

CASAMENTS



Amb **més de 20 anys** d'experiència celebrant històries d'amor, la nostra masia es converteix en l'escenari perfecte on cada detall respira elegància, tradició i emoció, perquè el vostre gran dia sigui tan únic com el vostre amor.



Serveis inclosos



Cuina pròpia

Equip qualificat i amb una gran experiència



Wedding Planner

Assessorament personalitzat durant tot el procés



Equip

Servei de maitre, cambrers, neteja, monitora...



Eina digital

Servei web per la parella



Dj i barra lliure

Servei de Dj durant tot el casament i 2h de barra lliure



Decoració personalitzada

Estovalles, centres florals, copa de colors, minutes i sitting plan...



Menú especial

Al·lèrgens, intoleràncies, vegans, etc



Sala per preparatius

Espai per la preparació de la parella



Prova de menú

Per la parella i acompanyants*



Parking

Aparcament gratuït

*Amb més de 80 comensals prova de menú inclosa per 6 persones



A romantic wedding scene featuring a bride and groom in a lush garden. The groom, on the left, is wearing a dark blue suit and has a beard. The bride, on the right, is wearing a white off-the-shoulder wedding dress with a long veil and is holding a bouquet of white flowers. They are looking at each other and smiling. The background is filled with green foliage and bright sunlight filtering through the leaves, creating a bokeh effect.

Cerimònia Què inclou?

Espai al jardí i cobert per pla B

Personal d'assistència

Àudio i tècnic de so

Il·luminació del espai

Mobiliari

Aigües de benvinguda

*Opció mestre de cerimònia

*Opció validesa legal

Menú 1 Basic

APERITIUS

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers

Xips variades amb sal de vidre;

Perles de meló amb pernil ibèric;

Baqueta de salmó amb crema d'alvocat;

Broqueta de maduixes amb seitons;

Pa de coca amb pernil ibèric;

Croquetes de cua de bou;

Cruixent de bacallà;

Pinxo de secret ibèric amb tomàquet xerry;

Cons de patata amb salsa de la casa;

Mini hamburguesa de vedella amb

melmelada de ceba;

Torpedo de llagostí;

Bikini de tartufata i pernil ibèric;

Office de fideuà (o risotto);

Racó de cerveses

Xupito de meló a la menta amb encenalls de pernil

Buffet de begudes: vins, refrescos, suc de fruites, cerveses, vermut...

ENTRANTS A ESCOLLIR

Lluç de punxa amb crema de pèsols, bimi i caviar de cítrics

Milfulles de llobarro amb gambes allioli d'alvocat i wakame

Amanida de llagostins amb mango i cruixent d'ibèric sobre riu de iogurt i llima

Caneló de pollastre de corral amb crema de ceps

SORBET DE SABORS

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Medallons de filet ibèric amb reducció de Pedro Ximénez

Melós de vedella al cebernet sobre trinxat de la Cerdanya

Terrina de melós d'ibèric i shiitake al suc amb patata violeta trufada

Confit d'ànec amb peres especiades, salsa de Ratafia i encenalls de foie



Menú 2 Elegance

APERITIUS

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers

Xips variades amb sal de vidre;

Perles de meló amb pernil ibèric;

Cornet de salmó sobre crema d'alvocat i maionesa de yuzu;

Cruditès de verdures amb hummus;

Broqueta de maduixes amb seitons;

Torradeta amb anxova i emulsió d'escalivada;

Tortellini de ricotta i espinacs amb melmelada de tomàquet;

Ferrero de foie amb salsa de gerds;

Pa de coca amb pernil ibèric;

Tàrtar de tomàquet amb ventresca;

Pinxo de "torreznito de Soria";

Cons de patata amb allioli d'all negre;

Mini hamburguesa de vedella amb formatge;

Bikini de tartufata i pernil ibèric;

"Taquitos" de pop amb "pico-gallo";

Officce de risotto;

La xarcuteria (embotits i formatges);

Paradeta de croquetes;

Racó de cerveses;

Xupito de meló a la menta amb encenalls de pernil.

Buffet de begudes: vins, refrescos, suc de fruites, cerveses, vermut...

