

RESTAURANT MASIA LA VINYA

Crta. De Masnou a Granollers km. 5,2, ALELLA 08328

Telèfon: 93 555 13 62

Fax: 93 540 49 04

Correu electrònic: info@masialavinya.com

Web: www.masialavinya.com



RESTAURANT
La Vinya

DOSSIER CASAMENTS

TEMPORADA 2018-2019

CASAMENTS LA VINYA

Benvinguts a La Vinya:

Obert des de l'any 2000 i situat a Alella, el Maresme, el Restaurant La Vinya els hi ofereix un entorn agradable amb unes excel·lents vistes al mar.

La Vinya és un restaurant de caire familiar amb cuina pròpia i típica mediterrània.

A continuació els presentem la proposta gastronòmica de menús per a casaments.

Posem al nostre equip professional en hostaleria i protocol a la seva disposició.

Si en la selecció de menús no troba el que sigui del seu gust, li recordem que, la nostra experiència ens permet fer els canvis necessaris, compondre o aconseguir el que sigui de la seva satisfacció.

Els recordem que realitzem 1 casament al dia en el nostre saló. El saló té una capacitat mínima de 50 i màxima de 120 comensals.

Al Restaurant La Vinya no considerem temporada alta ni baixa, us deixem triar el dia del vostre casament i el preu marcat serà el mateix qualsevol dia de la setmana inclosos dies festius.

Per a properes visites els recomanem **concertar dia i hora**.

El nostre horari és el següent:

Dilluns (no festiu) : Tancat

De Dimarts a Dijous: 10:00 a 17:00

Divendres i Dissabte: 10:00 a 23:00

Diumenge: 10:00 a 18:00

CASAMENTS LA VINYA

Funcionament dels menús:

Aperitiu fred i calent (igual per a tots els menús):

Formatges variats amb torrades
Culleres sorpresa
Twister de llagostí
Xips vegetals de colors
Foie amb melmelada de tomàquet
Broqueta de pollastre amb salsa de soja i sèsam
Assortit de cons i cucurutxos
Gamba en tempura de patata
Croquetes de pernil ibèric
Mini hamburgueses amb ceba i quetxup
Bufet de Rissotto de gambes i alfàbrega
Bufet de Fideuà marinera

Barra de beguda: Vins i Caves, Refrescos, Cerveses, Sucs, Vermouths

Entrant a triar

Plat principal a triar

Sorbet a triar

Pastís a triar

Celler (igual per a tots els menús):

Pansa Blanca de Marquès d'Alella D.O. Alella
Marquès d'Arienzo Criança D.O. La Rioja
Juvé i Camps Reserva Cinta Púrpura D.O. Penedès

CASAMENTS LA VINYA

MENÚ 1

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades
Culleres sorpresa
Twister de llagostí
Xips vegetals de colors
Foie amb mermelada de tomàquet
Broqueta de pollastre amb salsa de soja i sèsam
Assortit de cons i cucurutxos
Gamba en tempura de patata
Croquetes de pernil ibèric
Mini hamburgueses amb ceba i quetxup
Bufet de Rissotto de gambes i alfàbrega
Bufet de Fideuà marinera

♥ Entrant a triar:

Carpaccio de pinya amb llagostins, salmó fumat, fruits secs i vinagreta

Canalons XL de bolets silvestres amb crema de ceps i oli de tòfona

Flam de peix i marisc amb salsa d'espínacs i gamba vermella

♥ Plat principal a triar:

Cuixa d'ànec confitada a la salsa d'Oporto

Filet de vedella a la brasa amb verdures de temporada

Filet de vedella amb salsa de ceps i verdures de temporada

♥ Sorbet a triar

♥ Pastisseria a triar

♥ Celler establert

Preu Menú 1: 100 €

CASAMENTS LA VINYA

MENÚ 2

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades
Culleres sorpresa
Twister de llagostí
Xips vegetals de colors
Foie amb melmelada de tomàquet
Broqueta de pollastre amb salsa de soja i sèsam
Assortit de cons i cucurutxos
Gamba en tempura de patata
Croquetes de pernil ibèric
Mini hamburgueses amb ceba i quetxup
Bufet de Rissotto de gambes i alfàbrega
Bufet de Fideuà marinera

♥ Entrant a triar:

Amanida amb llagostins, perles de meló i vinagreta de cítrics

Suprema de lluç a la planxa amb encenalls de pernil ibèric

Amanida de salmó fumat i alvocat amb salsa tàrtara

♥ Plat principal a triar:

