

BODAS MAS CORTS



CÓCTEL

COPA DE BIENVENIDA

TAPAS

CRUJIENTE DE ARROZ.

GALLETA CON MANZANA CARAMELIZADA, FOIE, BROTES VERDES Y ALIÑO DE FRAMBUESA

BUÑUELO DE BACALAO CON UN TOQUE DE MIEL

TACO DE COGOLLO CÉSAR

CONO DE STEAK TARTAR

VASITO DE CREMA DE TEMPORADA CON CRUJIENTE DE JAMÓN.

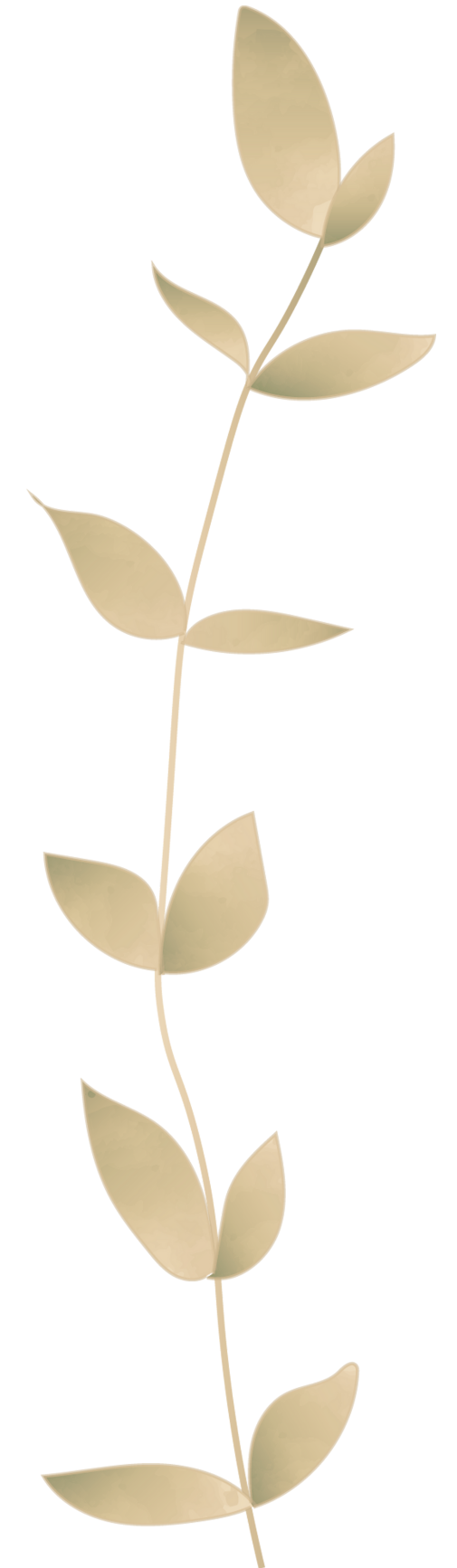
PATATA BRAVA SOBRE JARDÍN DE ROMESCO, ALL I OLI Y SALSA BRAVA.

DÚO DE CROQUETAS CASERAS.

MINI CANELÓN DE CARNE RUSTIDA CON BECHAMEL TRUFADA.

“BOCATA” CON PAN DE BRIOX DE CALAMAR.

DADO DE BACALAO SOBRE SOFRITO DE TOMATE Y GRATINADO CON ALL Y OLI.



BODAS MAS CORTS



CORNERS

BUFFET Y SHOW COOKING

QUESOS DEL MUNDO, PIZARRA DE QUESOS MACERADOS CON MERMELADA. SURTIDO DE PAN Y PICOS. UVAS Y MEMBRILLO.

SALMÓN MACERADO EN LA CASA ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA, SURTIDO DE PAN Y PICOS.

ARROZ SECO SERVIDO EN PAELLA.

