



Can Mauri

Propuesta Empresas

DESCUBRE NUESTRA GASTRONOMIA



Lunch Corporativo



Organizar una comida o cena de empresa de pie nos ofrecerá:

- Mayor interacción social
- Un ambiente informal y relajado
- Flexibilidad en la organización
- Fomentar la colaboración
- Oportunidad para incorporar actividades

Lunch corporativo



MENÚ

BIENVENIDA OFRECIDA POR NUESTROS CAMAREROS

Coctel de cava

Chips de yuca con sal de cristal

Dados de salmón marinados en soja con aguacate;

Brocheta de fresas con boquerones al aceto;

Pan de coca con jamón ibérico;

Croquetas de rabo de toro;

Miniburguers de ternera con queso;

Crujiente de langostino con chilly dulce;

Pan de coca con emulsión de escalivada y anchoa;

Tacos de pulpo con pico de gallo;

Brocheta de secreto ibérico;

Crujiente de torreznos de Soria

Bravas con alioli de ajo negro

Bikini de tartufata con cecina

Ravioli crujiente de cordero al romero

Chupito de melón con jamón ibérico / bloodymary

BUFFET DE BEBIDAS (VINOS, REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS...)

POSTRES A ELEGIR (el mismo para todos)

- Mousse de mango con culis de maracuyà
- Sorbete de mojito
- Sorbete de manzana verde

CONDICIONES

- Este menú tiene un mínimo de 25 personas
- En caso de ser servicio de mediodía se requiere añadir mínimo una estación

44,50€

Extras combinables:

- Baqueta de tomate cherry
- Vasito de salmorejo
- Bikini de tartufata con jamón ibérico
- Coulant de pulpo "a feira"
- Tataki de atún con cebollitas "al aceto"
- Pan bao de meloso con mayolima
- Vasito de confit de pato, manzana y mousse de foie
- Cucharita de habitas baby con vinagreta de menta
- Dado de patata a la riojana con alioli de ajo negro
- Pan de coca con escalivada y no-queso
- Chapata con jamón ibérico
- Buñuelos de bacalao
- Croquetas a elegir
- Miniburguers de ternera con queso
- Profiterolas de salmón con rúcula
- Piruleta de codorniz con teriyaki
- Mini canelón de asado
- Cazoleta de foie micuit con mermelada de higos
- Dado de bacalao confitado con pilpil de placton
- Brocheta de campo y montaña (cecina y queso)
- Mini briox de steak tartar
- Bombón de foie y queso

2,20€
1,90€
3,00€
2,70€
3,10€
3,00€
3,20€
2,10€
2,15€
2,60€
2,00€
2,40€
3,00€
3,10€
2,80€
2,90€
2,85€
3,50€
3,10€
2,30€
4,90€
2,70€

Corte de jamón ibérico con cortador

690,00€

Pan de chapata con tomate o con aceite de oliva virgen
Jamón ibérico

Show Cooking de parrilla con cocinero

12,90€/pax.
min 60 pax.

Surtido de hamburguesas
Secreto ibérico
Chuletón de ternera
Salmón macerado en soja

Office de arroces o fideuá (a elegir 1)

4,50€/pax.
min 60 pax.

Fideuá, risotto o arroz de mar

Show Cooking con cocinero de paellas (a elegir 2)

12,90€/pax.
min 60 pax.

Office de sushi

A demanda

Office de quesos

7,90€/pax.
min 60 pax.

Manchego
Parmesano reggiano
Cabra
Roquefort...

Office de embutidos de proximidad

7,30€/pax.
min 60 pax.

Secallona
Longaniza
Butifarra negra...

Office de ostras

A demanda

Ostra al natural con sal y pimienta
Ostra gratinada al cava

Paradita de croquetas

8,90€/pax.
min 60 pax.

Surtido de croquetas



Menú Corporativo



Fomenta las relaciones entre empleados y facilita la interacción entre miembros de diferentes departamentos.

Mejora la moral y la motivación agradeciendo su esfuerzo y dedicación.

Refuerza los valores y cultura de la empresa para construir un sentido de pertenencia y unidad dentro de la empresa.