ENTRANTS A ESCOLLIR

Corvina amb escamarlà i cruixent d'ibèric

Milfulles de llobarro amb gambes allioli d'alvocat i wakame

Carpaccio de gamba vermella amb maionesa de yuzu i wakame

Caneló de magret d'ànec i foie amb reducció d'Oporto

Vichyssoise amb poma caramel·litzada i encenalls de foie

SORBET DE SABORS

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Medallons de filet ibèric amb reducció de Pedro Ximénez

Melós de vedella al cebernet i trinxat de la Cerdanya

Terrina de melós d'ibèric i shiitake al suc amb patata violeta

Confit d'ànec amb peres especiades, salsa de Ratafia i encenalls de foie

Terrina de xai confitat a baixa temperatura



ms-fotografia.com



ms-fotografia.com



ms-fotografia.com

Menú 3 Can Mauri

APERITIUS

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers

Xips variades amb sal de vidre;

Perles de meló amb pernil ibèric;

Broqueta de camp i motanya (cecina i formatge);

Cruixent de bacallà amb tàrtar de tonyina;

Broqueta de maduixes amb seitons;

Torradeta amb anxova i emulsió d'escalivada;

Pa de coca amb pernil ibèric;

Vieira amb all i julibert;

Bikini de tartufata i cecina;

Pa bao amb civet de porc senglar amb mayolima;

"Taquitos" de pop amb "pico-gallo"

Tàrtar de tomàquet amb ventresca;

Twister de llagostí;

Cruditès de verdures amb hummus;

Cassoleta de foie micuit amb figues;

Gyozas de vedella amb maionesa de yuzu;

La xarcuteria (embotits i formatges)

Paradeta de croquetes;

Show Cooking de graella amb cuiner;

Racó de cerveses

Xupitos de temporada: meló a la menta; bloody mary...

Buffet de begudes: vins, refrescos, suc de fruites, cerveses, vermut...

ENTRANTS A ESCOLLIR

Amanida amb gambes, pernil d'ànec i tempura de verdures

Llamàntol a la graella amb arròs salvatge i suc d'ibèric

Turnedós de rap amb el suc del rostit, hummus i tomàquet sec al romaní

Caneló de llamàntol amb salsa de carrabiners

Turbot amb aligot de coliflor trufada i espàrrecs verds

SORBET DE SABORS

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Filet de vedella al foie amb figues i cruixent d'ibèric

Rul·lo de garrí de la nostra granja rostit en dos temps

Terrina de vedella al Brandy amb pètals de rosa

Magret d'ànec amb poma confitada i salsa de fruits vermells

Terrina de xai confitat a baixa temperatura





ms-fotografia.com



Menú 4 Vip

APERITIUS

Cocktail de cava a l'entrada ofert pels cambrers

Perles de meló al Martini amb menta

Sangria (daus de síndria impregnada de cítrics)

Xips variades amb sal de vidre;

Daus de salmó amb crema d'alvocat;

Daus de mango amb pernil d'ànec;

Torrada amb anxova i emulsió de escalivada;

Tàrtar de tonyina vermella de l'Almadraba;

Vieires sense feina amb cansalada d'ibèric;

Mini caneló de magret d'ànec amb foie;

Twister de llagostí;

"Taquitos" de pop amb "pico-gallo";

Tàrtar de tomàquet amb ventresca;

Xapata amb pernil ibèric;

Cassoleta de foie micuit amb figues;

"Pulled pork" amb cruixent de blat de moro;

Gotet de civet de porc senglar amb taronja caramel·litzada;

Xupa-xups de gamba amb mel i sèsam;

Bikini de cecina i tòfona;

Paradeta de steak tàrtar;

Office d'embotits de proximitat i formatges;

Showcooking de sushi;

Office de graella amb cuiner:

Xupitos de temporada: meló a la menta; bloody mary...

Buffet de begudes: vins, refrescos, suc de fruites, cerveses, vermut...

Racó de cerveses

ENTRANTS A ESCOLLIR

Amanida tèbia de llamàntol amb llagostins i vieires amb vinagreta de mango i alfàbrega

Llagosta sense feina amb crema d'ibèric i bouquet de germinats

Cua de rap a baixa temperatura amb suc de rostit i cruixent de cecina

Tataki de tonyina vermella dels vents de Càdiz amb crema de guacamole

SORBET DE SABORS

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Tournedós de vedella amb foie escalopat i llàgrima de poma

Rul·lo de garrí de la nostra granja rostit en dos temps

Espatlla de cabrit a baixa temperatura

Jarret de xai amb crosta d'herbes

El pastís de noces

Dolços que expliquen la vostra història: cada pastís de casament és una obra única, creada amb delicadesa i passió per endolcir el vostre gran dia

