



ESPAI DE CELEBRACIONS



Ctra. Hostalric a Arbúcies, km. 1
17451 SANT FELIU DE BUIXALLEU

972 871 719 - 630 375 600
info@masgelat.cat
www.masgelat.cat

PRESENTACIÓ

Mas Gelat és molt més que un espai per a celebracions; pren la seva ànima de la cuina de la Teresa Colomé, que ens brinda una gran experiència gastronòmica durant tot l'any al seu restaurant.

La nostra cuina d'autor es reinventa a cada estació, emprant de primera ma els productes de la nostra terra. El resultat: una cuina sofisticada, una conjunció entre modernitat i tradició, sempre en nom de la bona matèria.



A Mas Gelat pots gaudir un espai únic, ideal per a casaments íntims; una combinació d'ambients exteriors amb un interior càlid i familiar.

A més d'això, us oferim l'assessorament del nostre departament de coordinació, sempre present per ajudar-vos amb tot el que estigui a les nostres mans.

Más Gelat és natura, disseny, gastronomia... és passió pel detall.



A Mas Gelat també hi podreu celebrar la vostra cerimònia. Per a aquest moment tant especial hem preparat un espai únic i amb molt d'encant, en mig de la natura; un espai rodejat d'arbres.

En cas de pluja, podem celebrar la cerimònia sota el porxo de la nostra terrassa, també rodejat de natura.

Cost: 300 € muntatge + 400 € (decoració floral)

CERIMÒNIA:

Muntatge i desmuntatge d'elements:

- Bodegó de benvinguda amb elements a conjunt de l'estil del casament
- Mobiliari per la cerimònia (taula, banc pels nuvis, cistelles, cadires de fusta i forja per als convidats...)
- Espelmes per marcar el jardí
- Il·luminació del porxo i exteriors
- Mà d'obra del personal per adequar l'espai al casament

Decoració floral:

- 1 ram per la decoració de benvinguda
- 1 potet amb flor per totes les tauletes d'aperitiu
- 1 arranjament floral per decorar l'entrada de cerimònia
- Potets de vidre amb bouquet de flors silvestres pels laterals del passadís
- 1 arranjament floral per decorar l'altar i elecció de cortina.

Els centres de taula no estan inclosos en aquest preu. Els nuvis podran contractar aquesta decoració a l'empresa que vulguin o bé contractar-ho a través de la florista que proporciona la resta de flors del Mas del Silenci.

BENVINGUDA:

Una hora abans que comenci la cerimònia, obsequiarem als vostres convidats amb la copa de benvinguda servida a la nostra estació de recepció. Allà hi trobaran un dispensador amb aigua refrescant i llimonada natural, una copa de cava ben fresc i paperines amb patates i verdures xips.

D'aquesta manera, el moment d'espera serà més agradable i el nuvi podrà aprofitar per a rebre a tots els familiars i amics de manera distesa.



L'APERITIU:

Després de la cerimònia és el moment de sorprendre els vostres convidats amb un bon aperitiu.

Al nostre jardí, hi tenim el porxo i diferents espais molt adequats per gaudir d'aquest moment.

El nostre aperitiu és un conjunt de 19 varietats, entre fredes i calentes, i amb ingredients i elaboracions variades.

En el moment de la degustació, **n'haureu d'escollir 12 per al vostre casament.**

Aperitiu inclòs en el preu del menú



Aperitius freds:

- 1 Coca Torrada amb Verduretes i Arengada Fumada
- 2 Dau de Salmó Marinat a la Taronja
- 3 Mi cuit amb Mermelada de Violeta
- 4 Gaspatxo de Cirera i Escopinyes
- 5 Rotlle de Salmó amb Formatge Fresc
- 6 Tàrtar de Vedella al Nostre Estil
- 7 Xuixo de Foia
- 8 Crema de Carabassa amb Cruixents de Pernil

Barra de begudes:

Cerveses (Estrella Damm & Moritz)

Dispensadors amb aigua fresca, llimonada i taronjada natural, i diferents tes fredes.

Vermut blanc i negre

Vi blanc i negre

Refrescos

Aperitius calents:

- 9 Tatakis de Tonyina
- 10 Canelons de verdures amb Espinacs Cr Uixents
- 11 Mini-hamburgueses de vedella
- 12 Raviolis d'Ànec amb Peres
- 13 Magrets d'Ànec amb Poma Confitada
- 14 Bomba de Sobrassada i Tonyina
- 15 Sopa Cremosa de Ceps amb Reial de Foia
- 16 Favetes Baby amb Fideus de Calamar
- 17 Cruixent de Carn i Bolets
- 18 Croquetes de Tonyina amb Maionesa de Taronja
- 19 Arrossos de Plàncton, Safrà i Llagostins

Extres d'aperitiu:



Vermuteria



Arrosseria



Bufet de Formatges



Bufet de Fumats



Bufet de Pernil



Candy Bar

Extres d'aperitiu:

Showcooking:

- Dauets d'Entrecot del Nord 7.00 €/pax
- Brotxeta de Gambes i Sèpia 7.00 €/pax
- Gambes de Palamós 10.00 €/pax

Estacions:

- Estació La Vermuteria 9.00 €/pax

Escopinyes, musclos en escabetx, banderilles, seitons, patates xips, olives farcides, negres i amanides. 3 classes de vermut blanc i 3 classes de vermut negre

- Estació de Formatges 6.50 €/pax

- Estació de Pernil 7.00 €/pax

Amb tallador, suplement de 100 €

- Estació Mixta de Pernil i Formatge 9.50 €/pax

- Estació d'Arrossos 7.00 €/pax

Arròs de muntanya amb carn i bolets, risotto de verdures i ceps, i fideuada de peix amb allioli de plàncton

- Estació de Fumats 10.00 €/pax





EL BANQUET:

Després de l'aperitiu, arriba el moment de seure a taula (fora al porxo o dins la sala) i degustar una proposta apta per a tots els paladars .

