



Can Mauri

Proposta Empreses

DESCOBREIX LA NOSTRA GASTRONOMIA



Lunch Corporatiu



Organitzar un dinar o sopar d'empresa a peu dret ens oferirà:

- Major interacció social
- Ambient informal i relaxat
- Flexibilitat en l'organització
- Foment de la col·laboració
- Oportunitat per a incorporar activitats

Lunch corporatiu



MENÚ

BENVINGUDA OFERIDA PELS NOSTRES CAMBRERS

Cóctel de cava

Xips de yuca amb sal de vidre

Daus de salmó marinats amb soja i alvocat;

Broqueta de maduixes amb seitó a l'acet;

Pa de coca amb pernil ibèric;

Croquetes de cua de bou;

Miniburguers de vedella amb formatge;

Cruixent de llagostí amb chilly dolç;

Pa de coca amb emulsió d'escalivada i anxova;

Tacos de pop amb "pico de gallo";

Mini caneló de rostit;

Broqueta de secret ibèric;

Cruixent de "Torreznos de Soria"

Braves d'allioli amb all negre

Bikini de tartufata amb cecina

Ravioli cruixent de xai al romaní

Xupito de meló amb pernil ibèric / bloodymary

BUFFET DE BEGUDES (VINS, REFRESCOS, SUCS, CERVESES...)

POSTRES A ESCOLLIR

- Mousse de mango amb culis de maracuyà
- Sorbet de mojito
- Sorbet de poma verda

CONDICIONS

- Aquest menú te un mínim de 25 persones
- En cas de ser servei de migdia es requereix afegir mínim una estació

44,50€

Extres combinables:

- Baqueta de tomàquet cherry
- Gotet de "salmorejo"
- Bikini de tartufata amb pernil ibèric
- Coulant de pop "a feira"
- Tataki de tonyina amb cebetes a l'acet
- Pa bao de melós amb mayolima
- Gotet de confit d'ànec, poma i mousse de foie
- Cullereta de favetes baby amb vinagreta de menta
- Dau de patata a la riojana amb allioli d'all negre
- Pa de coca amb escalivada i no-formatge
- Xapata amb pernil ibèric
- Bunyols de bacallà
- Croquetes a escollir
- Miniburguers de vedella amb formatge
- Profiteroles de salmó amb rúcula
- Piruleta de guatlla amb teriyaki
- Mini caneló de rostit
- Cassoleta de foie micuit amb melmelada de figues
- Dau de bacallà confitat amb pilpil de plàncton
- Broqueta de camp i muntanya (cecina i formatge)
- Mini briox de steak tàrtar
- Bombó de foie i formatge

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€

Tall de pernil ibèric amb tallador

Pa de xapata amb tomàquet o amb oli d'oliva verge
Pernil ibèric

690,00€

Show Cooking de parrilla amb cuiner

Assortiment d'hamburgueses
Secret ibèric
Txuletó de vedella
Salmó macerat en soja

12,90€/pax
min 60 pax

Office d'arrossos o fideuà (a escollir 1)

Fideuà, risotto o arròs de mar

4,50€/pax
min 60 pax

Show Cooking amb cuiner de paelles (a escollir 2)

12,90€/pax.
min 60 pax

Office de sushi

A demanda

Office de formatges

Manchego
Parmesano reggiano
Cabra
Roquefort...

7,90€/pax
min 60 pax

Office d'embutis de proximitat

Secallona
Llonganissa
Butifarra negra...

7,30€/pax.
min 60 pax

Office d'ostres

Ostra al natural amb sal i pebre
Ostra gratinada al cava

A demanda

Paradeta de croquetes

Assortiment de croquetes

8,90€/pax
min 60 pax



Menú Corporatiu



Fomenta les relacions entre treballadors i facilita la interacció entre membres de diferents departaments.

Millora la moral i la motivació agraïnt el seu esforç i dedicació.

Reforça els valors i la cultura de l'empresa per construir un sentit de pertinença i unitat dins de l'empresa.

Fomenta que els treballadors puguin compartir les seves opinions i feedback en un entorn relaxat per ajudar a l'empresa a identificar àrees de millora i oportunitats per al desenvolupament.