INCLOSOS A TOTS ELS MENÚS

Mousse de taronja sanguina amb culis de gerds
Mousse de fruits vermells amb maduixes
Mousse de mango amb culis de maracuyá
Capuchino amb cor de xocolata

INCLOSOS ALS MENÚS 2 I 3

Cremós de iogurt amb cor de nabius
Red Velvet
Tiramisú de festucs
Quatre textures de xocolata amb sal i oli
Milfulles de crema amb fruita

AMB TALL DE PASTÍS O TORRE DE COPES



A large, open-sided tent is illuminated with a mix of purple, blue, and orange lights. The interior is decorated with numerous small, warm-toned string lights and several large, conical pendant lamps that hang from the ceiling. A dense arrangement of greenery, possibly ivy or similar climbing plants, is draped over a structure in the center, also adorned with lights. The floor is a light-colored, possibly stone or concrete, and the overall atmosphere is festive and magical.

Preparats? *la Festa*

Quan s'apaguen les llums del sopar, s'encén la màgia de la festa: la nostra discoteca és l'escenari perfecte perquè la vostra nit continuï amb ritme, alegria i moments inoblidables



A romantic scene at a wedding reception. A bride in a white lace dress and a groom in a grey vest are dancing closely. The room is dimly lit with numerous large, warm-toned pendant lights hanging from the ceiling, creating a cozy and elegant atmosphere. The background is dark, with some other guests visible in the shadows.

El Resopó

Barra de cocktails (mojito, caipirinya, San Francisco...)

Roulote vintage de crepes

Candy Bar

Experiència mol·lecular (perles de xupito)

Saladets

Carro de Mc Donalds

Paret de donuts

Fast food truck (mini hotdog i miniburguer)

Gourmet pizza bar (assortiment de pizzas)

Hora extra (Dj i Barra lliure)

Personalitza el teu menú

Tall de pernil ibèric de cebo per un mestre "jamónero"

Show Cooking amb cuiner de graella: hamburgueses, secret ibèric, salmó...

Office d'arrossos o fideuà (a escollir 1) fideuà, arròs de calamars, risotto...

Show Cooking amb cuiner de paelles (a escollir 2)

Office de sushi amb sushiman

Office de formatges

Office d'embutits de proximitat

Office d'ostres

Office Thai (assortiment de gyozes i cruixents)

Paradeta de croquetes

Paradeta de steak tartar

Perles de mango amb pernil d'ànec

Farcellet d'espàrrecs

Broqueta de tomàquet xerry

Gotet de "salmorejo"

Milfulles amb bolets variats

Cons variats (guacamole, salmó, corbatxo...)

Coulant de pop "a feira"

Tataki de tonyina amb cebetes a l'acet

"Bocadito" de civet de porc senglar amb escuma de cítrics

Gotet de confit d'ànec i poma amb mousse de foie

Cullereta de febetes baby amb vinagreta de menta

Cons de les nostres braves amb allioli d'all negre

Pà de coca amb escalivada i formatge de cabra

Piruleta de guatlla a la brasa

Bunyols de bacallà, de vieries i llagostins

Croquetes de cua de bou/ cremós d'ibèric/ pop amb ceba caramelitzada/ txipiró

Bombó de foie i gerds

Degustació d'escabetx amb alvocat i maduixa

Mini hamburguesa de vedella amb formatge

Profiterols de salmó amb rúcula

Vieires amb escuma de llima



Condicions *Can Phayri*

Menú staff i dels nostres fotògrafs inclosos.

Servei de cambrer per cada 10 comensals.

Monitora per als més petits, amb un mínim de 10 nens.

Menú infantil (de 2 a 13 anys)

Mínim de 90 comensals adults en dissabtes als mesos de: maig, juny, juliol i setembre.

Resta de mesos en dissabtes mínim de 80 comensals adults.

Divendres i diumenges mínim de 70 comensals adults.

COMPROMÍS I GARANTIA

El banquet quedarà confirmat amb una paga i senyal de 1.200,00€

10 dies abans s'haurà de fer entrega del llistat de taules i comensals

A la distribució de la taula s'han d'indicar menús infantils i especials.

La factura s'efectuarà sobre el llistat dels convidats confirmats 5 dies abans de la celebració.

El pagament es farà amb un màxim de 24h abans del banquet.



MASIA CAN MAURI



CONTACTE

- ☎ Tel: 663 882 010
- ✉ info@restaurantcanmauri.com
- 📍 C- 155 km 1.5 08213 Polinyà