El nostres secrets...

... la gran qualitat dels ingredients,

... elaboracions cuinades al moment,

... i la cura en la presentació i la passió pel detall que caracteritzen la cuina de la Teresa Colomé.

Vosaltres escolliu, i nosaltres ho fem realitat...



MENÚ 1

Aperitiu El Mas del Silenci

Entrant a Elegir:

Amanida de Ruca amb Tàrtar de Tomàquet, Vieires i Llagostins embolcallats en fideus grecs

Pasta de full amb Verdures Escabexades, Pernil d'Ànec i Encenalls de Micuit

Gaspatxo de Maduixes amb Tàrtar de Fruits Vermells i Confitura de Tomàquet, Vieira i Perles de Maduixa

Coca Cruixent de Bacallà Gratinat amb Allioli de Mel

Crema de Marisco con Cloïsses i Gambes

Plat Principal a Elegir:

Xai al Forn amb Xips de Verdura Cruixent

Llata de Vedella amb Salsa de Pedro Ximenez i Escalopa de Foie

Milfulls de Rodó de Vedella amb Verduretes Baby i Salsa de Castanyes

Milfulls de Filet de Vedella con Salsa de Pedro Ximenez

Secreto Ibèric amb Salsa d'Oporto i Mostassa Antiga con Xips de Luca .

Tonc de Lluç al Forn amb Fons de Vichyssoise i Herbes Mediterrànies

Pre Postre a Elegir:

Copa Gelada de Mojito + Mandarina

Copa Gelada de Mojito

Copa Gelada de Mandarina

Pastís Nupcial a Elegir:

Red Velvet

Tres Xocolates

Cítrics

Bodega:

Vins i Caves de la Casa

Aigües Minerals

Cafè i Copa de Licor



Preu 100 € / pax
Inclou lloguer de material

MENÚ 2

Aperitiu El Mas del Silenci

Entrant a Elegir:

Coca Cruixent amb Bolets de Temporada i Gambes de Palamós

Amanida de Contrastos amb Encenalls de Foie i Pernil d'Ànec

Bullabesa de Marisc amb perles d'oli i romesco amb Musclos, Rap i Llagostins

Parmentier amb Plàncton, Vieires, Llagostins a la Brasa i Bouquet d'amanida de Contrastos.

Plat Principal a Elegir:

Espatlla de Cabrit al Forn con Xips de Verdura Cruixent

Textures d'Ànec a la Taronja i Bolets del Temps

Filet de Vedella de Girona amb Salsa de Trufes i Poma Caramelitzada

Rap Embolcallat amb Cansalada Ibèrica, Llagostins i Cloïsses

Pre Postre a Elegir:

Copa Gelada de Mojito + Mandarina

Copa Gelada de Mojito

Copa Gelada de Mandarina

Tarta Nupcial a Elegir:

Red Velvet

Tres Xocolates

Cítrics

Bodega:

Vins i Caves de la Casa

Aigües Minerals

Cafè i Copa de Licor

Preu 110 € / pax
Inclou lloguer de material





EL BALL

La nostra pista de ball és un dels punts estrella.

Sota el nostre porxo hi trobareu l'escenari perfecte: un aire màgic i de verbena per acabar de gaudir de la vostra celebració.

De ben segur que els vostres convidats recordaran les vostres noces com una gran festa.

A més, tots els que no ballin podran relaxar-se als sofàs o a la zona de taules gaudint d'una copa a la fresca.

LA BARRA LLIURE:

Per acompanyar la festa us proposem la nostra barra lliure.

Hora de barra lliure 10 €/ pax

Refrescos

Cerveses

Cava

Ginebra

(Beefeater, Beefeater Pink, Tanqueray, Seagram's, Bombay Sapphire)

Vodka (Absolut, Smirnoff)

Ron (Bacardí, Brugal, Cacique)

Whisky (JB, Ballantine's, Pacharan, Zoco, Malibú, Whisky Peach, Jack Daniel's)



Extres de Barra Lliure

- Sweet Table (Bufet de Dolços i Llaminadures) 6 €/pax

Diferents tipus de postres d'elaboració pròpia com cupcakes, lioneses, rebosteria, pastissos, pasta de full... i varietat de llaminadures.

El muntatge es fa en una de les nostres estacions properes a la pista de ball amb decoració i il·luminació especial.



- Barra lliure de Mojitos: de Menta i de Maduixa

4 €/hora-pax

+ 100 €/hora de servei (màxim 2 hores)

- Barra lliure Prèmium: Bull Dog, Gin Mare, Puerto de Indias, Ron Brugal Superior, Habana 7, Hendrix, més les que vosaltres vulgueu demanar.

+7 €/hora-pax