APERITIUS



Aperitiu complet

DURACIÓ APROXIMADA 1H - MÍNIM 15 COMENSALS

Cóctel de cava ofert pels nostres cambrers
Xips variades artesanes;
Pa de coca amb pernil ibèric;
Daus de salmó amb allioli d'alvocat;
Broqueta de camp i muntanya (cecina i formatge);
Mini hamburguesa de vedella amb formatge;
Cruixent de llagostí;
Croquetes de cua de bou;
Bikini de tartufata amb pernil ibèric;
Torrada d'emulsió d'escalivada amb anxova;
Office de Risotto de ceps

Buffet de begudes: aigua, cervesa, refrescos, suc,
vins, vermut.

Inclou muntatge i espai a l'exterior

33,90€



Aperitiu senzill

DURACIÓ APROXIMADA 30 MIN

Cóctel de cava ofert pels nostres cambrers;
Xips variades artesanes;
Croissant gratinat amb xampinyons i pernil ibèric;
Cullereta de salmó fumat;
Broqueta de camp i muntanya (cecina i formatge);
Croqueta de cua de bou;
Cruixent de llagostí;
Pa de coca amb pernil ibèric.

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

Inclou muntatge i espai a l'exterior

23,90€



Aperitiu a taula

Xips variades artesanes;
Croissant gratinat amb xampinyons i pernil ibèric;
Cullereta de salmó fumat;
Broqueta de seitó amb maduixes;
Cruixent de llagostí.

14,00€

MENÚ

PRIMERS A ESCOLLIR (Màxim 2 o 3 opcions de primer)

Amanida de brots i magrana amb formatge feta i vinagreta de mel i mostassa

Amanida de llagostí amb alvocat i vinagreta de llimona

Timbal d'escalivada amb brick de formatge de cabra

Canelons de vedella de la nostra granja amb crema de ceps

Suprema de lluç amb crema de pèsols i bimi

+3,50€

Canelons de llamàntol amb salsa de marisc

+3,90€

Llobarro amb gambes i allioli d'alvocat i wakame

+3,50€

Tournedós de rap i gambes amb hummus i tomàquet sec

+7,50€

SEGONS A ESCOLLIR (Màxim 2 o 3 opcions de primer)

Medallons de filet d'ibèric amb reducció de Pedro Ximénez i poma confitada

Terrina de vedella amb bolets i Trinxat de la Cerdanya

Orada al cava sense feina amb patata fornera i espàrrecs

Confit d'ànec a l'Oporto amb molles de pa i passes

Bacallà amb gambes i pinyons

+1,90€

Terrina de xai confitat a baixa temperatura

+2,50€

Entrecot a la brasa amb guarnició

+6,10€

Garrinet a baixa temperatura amb salsa de tòfona

+9,40€

Filet de vedella amb crema de foie

+9,40€

POSTRES A ESCOLLIR (Màxim 2 o 3 opcions de postre)

Mousse de capuccino

Mousse de mango amb culis de maracuyà

Sorbet de mojito

Cheesecake amb melmelada de nabius

+1,30€

Coulant de xocolata amb gelat de Baileys

+1,30€

Donut a la brasa amb bola de gelat de Baileys i crema Lottus

+2,20€

CELLER:

Vi blanc i vi negre (1 ampolla per cada 3 persones)

Aigua mineral i refrescos

Cafés i infusions

41,90€

Opcions

MÚSICA

Dj amb 2h de festa
Altaveu amb bluetooth 2h
Música en directe / animació

800,00€

700,00€

A definir

COPES

Ticket Consumició (mínim 1 per persona)

8,00€/pax.

ALTRES

Minutes
Sitting plan
Decoració personalitzada
Fotomatón
Plataforma 360°
Pantalla i projector

1,80€/pax.

Incluido

A definir

380,00€

490,00€

150,00€



Condicions

Els preu NO inclouen l'IVA, que és d'un 10%

La reserva es considerarà efectiva amb el lliurament de la paga i senyal per una quantitat de:

- Fins a 50 persones: 300€
- De 51 a 80 persones: 700€
- A partir de 81 persones: 1.200€

En cas d'anul·lació no es retornarà la paga i senyal.