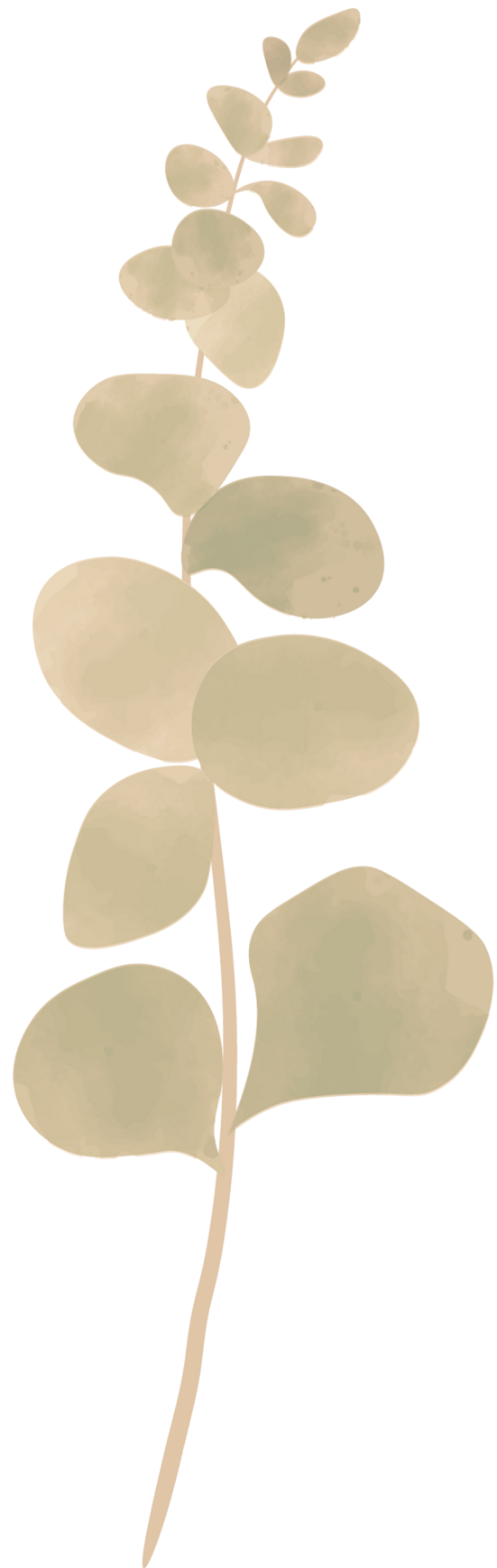
SHOW COOKING DE PULPO CON PANCETA.

SHOW COOKING DE BROCHETAS DE RAPE CON LANGOSTINO CON SALSA TÁRTARA Y ROMESCO.

SHOW COOKING DE CHULETÓN DE VACA VIEJA

BARRA LIBRE DURANTE EL APERITIVO

REFRESCOS, TÓNICA, BITTER KAS, CERVEZAS DAMM, ZUMO DE FRUTAS, VERMOUTH YZAGUIRRE BLANCO Y NEGRO, CAMPARI, FINOS, SURTIDO DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS (VINO BLANCO LEGARIS VERDEJO D.O RUEDA, VINO BLANCO RAMÓN RAVENTÓS MARQUÉS DE ALELLA PANSA BLANCA, VINO ROSADO VALL DE VINYES D.O TERRA ALTA) Y SURTIDO DE VINO TINTO (VALL DE VINYES D.O TERRA ALTA, LEGARIS ROBLE D.O RIBERA DE DUERO,) Y CAVA TITIANA BRUT NATURE



BODAS MAS CORTS



BUFFET DE POSTRES

- LEMON PIE
- TEXTURA DE 4 CHOCOLATES
- CARROT CAKE
- SURTIDO DE VASITOS (SUIZO CON FRUTOS ROJOS, STRAWBERRY, CHEESECAKE, MOJITO, CREMA CATALANA CON MANZANA BRASEADA, YOGURT GRIEGO CON FRUTOS ROJO)
- COCO MANGO Y MARACUYA
- BROCHETA DE FRUTA

CAFÉ

138,00€

125,45€+12.00€ (10 % Iva)



IVA INCLUIDO

BODAS MAS CORTS



SHOW COOKING Y BUFFET

EXTRAS PARA COMPLEMENTAR LOS APERITIVOS

- SUSHI, UN TOQUE JAPONÉS A VUESTRO APERITIVO 14,00€/PAX
- JAMÓN DE BELLOTA AL CORTE POR UN PROFESIONAL CON PAN DE BAGUETTE CON TOMATE 950€/PIEZA
- FIDEUA DE PESCADO CON ALIOLI CASERO 5.50€/PAX
- SHOW COOKING DE ENSAIMADA CON FOIE HECHO AL MOMENTO 8,50€/PAX .
- SHOW COOKING DE MINI HAMBURGUESAS CASERAS CON CEBOLLA CARMELIZADA Y SU PAN 6.00€/PAX

IMPORTANTE:

- SE HAN DE CONTRATAR POR LA MITAD DE COMENSALES COMO MÍNIMO.

BODAS MAS CORTS



BARRA LIBRE

- BEEFEATER
- SEAGRAM'S
- TANQUERAY
- BOMBAY
- PUERTO INDIAS
- CACIQUE
- BRUGAL
- BACARDI
- HAVANA CLUB 5
- ABSOLUT
- SMIRNOFF
- BALLANTINES
- J.B.
- JHONNIE WALKER
- CUTTY SARK
- PASSPORT
- GLEN GRANT
- FOUR ROSES
- BAILEYS
- MALIBU
- LICOR 43

*REFRESCOS VARIADOS Y ZUMOS DE FRUTAS PARA LOS COMBINADOS

BODAS MAS CORTS



MENÚ INFANTIL

APERITIVO

PRIMEROS

CANELONES ROSSINI
PASTA ITALIANA AL GUSTO
(CARBONARA, POMODORO,
BOLOGNESA)

SEGUNDOS

ESCALOPA DE TERNERA
PECHUGA DE POLLO REBOZADA
HAMBURGUESA DE TERNERA

TODOS LOS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS DE PATATAS FRITAS CASERAS
*PARA PRIMEROS Y SEGUNDOS, SE DEBE ESCOGER UNA OPCIÓN