Fomenta que los empleados puedan compartir sus opiniones y feedback en un entorno relajado para ayudar a la empresa a identificar áreas de mejora y oportunidades para el desarrollo

APERITIVOS



Aperitivo completo

DURACIÓN APROXIMADA 1H - MÍNIMO 15 COMENSALES

Coctel de cava ofrecido por nuestros camareros
Chips variadas artesanas;
Pan de coca con jamón ibérico;
Dados de salmón con alioli de aguacate;
Brocheta de campo y montaña (cecina y queso);
Mini hamburguesa de ternera con queso;
Crujiente de langostino;
Croquetas de rabo de toro;
Bikini de tartufata con jamón ibérico;
Torrada de emulsión de escalivada con anchoa;
Office de Risotto de ceps

Buffet de bebidas: agua, cerveza, refrescos, zumos, vinos, vermut.

Incluye montaje y espacio en exterior

33,90€



Aperitivo sencillo

DURACIÓN APROXIMADA 30 MIN

Cocktail de cava ofrecido por los camareros;
Chips variadas artesanas;
Croissant gratinado con champiñones y jamón ibérico;
Cucharita de salmón ahumado;
Brocheta de campo y montaña (cecina y queso);
Croqueta de rabo de toro;
Crujiente de langostinos;
Pan de coca con jamón ibérico.

Buffet de bebidas: agua, cerveza, refrescos, zumos, vinos, vermut.

Incluye montaje y espacio en exterior

23,90€



Aperitivo en mesa

Chips variadas artesanas;
Croissant gratinado con champiñones y jamón ibérico;
Cucharita de salmón ahumado;
Brocheta de boquerón con fresas;
Crujiente de langostinos.

14,00€

MENÚ

PRIMEROS A ELEGIR (Máximo 2 o 3 opciones de primero)

Ensalada de brotes y granada con queso feta y vinagreta de miel y mostaza

Ensalada de langostinos con aguacate y vinagreta de limón

Timbal de escalivada con brick de queso de cabra

Canelones de ternera de nuestra granja con crema de ceps

Suprema de merluza con crema de guisantes y bimi

+3,50€

Canelones de bogavante con salsa de marisco

+3,90€

Lubina con gambas y alioli de aguacate y wakame

+3,50€

Tournedós de rape y gambas con hummus y tomate seco

+7,50€

SEGUNDOS A ELEGIR (Máximo 2 o 3 opciones de segundo)

Medallones de solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez y manzana confitada

Tarrina de ternera con setas y "Trinxat de la Cerdanya"

Dorada al cava sin faena con patata panadera y espárragos

Confit de pato al Oporto con migas y pasas

Bacalao con gambas y piñones

+1,90€

Tarrina de cordero confitado a baja temperatura

+2,50€

Entrecot a la brasa con guarnición

+6,10€

Cochinillo a baja temperatura con salsa de trufa

+9,40€

Solomillo de ternera con crema de foie

+9,40€

POSTRES A ELEGIR (Máximo 2 o 3 opciones de postre)

Mousse de capuccino

Mousse de mango con culis de maracuyá

Sorbete de mojito

Cheesecake con mermelada de arándanos

+1,30€

Coulant de chocolate con helado de Baileys

+1,30€

Donut a la brasa con bola de helado de Baileys y crema Lottus

+2,20€

BODEGA:

Vino blanco y vino tinto (1 botella por cada 3 personas)

Agua mineral y refrescos

Cafés e infusiones

41,90€

Opciones

MÚSICA

Dj con 2h de fiesta

800,00€

Altavoz con bluetooth 2h

700,00€

Música en directo / animación

A definir

COPAS

Ticket Consumición (mínimo 1 por persona)

8,00€/pax.

OTROS

Minutas

1,80€/pax.

Sitting plan

Incluido

Decoración personalizada

A definir

Fotomatón

380,00€

Plataforma 360°

490,00€

Pantalla y proyector

150,00€



Condiciones

Los precios NO incluyen el IVA, que es de un 10%

La reserva se considerará efectiva con la entrega de la paga y señal por una cantidad de:

- Hasta 50 personas: 300€
- De 51 a 80 personas: 700€
- A partir de 81 personas: 1.200€

En caso de anulación no se devolverá la paga y señal.