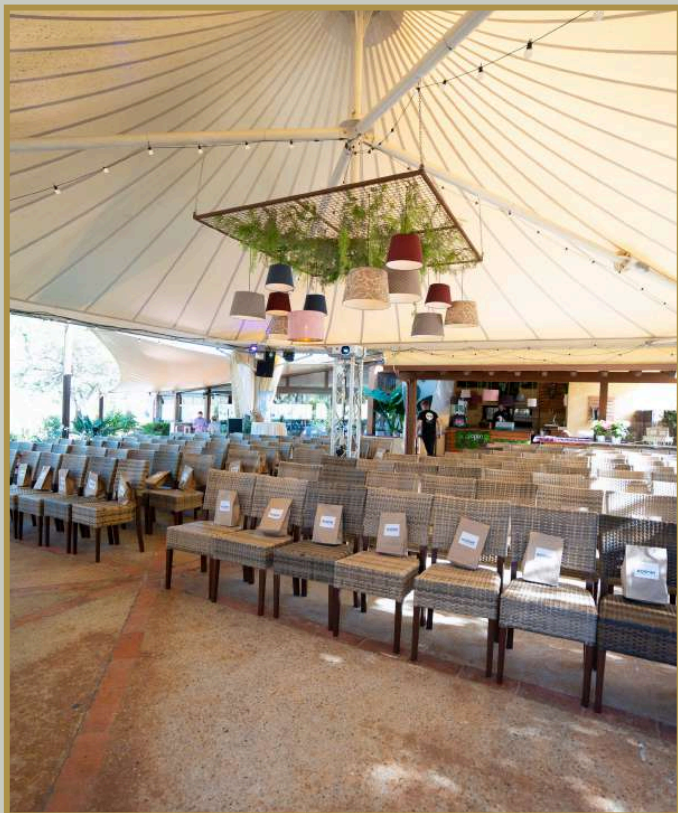
Cal confirmar el número de comensals definitiu amb una antelació de 15 dies, la factura s'efectuarà amb el total de comensals confirmats 3 dies abans de l'esdeveniment.

En cas d'escollir menú corporatiu s'ha de donar a escollir màxim 2 o 3 primers i 2 o 3 segons.

Opcional afegir cerveses durant el servei per 3€ per persona (total del grup) o pagar només les que es serveixin.



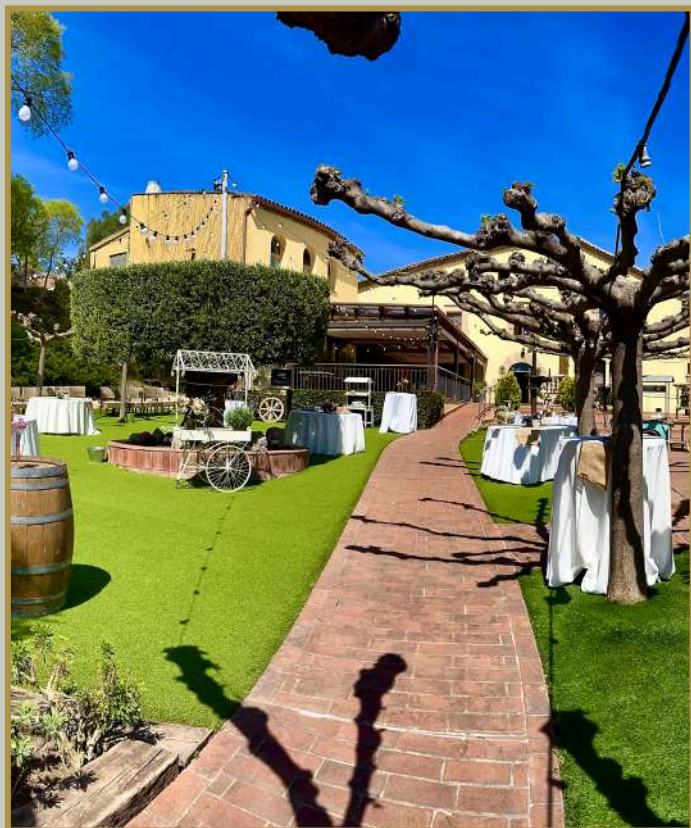
Els nostres espais:



Carpa exterior



Saló porxo



Jardins



Saló bóveda

La nostra gastronomia:



MASIA CAN MAURI



CONTACTE

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