

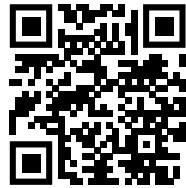
Menús de Boda ¿Qué incluye?

- ✓ Dj's 2 h música de todos los tiempos incl. a partir de 80 comensales adultos....menos de 80 adultos 490 €
- ✓ 2h de barra libre incl.
- ✓ El dj estará durante el aperitivo desde la apertura de baile 2 h
- ✓ 3ª hora de dj's 250€
- ✓ 3ª hora de barra libre 12.50€ p/p
- ✓ Resopón Gourmet durante el baile...4€ p/p
- ✓ Cohetes artificiales 750€
- ✓ Alfombra roja 23 mtrs250€



Ceremonia Civil ¿Qué incluye?

- ✓ Con Dj's
- ✓ Audio y micro
- ✓ 60 sillas vestidas y lazo
- ✓ Decoración floral en atril y 6 bucs de flores en pasarela y figurante juez de paz... 1.200 €



info@restaurantmaset.com



618 30 45 41 / 683 66 13 03



Crta de Montbrío, km 11
Montbrío del Camp



Instagram

@maset_events

El Maset & events restaurant

Restaurante El Maset proviene de una familia dedicada exclusivamente a la hostelería desde el año 1970. Ofrecemos un abanico muy amplio para poder celebrar bodas, comuniones, bautizos, comidas de empresa, reuniones, conferencias.



Menú de boda Cocktail

Paraditas

Tablas de quesos D.O. y Nacionales con pan cristal y tomate de proximidad

Tablas de embutidos Catalanes con pan cristal y tomate de proximidad

Arroz de pulpo en su tinta con alioli de lima fresca

Fideuá el señorito con gamba

Decoración en mesa con chips vegetales

1 Jamón ibérico al corte con pan cristal y cortador profesional uniformado...690€

En mesa degustación

Coca de recapte de Montbrío del Camp

Nuestras guildas

Cucharita de tartar de salmón

Cucharita tatakí de atún al teriyaki

Chupito de salmorejo Cordobés

Carpaccio de ternera al parmesano con aceite de trufa

Anchoas Cantábrico sobre base de tomate

Aperitivos calientes

Taquitos de torreznos de Soria

Buñuelo de bacalao con alioli de ajo negro

Brocheta de choricito a la sidra flambeada

Brocheta de pollo al curry

Twister de langostinos con salsa de romesco casera

Croquetón de rustido de la abuela

Tarta nupcial novios y familiares

Tarta Red Velvet

Tarta carrot Cake

Tarta Massini

Tarta de queso

Tiramisú (en vasitos)

Todas las tartas vienen con guarnición

Decoración centro mesa aperitivo incl.

No incluye Citing ni minutas en mesa

135€ IVA incl.

Menú de boda Exclusive

Paraditas

(Igual que en el menú Cocktail)

En mesa degustación

Nuestras guildas • Cucharita tatakí de atún al teriyaki • Chupito de salmorejo

Cordobés • Carpaccio de ternera al parmesano con aceite de trufa

Aperitivos calientes

Taquitos de torreznos de Soria • Buñuelo de bacalao con alioli de ajo negro •

Brocheta de choricito a la sidra flambeada • Twister de langostinos con salsa de

romesco casera • Croquetón de rustido de la abuela

Sorbetes a elegir

Sorbete de limón al cava • Sorbete de mango • Sorbete de manzana verde •

Sorbete de limón al chartreuse amarillo

Plato principal a elegir

Mil hojas de solomillo con verduras en juliana y patata graten • Confit de pato con

manzana y frutos rojos del bosque • Medallones de solomillo de ternera al foí con

crema de manzana asada y parmentier de frutos secos • Paletilla de cordero al

horno con salsa de ceps • Bacalao al alioli con samfaina • Tronco de merluza sobre

crema de erizos y verduras al dente

Tarta Nupcial

Tarta Red Velvet • Tarta carrot Cake • Tarta Massini • Tarta de queso • Tiramisú

(en vasitos) • Todas las tartas vienen con guarnición

Bodega

Vino blanco y tinto / Artiola cupatge D.O. Terra Alta

Cava / Compte de Subirats Brut Nature

Cafés , infusiones y carrito selecto de licores

Decoración centro mesa aperitivo incl.

No incluye Citing ni minutas en mesa

139€ IVA incl.

Menú de boda Gourmet Class

Paraditas

(Igual que en el menú Cocktail)

En mesa degustación

Nuestras guildas • Cucharita tatakí de atún al teriyaki • Chupito de salmorejo

Cordobés • Carpaccio de ternera al parmesano con aceite de trufa

Aperitivos calientes

Taquitos de torreznos de Soria • Buñuelo de bacalao con alioli de ajo negro •

Brocheta de choricito a la sidra flambeada • Twister de langostinos con salsa de

romesco casera • Croquetón de rustido de la abuela

Entrante a elegir

Timbal de tartar de atún con guacamole y mahonesa de Wasavi • Timbal de

escalivada con queso de cabra y anchoa del Cantábrico • Ensalada de piña y

langostinos con vinagreta de mango • Corazón de alcachofa confitada con virutas

de jamón y parmesano • Puerros braseados con burrata de búfala al pesto de

nueces

Sorbetes a elegir

Sorbete de limón al cava • Sorbete de mango • Sorbete de manzana verde •

Sorbete de limón al chartreuse amarillo

Plato principal a elegir

Mil hojas de solomillo con verduras en juliana y patata graten • Confit de pato con

manzana y frutos rojos del bosque • Medallones de solomillo de ternera al foí con

crema de manzana asada y parmentier de frutos secos • Paletilla de cordero al

horno con salsa de ceps • Bacalao al alioli con samfaina • Tronco de merluza sobre

crema de erizos y verduras al dente

Tarta nupcial a elegir

Tarta Red Velvet • Tarta carrot Cake • Tarta Massini • Tarta de queso • Tiramisú (en

vasitos) • Todas las tartas vienen con guarnición

Bodega

Vino blanco y tinto / Artiola cupatge D.O. Terra Alta • Cava / Compte de Subirats

Brut Nature • Cafés , infusiones y carrito selecto de licores

Decoración centro mesa aperitivo incl.

No incluye Citing ni minutas en mesa

154€ IVA incl.