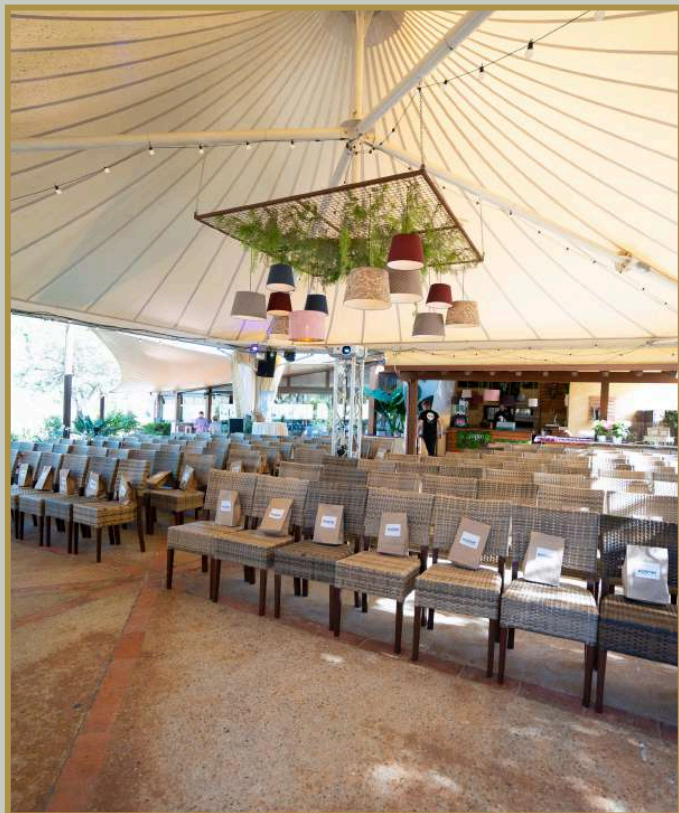
Hay que confirmar el número de comensales definitivo con una antelación de 15 días, la factura se efectuará con el total de comensales confirmados 3 días antes del evento.

En el caso de elegir menú corporativo se debe dar a escoger máximo 2 o 3 primeros y 2 o 3 segundos.

Opcional añadir cervezas durante el servicio por 3€ por persona (total del grupo) o pagar solo las que se sirvan.



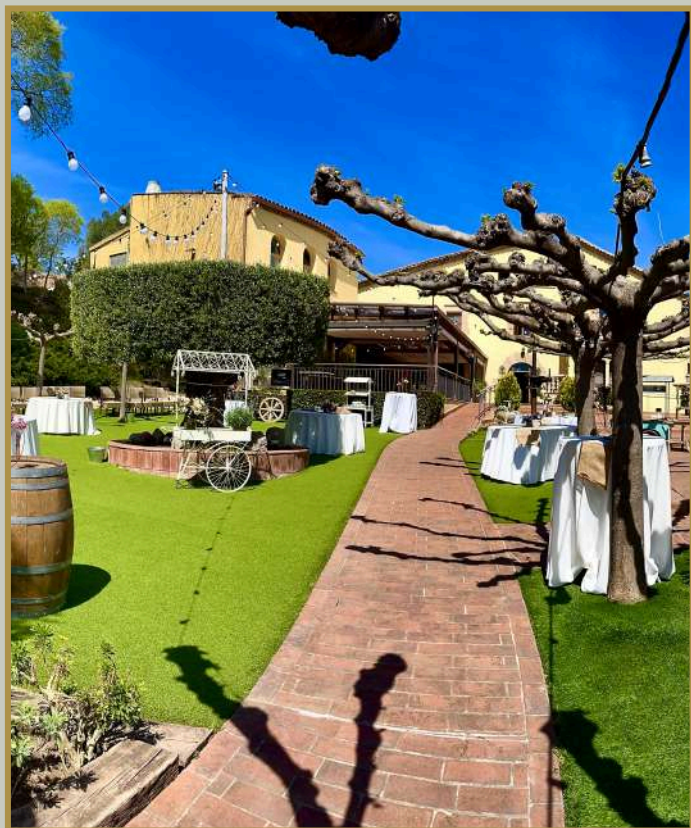
Nuestros espacios:



Carpa exterior



Salón porche



Jardines



Salón bóveda

Nuestra gastronomía:



MASIA CAN MAURI



CONTACTO

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