

Menús de Grup

A continuació li presentem el nostres Menús per a grups i empreses pensats i elaborats per aquesta ocasió tan especial.

Amb la seva elecció i el nostre assessorament els confeccionarem un Menú ideal per qualsevol tipus de reunió o celebració i caldrà contractar aquests menús amb anterioritat.

També podeu incloure:

- Pastís de celebració: Suplement segons catàleg (canvi de les postres pel pastís)*
- Copa de Freixenet Vintage Brut Nature Reserva D.O. Cava: 2,50€/persona*
- Carro de licors con el café: 3,00€/persona*
- Minutas personalizadas con el menú elegido: 2,00 €/minuta*
- Decoración de Flores naturales: 26,00 €/centro*

Can Biel

RESTAURANT

C/ San Esteve, final 08450
Llinars del Vallés (Barcelona)
Ctra. de Cardedeu a Dosrius (Urb. Sant Josep)

Telf: 93 871 33 34 / WhatsApp: 692 73 54 56
www.canbiel.com / info@canbiel.com



Menú nº 1

Pica-pica Degustació

Assortiment d'embotits ibèrics i formatge amb pa de coca torrat i tomàquet sense feina
Pebrot del "piquillo" gratinat i farcit de brandada de bacallà
Espàrrecs verds a la planxa amb romesco
Croquetes de pollastre i tòfona
Xipirons a l'andalusa

Segon a triar

Filet de porc ibèric amb salsa de trompetes de la mort i tòfona
Orada a la donostiarra amb patata confitada i cloïsses

Postres a triar

Cremós de xocolata blanca i formatge amb gelat de maduixa i fruits vermells
Tatín de poma amb toffe i gelat de vainilla

Cafè o infusió

Celler

Vino negre Familia Barriobero Tempranillo Crianza (vendimia seleccionada) D.O. Rioja
Vi blanc Mesta Verdejo (ecològic) D.O.Uclés
Aigües minerals

39,00€

10% IVA inclòs

Nota important: Per a grups superiors a 60 comensals es farà un segon igual per a tots.

Menú nº2

Pica-pica Degustació

Assortiment d'embotits ibèrics i formatge amb pa de coca torrat i tomàquet sense feina
Caneló cruixent de gall d'indi, ceps i orellanes amb beixamel a la tòfona
Croqueta de calamar i la seva tinta amb mussolina d'all
Cloïsses en salsa verda
Xipirons a l'andalusa

Segon a triar

Llom de bacallà farcit amb llagostins i patata gratinada sobre salsa americana
Milfulles de llobarro amb verdures i gambes a l'Armanyac
Estatlla de xai rostida al forn a les fines herbes
Medallones de filet de vedella a la brasa amb salsa de 5 pebres

Postre

Brownie amb gelat de vainilla i xocolata calenta
Pastís de formatge amb fruits vermells i gelat de maduixa

Cafè o infusió

Celler

Vino tinto Familia Barriobero Tempranillo Crianza (vendimia seleccionada) D.O. Rioja
Vi blanc Mesta Verdejo (ecològic) D.O.Uclés
Aigües minerals

41,00€

10% IVA inclòs

***Nota important: Per a grups superiors a 40 comensals es faran 2 segons a triar
Per a grups superiors a 60 comensals es farà un segon igual per a tots.***

Menú nº 3

Aperitiu Degustació

Pa de coca amb pernil ibèric
Croqueta de gamba de Palamós
Cullera de tàrtar de salmó marinat i guacamole

Primer plat

Rotllets de llenguado farcits de llagostins a la crema d'ametlles amb cloïsses

Segon plat

Ventall ibèric a la brasa de pedra volcànica amb oli de chimichurri

Postres

Coulant de xocolata amb gelat de torró i xocolata calenta

Cafè o infusió

Celler

Vi negre Jaume Grau i Grau Selecció (Ecològic) D.O. Pla de Bages

Vi blanc Mesta Verdejo (Ecológico) D.O.Uclés

Cava Freixenet Vintage Brut Nature Reserva D.O. Cava

Aigües minerals

51,00€

10% IVA inclòs

Menú Infantil

(per nens de 2 a 13 anys)

Primers

Macarrons amb tomàquet o carbonara o bolonyesa

Canelons de carn gratinats amb beixamel

Sopa de Galets tradicional

Segons

Escalopa de Pit de pollastre amb patates fregides

Hamburguesa a la graella amb patates fregides

Botifarra a la graella amb patates fregides

Gelat sorpresa

Refrescos i aigua

22,00€ (2 plats, postres i begudes)

½ menú 15,00€ (1 plat, postres i begudes)

10% IVA Inclòs

Nota: A ser possible tancarem el mateix menú per a tots igual

Can Biel

RESTAURANT

Informació per a la contractació i organització de la reserva

La reserva es fa efectiva al lliurament de la paga i senyal que serà de 10,00€ per comensal (llista inicial) que es podrà fer en efectiu, targeta o transferència.

La paga y señal no es tornará en cap de los casos.

El client té dret a un ajornament de l'esdeveniment en cas que n'hi hagi una causa major justificada que impossibiliti fer-ho en la data establerta inicialment.

Les baixes de comensals per qualsevol motiu dintre les 24h prèvies a la reunió o celebració tindran un cost del 50% del menú contractat.

El pagament del total es podrà fer la mateixa setmana mitjançant transferència amb un límit de 48h abans.

Els extres que sorgeixin el mateix dia de la celebració es podran fer en efectiu o amb targeta.

El client confirmarà el menú com a màxim 1 mes abans i dues setmanes abans caldrà lliurar el croquis definitiu amb els noms dels convidats.

Opcions de vi amb suplement:

Vi Blanc Ramón Bilbao Verdejo D.O. Rueda... **2,50€**

Vi Blanc Muller Chardonnay D.O. Tarragona (fermentació en barrica)... **2,50€**

Vi negre Ramón Bilbao Criança Tempranillo D.O. Rioja... **2,50€**

Vi Negre Jaume Grau i Grau Selecció Merlot, Ull de Llebre, Cabernet Franc i Syrah... **2,00€**

Servei de monitors, espectacles, música y fotomatón

Possibilitat de contractar animacions o/i espectacles infantils com disfresses, màgia, discomòbil per a nens amb animadors etc. (preus en funció de quantitat de nens, temps i espectacle triat).

Si tenim més d'una celebració es pot fer compartit i dividir preu per nen.

Ball durant 2 hores amb Dj: 550,00€

Hora extra: 250,00€

Es descomptaran 100,00€ de la tarifa en cas de portar el servei de música externament.

Barra lliure durant el ball amb tickets de consumició:

Ticket de 3,00€ per a refresc, cervesa i copa de vi o cava

Ticket de 8,00€ per a combinat amb alcohol dels nostres licors de la casa

Fotomató Can Biel: 300,00€

Inclou: 2h màxim de servei gestionades pel nostre personal.

Impressió il·limitada de tires de 3 fotos amb logo estàndard o personalitzat.

Enregistrament de vídeos gif després de cada foto.

Còpia de la sessió a un pen drive del client o link de descàrrega online.

Nota: Aquest servei no inclou àlbum, bolígrafs, cola, pendrive i attrezzo.