

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 2016-2017

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 un casament al dia.

El saló té una capacitat mínima de 50 i màxima de 120 comensals.

Per a properes visites els recomanem concertar dia i hora.

Funcionament dels menús:

DEGUSTACIÓ DE L'APERITIU

PLAT ENTRANT

PLAT PRINCIPAL

SORBET

PASTÍS NUPCIAL

CELLER:

Pansa Blanca de Marquès d'Alella D.O. Alella

Marquès d'Arienzo Criança D.O. La Rioja

Juvé i Camps Reserva Cínta Púrupra D.O. Penedès

Aigües i refrescos, cafès o infusions

CASAMENTS LA VINYA

MENÚS 1

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades
Culleres sorpresa
Xarrups variats segons temporada
(vichyssoisse, gaspatxo, crema de meló, caldo de brou, crema de llamàntol...)
Xips vegetals de colors
Cuixetes de guatlla amb salsa terinyaky
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 Menús 1: 100 €

CASAMENTS LA VINYA

MENÚS 2

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades
Culleres sorpresa
Xarrups variats segons temporada
(vichyssoise, gaspatxo, crema de meló, caldo de brou, crema de llamàntol...)
Xips vegetals de colors
Cuixetes de guatlla amb salsa terinyaky
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

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 Menús 2: 110 €

CASAMENTS LA VINYA

MENÚ 3

Aperitiu fred i calent:

Formatges variats amb torrades
Culleres sorpresa
Xarrups variats segons temporada
(vichyssoise, gaspatxo, crema de meló, caldo de brou, crema de llamàntol...)
Xips vegetals de colors
Cuixetes de guatlla amb salsa terinyaky
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

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 Menús 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-Tònic. 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

Preu Menú Infantil: 50 % del 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, 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)

Per a més informació : 935551362 · e-mail : info@masialavinya.com