

Menú Mas Cortés

Servicios incluidos en el pack Mas Cortés

- **Bienvenida.**
- **Aperitivos Mas Cortés servidos por nuestros profesionales, corners y tapas y un espacio de bebida para el mismo.**
- **Menú Aperitivo + plato principal.**
- **Pre postres y pastel a escoger por los novios.**
- **Bodega.**
- **Servicio de café y carro de licores después de comer.**
- **Dj durante la comida/cena + 2 horas de baile (no incluye aperitivo).**
- **Barra libre en el baile durante 2 horas.**
- **Posibilidad de bodas totalmente al aire libre (consultar).**

- **Mapa de distribución de las mesas.**
- **Papelería (minutas, tarjetas de posición y listas para el sitting)**
- **Decoración básica Mas Cortés en aperitivo y mesas**
- **Diseño de menús especiales (vegetarianos, veganos, celíacos, alérgicos,...).**
- **La prueba del menú está incluida para dos personas en bodas inferiores a 80 personas adultas. En bodas de más de 80 adultos está incluido para seis personas. En caso de superar el número de acompañantes para la prueba de menú, tendrá un cargo del 50% del menú elegido.**
- **Parking para autocares y coches.**
- **Personal suficiente para preservar la excelencia en nuestros servicios, por lo que siempre tendrá a disposición un profesional de Mas Cortés.**

HORARIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Concertar cita previa para una atención personalizada y exclusiva.

TELS. : 93 593 55 55 / 646 013 990

@mas_corts
info@mascorts.com

Menú Mas Cortés

Copa de cava y snack de bienvenida

Crujiente de arroz y tubérculos

Aperitivo

Galleta con foie, dot de compota de manzana y arándano, fresón, brote verde y aliño de Pedro Ximénez.

Taco de cogollo César.

Pizza de arenque ahumado con crema de burrata.

Cono de Steak tártar con flor de alcaparra.

Vasito de crema de temporada con crujiente de jamón.

Patata brava sobre jardín de romesco, alioli y salsa brava.

Dúo de croquetas caseras.

Buñuelos de bacalao con un toque de miel.

Mini canelón de carne rustida con bechamel.

"Bocata" de pan de briox con calamares.

Dado de bacalao sobre sofrito casero de tomate y gratinado al alioli.

Corners

Pizarra de quesos con mermeladas, surtido de pan y picos

Salmón macerado acompañado de mantequilla, pan y picos

Arroz seco servido en paella

Fideua tradicional con alioli

Show cooking

Brochetas de rape y langostinos con aceite de romero y sal maldon

*SHOW COOKING - a partir de 80pax. Sino irá pasado

Barra libre ilimitada durante el aperitivo

Menú Max Cortés

Plato principal

Melosa de ternera al vino tinto hecha a baja temperatura con compota de manzana ácida.

Roast beef de ternera al café de París con samosa de cebolla y avellana.

Wellington de filete ibérico al foie con crema de patata y setas.

Tourné de cordero desestructurado con manzana asada y cebolla caramelizada.

Confit de pato a los frutos rojos del bosque con su almohadilla de calabaza.

Pierna de cabrito con salsa de ceps y timbal de patata.

Costilla de vaca a baja temperatura en su jugo de parmentier de tubérculos.

Solomillo de ternera con salsa al gusto (12 € Supl/pax).

Espalda de cabrito al horno con cebolla caramelizada. (14€ Supl/pax.)

Chuletón de vaca vieja para 3 personas. (12€ supl/pax.)

Pre postres

Sorbete de mandarina clementina sobre espuma de frutos rojos

Sorbete de limón sobre espuma de mango

Sopa fría de fresas al licor de cereza con helado de vainilla y crujiente de chocolate

Pastel nupcial

Lingote de chocolate de guanaja y caramelo al punto de sal sobre galleta de cacao

Textura de 4 chocolates

Tartaleta de dos chocolates con toque de lima

Mil hojas de chocolate y vainilla

Exótico de coco, mango y maracuyá

Yogur griego con frutos rojos, granola y vainilla.

Crocanti de vainilla y caramelo

Mascarpone, fresa y chocolate.

Nuestra versión del clásico Massini.

Hojaldre de nata y frutos rojos + 4,50€/pax

Menú Max Cortés

Café e infusiones

Carro de licores

Orujo blanco, orujo de hiervas, crema de orujo, licor de manzana, licor de melocotón, patxarán, frangélico, limonchelo, anís.