Suquet de rap amb musclos, cloïsses, gambes i salsa marinera

Turbot de tall a la planxa

Filet de vedella a la brasa amb teula de foie

♥ Sorbet a triar

♥ Pastisseria a triar

♥ Celler establert

Preu Menú 2: 110 €

CASAMENTS LA VINYA

MENÚ 3

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades
Culleres sorpresa
Twister de llagostí
Xips vegetals de colors
Foie amb melmelada de tomàquet
Broqueta de pollastre amb salsa de soja i sèsam
Assortit de cons i cucurutxos
Gamba en tempura de patata
Croquetes de pernil ibèric
Mini hamburgueses amb ceba i quetxup
Bufet de Rissotto de gambes i alfàbrega
Bufet de Fideuà marinera

♥ Entrant a triar:

Carpaccio de gamba vermella amb ceps i vinagreta

Filets de llenguado a la Meunière

Llamàntol "sense feina" amb mesclum d'amanides i vinagreta

♥ Plat principal a triar:

Cabrit al forn estil Aranda amb patates panaderes i salsa de cocció

Entrecot de vedella tipus KOBE a la brasa amb verdures de temporada

Llamàntol viu a la planxa (peça sencera)

♥ Sorbet a triar

♥ Pastisseria a triar

♥ Celler establert

Preu Menú 3: 120 €

CASAMENTS LA VINYA

SORBETS a triar

Llimona. Base de gelat de llimona amb pell de llimona (sense alcohol)

Mojito. Base de gelat de llimona amb pell de llimona i licor de Mojito

Gin-Lemon. Base de gelat de llimona amb pell de llimona i Ginebra

PASTISSOS a triar

Tots els pastissos es poden fer en porcions individuals o de tamany familiar.

Massini. Base de pa de pessic amb trufa i nata i gema cremada

Mousse de llimona i alfàbrega. Base de pa de pessic amb mousse de llimona i fulles d'alfàbrega

Simfonia 3 xocolates. Elaborat amb xocolata blanca, llet i negra al 70 % de cacau

Selva Negra. Doble base de pa de pessic de xocolata amb nata i encenalls de xocolata

Tiramisú amb Mango. Base de pa de pessic amb cafè, mascarpone i trossets de mango

Sacher. Base de pa de pessic amb pa de pessic de xocolata negra i compota de maduixa al mig

MENÚ INFANTIL Per a nens fins a 14 anys

Aperitiu amb els grans

Primer plat: Macarrons amb tomàquet o Canalons casolans gratinats

Segon plat: Pit de pollastre arrebossat amb patates o Hamburguesa de vedella amb patates

Postre: Gelat o Pastís com els grans

Hi ha la possibilitat de fer la mateixa quantitat, del primer i segon plat, en un sol plat (plat combinat)

Preu Menú Infantil: 50 % del menú adult

Si una persona adulta vol fer menú infantil es cobrarà com a menú adult.

CASAMENTS LA VINYA

EL PREU DEL MENÚ INCLOU:

- El **Menú seleccionat** amb l'Aperitiu, Plat Entrant, Plat Principal, Sorbet, Pastís Nupcial i Celler
- Disseny i realització de **Menús Especials** (vegetarians, al·lèrgics, intolerants...) amb previ avís
- Peça de **Pernil ibèric d'aglà** al tall durant l'aperitiu, tipus bufet, acompanyat de pa amb tomàquet
- **Minutes personalitzades** on anirà escrit el menú triat i el nom del convidat
- Elaboració del **Llistat de les taules** amb els noms dels convidats per facilitar la seva col·locació
- **Decoració floral** a les taules dels convidats i a la taula presidencial. Flor natural i de temporada
- Servei de **Disc-joquei**, previ menú musical (segons preferències dels nuvis):
 - Música ambiental durant l'aperitiu
 - Música durant el banquet
 - 2 hores de ball (el ball es començarà una vegada es retiri el cafè)
- **Barra lliure** de licors (durant les 2 hores de ball):

Refrescos, Sucs, Cava, Martini, Whisky, Vodka, Malibú, Ginebra, Rom, Ponche, Baileys, Crema de whisky, Orujos i Licors amb i sense alcohol
- Figura de **Parella de nuvis** per col·locar al pastís
- **Cadires vestides** amb fundes i llaç
- **Degustació del menú** per a 6 persones per casaments superiors a 80 convidats o per a 2 persones per casaments inferiors a 80 convidats. La prova del menú la realitzarem divendres o dissabte a l'hora del sopar.

(La Degustació consisteix en: Plat entrant, Plat principal, Sorbet, Pastisseria i Celler)