POSTRE

HELADO
PASTEL
AGUA MINERAL, REFRESCO O ZUMO

55,00€

NIÑOS HASTA 12 AÑOS - IVA INCLUIDO



BODAS MAS CORTS



PACK CEREMONIA CIVIL

SILLAS TIPO TIJERAS
DECORACIÓN EN SILLAS
MESA PARA EL MAESTRO DE CEREMONIA
MEGAFONÍA
BUFFET DE AGUAS AROMATIZADAS
ORGANIZACIÓN

no incluye el maestro de ceremonias

1100,00€

IVA NO INCLUIDO

Save
the
Date

BODAS MAS CORTS



OPCIONES DE RECENA

- 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

BODAS MAS CORTS



SERVICIOS OPCIONALES

EXTRAS PARA UNA BODA EXTRAORDINARIA....

SERVICIO DE CANGURO

ENTRE NUESTRO PROVEEDORES PROFESIONALES Y DE CONFIANZA OS OFRECEREMOS EL SERVICIO QUE MÁS SE ADAPTE A VUESTROS REQUERIMIENTOS.

ESPECTÁCULOS PARA AMENIZAR

CONCIERTOS, MÚSICA EN VIVO PARA EL APERITIVO, SUELTA DE GLOBOS, MAGIA, FOTOMATÓN, ILUMINACIÓN DE FACHADA... Y MUCHO MÁS PARA UNA BODA PERFECTA.

AMPLIACIÓN DE HORAS DE BAILE Y BARRA LIBRE

HORA DE ESTANCIA 300€/HORA Y BARRA LIBRE 11,00€/PERSONA O BOTE (SE DEBE PACTAR CANTIDAD)

SERVICIO FOTÓGRAFOS Y MAQUILLADORES PROFESIONALES

BODAS MAS CORTS



NORMAS GENERALES DE CONTRATACIÓN

EXCLUSIVIDAD

- MAS CORTS OFRECE EXCLUSIVIDAD DE UNA BODA AL DÍA. PARA ELLO SE REQUIERE UN MÍNIMO DE 110 INVITADOS ADULTOS (EN CASO DE SER MENOS INVITADOS, CONSULTAR NUESTRAS CONDICIONES Y OPCIONES DE EXCLUSIVIDAD).
- LOS SÁBADOS DE ENERO A ABRIL Y DE NOVIEMBRE A DICIEMBRE, ASÍ COMO LOS VIERNES Y DOMINGOS DE TODO EL AÑO, EL MÍNIMO SE REDUCE A 80 INVITADOS ADULTOS.
- INDEPENDIEMENTE DE QUE LA BODA SEA EXCLUSIVA O NO, EL MÍNIMO IMPRESCINDIBLE PARA QUE EL PAQUETE SALGA A ESTE PRECIO ES DE 80 ADULTOS. EN CASO DE SER MENOS INVITADOS CONSULTAR CON LA MASÍA.
- NUESTROS MENÚS PUEDEN TENER PEQUEÑAS VARIACIONES SEGÚN TEMPORADA.

RESERVA Y PAGO DEL BANQUETE

- PARA FORMALIZAR LA RESERVA SE DEBE REALIZAR LA PAGA Y SEÑAL DE 1800 €. EL RESTO SE DEBE ABONAR 72 HORAS ANTES DEL DÍA DE LA BODA, SEGÚN PRESUPUESTO PACTADO CON LA MASÍA.

BODAS MAS CORTS



NORMAS GENERALES DE CONTRATACIÓN

PRUEBA DE MENÚ

- MAS CORTS OS INFORMARÁ DE LAS FECHAS DISPONIBLES PARA LA DEGUSTACIÓN. SE REALIZARÁN 3 MESES ANTES DE LA FECHA DE CELEBRACIÓN, LOS DÍAS MIÉRCOLES O VIERNES DE 13:30 A 15:30 Y VIERNES DE 21:00 A 23:00HRS.
- LA PRUEBA DEL MENÚ ESTÁ INCLUIDA PARA 6 PERSONAS, EN BODAS DE 80 INVITADOS ADULTOS EN ADELANTE. EN CASO DE VENIR MÁS ACOMPAÑANTES, SE DEBE ABONAR EL 50% DEL MENÚ ESCOGIDO.

COORDINACIÓN DE DETALLES

- LOS NOVIOS DEBEN CONFIRMAR A MAS CORTS, 72 HRS ANTES DE LA FECHA DE CELEBRACIÓN, EL NÚMERO DEFINITIVO DE ASISTENTES, DISTRIBUCIÓN DE MESAS Y LISTA DE MÚSICA. DE IGUAL MANERA, HACER ENTREGA DE TODOS LOS DETALLES Y REGALOS QUE SEAN NECESARIOS PARA EL DÍA DE LA CELEBRACIÓN.



SEGÚN EL DECRETO LEY 1169/2011 SOBRE LAS INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, SE LE COMUNICA A LOS CLIENTES QUE NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGUNO DE LOS 14 ALÉRGENOS QUE SE INDICAN, ANTE REQUERIMIENTOS ESPECIALES, POR FAVOR CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.