Bodega

Vino tinto D.O Rioja Crianza Viña Pomal
D.O Ribera de Duero Ébano Roble

Cava AA Mirgin Reserva Eco Brut Nature

Barra libre 2 horas en la discoteca

Beefeater, Seagrams, Tanqueray, Bombay, Puerto de Indias, Cacicque, Brugal, Bacardi, Havana Club 5, Absolut, Smirnoff, Ballantines, J.B, Four Roses, Baileys, Malibú, Licor 43

Refrescos y zumos variados de frutas

Dj durante la comida o cena y 2 horas de baile

Hora extra Dj/Estancia y personal 300€/hora

Hora extra barra libre cerrada e ilimitada 11€/pax

El menú no contempla el servicio de Dj ni su impuesto (Sgae) ni la decoración floral en el aperitivo ni en las mesas del salón, ni la papelería (minutas y tarjetas para el sitting)

128,00€

10% IVA no incluido

En el caso de querer que la masía se ocupe de la decoración floral en el aperitivo y en las mesas de la papelería del evento (minutas, tarjetas de posición y sitting exterior) y del servicio de discoteca, el precio del menú queda en 140€+10% iva

Menú infantil

Aperitivo

Plato Principal

- Canelones rossini
- Pasta italiana al gusto (carbonara, pomodoro bolognesa)
- Escalopa de ternera Pechuga de pollo rebozada Hamburguesa de ternera

Todos los platos van acompañados de patatas fritas caseras
*Se debe escoger una opción

Postre

Helado
Pastel

Agua mineral, Refresco o zumo

55,00€

Niños hasta 12 años - 10% IVA no incluido



Menú Max Cortés

SERVICIOS EXTRAS

• Show cooking y buffet

- Sushi, un toque japonés a vuestro aperitivo **14,00€/pax**
- Show Cooking de ensaimada con foie hecho al momento **8,50€/pax**
- Jamón de bellota al corte por un profesional con pan de baguette con tomate **950€/pieza**
- Show Cooking de mini hamburguesas caseras con cebolla caramelizada y su pan **6.00€/pax**
- Show Cooking de brochetas de pulpo con panceta **7.50€/pax**

• Opciones resopón

- Mini baguettes - **5,75€/persona**
- Buffet de fruta - **4,75€/persona**
- Mini Sandwich - **3.75€/unidad**
- Textura de Chocolates - **1.95€/unidad**
- Carrot cake - **1.95€/unidad**
- Lemon pie - **1.95€/unidad**
- Chupa-chups de chocolate blanco, negro y leche - **3.75€/unidad**
- Rocas de chocolate blanco - **40€/50 unidades**
- Rocas de chocolate negro - **40€/50 unidades**
- Galletas de coco - **29€/50 galletas**
- Galletas de almendra - **29€/50 galletas**
- Mini cakes blanco y negro - **30€/24 unidades**
- Mini Donuts (de azúcar y chocolate 3 piezas/pax) - **3.95€/pax**



Menú Mas Cortes

Servicio de boda civil

- *Pack Ceremonia*

Sillas blancas tipo tijera
Mesa para el maestro de ceremonia
Organización

No incluye el maestro de ceremonias

750,00€

10% IVA no incluido

Sillas blancas tipo tijera
Mesa para el maestro de ceremonia
Megafonía
Buffet de aguas aromatizadas
Decoración
Organización

No incluye el maestro de ceremonias

1100,00€

10% IVA no incluido

Save 
the Date

Menú Mas Cortés



NORMAS GENERALES DE CONTRATACIÓN

Exclusividad

Para mantener la exclusividad de la masía para la boda, ésta deberá llegar a un volumen de invitados mínimo de **110 adultos**. Esto no le da derecho a usar todas las salas/espacios de la finca, solo los necesarios para llevar a cabo la celebración (1 espacio terraza, 1 espacio sala, 1 espacio boda civil). En caso de querer usar más salas/espacios se cobrará un suplemento (consultar).

En el caso de no llegar a 110 invitados adultos, para seguir manteniendo la exclusividad, se deberá abonar el **50%** del cubierto pactado hasta llegar a los **110 adultos**.

Excepciones:

- Para bodas en viernes o domingos de todo el año este mínimo de comensales se reduce a 80 adultos.
- Para bodas en sábados de enero a abril y noviembre, este mínimo de comensales se reduce a 80 adultos.

Reserva y firma del contrato

Para formalizar la reserva se debe realizar la paga y señal de 2.000€ y definir los espacios escogidos para el evento. A la vez se firmará un contrato para establecer la norma básica de funcionamiento del evento.

Prueba de menú

Las pruebas se realizarán el primer jueves y viernes de cada mes. Los jueves en horario de mediodía y los viernes en horario de mediodía y noche. Siempre serán 3 meses antes de la fecha de celebración.

La prueba del menú está incluida para 6 personas, en bodas de 80 invitados adultos en adelante y para 2 personas en aquellos casos que no se llegue al número de invitados indicado anteriormente. En caso de venir más acompañantes, se debe abonar el 50% del menú escogido.