

COMUNIONES



Restaurant
Masia Julià





Comuniones

La Masia Julià es una empresa familiar que lleva 25 años al servicio de la restauración. Tenemos una dilatada trayectoria en la organización de celebraciones: bodas, comuniones, bautizos y todo tipo de reuniones familiares o de empresa.

Nuestro restaurante se encuentra situado en el parque Natural de Gallecs, un precioso entorno tranquilo y discreto. Tenemos parking propio con gran capacidad para albergar una gran cantidad de vehículos.

El jardín que rodea la carpa es un espacio íntimo, idóneo para celebrar cualquier tipo de celebración, o incluso como espacio para relajarse. Disponemos de varios salones para que puedan elegir el que mejor se adapte a sus necesidades, dependiendo del número de comensales.

A continuación les presentamos el **Menú de comuniones con aperitivo en el jardín**, los invitados son recibidos en el jardín en ambiente familiar y distendido, donde se servirá el aperitivo bienvenida.

Este menú puede ser modificado a vuestro gusto, pídannos presupuesto y asesoramiento si desean añadir, suprimir o cambiar cualquier variedad de comida, bebida o de los servicios ofrecidos. Si el clima no lo permite el aperitivo se realizará en sala.

Menú para comunión

con **aperitivo** en el Jardín

1



Aperitivo Frío

Tacos de tortilla de patatas
Olivas rellenas
Torradas de jamón Ibérico
Langostinos salados
Cestitas de patatas chips
Mejillones a la vinagreta

Aperitivo Caliente

Dátiles con beicon
Buñuelos de Bacalao
Croquetas pequeñas de Jamón
Chipirones rebozados
Gambas a la plancha
Calamares a la romana
Fideuà de marisco

Barra libre de bebidas en el aperitivo

Cocktail de Cava, cervezas, refrescos de todo tipo, Bitters, tónicas, Vermouth "Martini Rosso y Bianco", zumos de frutas, aguas minerales, Cava Brut Reserva, vinos del Penedès.



Primeros platos

Carpacio de Piña Natural con Virutas de Jamón Ibérico
Suprema de Lubina al ajo quemado con gambas
Góndola de Piña Natural Baby con Cocktail de Langostinos y Gambas
Ensalada de Mezclum con Queso de Cabra, beicon y pasas
Tronco de Merluza a la Donostiarra
Cogollos con escalivada, boquerones y salmón marinado
Cazuela de merluza de Palangre a la Vasca con almejas y espárragos
Fritura de pescado y marisco
Lenguado a la crema de almendra con frutos del mar
Cazuela de Suquet de Rape con Almejas y Cigalas
Mariscada con medio Bogavante o Langosta a la Plancha
Langosta Tropical con Gambas y Langostinos en salsa rosa

Segundos platos

Pierna de cebón al horno en su jugo con guarnición
Pato Silvestre al horno a la naranja
Tournedó de solomillo ibérico con salsa de dátiles
Suprema de Lubina al ajo quemado con gambas
Jarret de Vedella a la Jardinera
Melosa de ternera con frambuesa perfumada a la grappa libarna
Zarzuela de colita de rape con merluza, almejas y gambas
Ternasco asado al horno con romero
Cazuela de merluza de Palangre a la Vasca con almejas y espárragos
Media paletilla de cordero al horno con gratinado de patatas y su guarnición
Solomillo de ternera en salsa de oporto y guarnición
Cabrito al horno con gratinado de patatas y guarnición
Parrillada de Marisco con medio Bogavante a la Plancha

Nuestro Chef utiliza ingredientes de la mejor calidad para realizar nuestros menús

Postre

Presentación de la Tarta de comunión de forma espectacular, atrayendo la atención de los asistentes y permitiendo dar el protagonismo adecuado a los anfitriones del banquete.

Bodega

Vinos D.O. Penedés, Cervezas, Refrescos de todo tipo, Cava Brut Nature, Aguas Minerales, zumos de frutas.
Café Crema al gusto, Infusiones, Surtido de Finos Licores: Whiskies "J.B.", y "Ballantine's", Brandy "Torres V", y "Magno", Anís "del Mono", y "Marie Brizard", Ron "Pujol" y "Bacardi", Ginebra "Larios", Licor de hierbas, licor de de Melocotón y Manzana, Licor de Crema Catalana "Melody", Ponche "Caballero", Cointreau, Pacharán, Aromas de Montserrat. Licor de frutas sin alcohol.

Nota

En la página siguiente se adjunta la lista de precios de este menú. Un cuadrante donde se puede combinar el primer y segundo plato elegido, y obtener el precio del menú con todos los extras incluidos.



Masía Julià

tel: 938 644 937

Menú de Comunió

APERITIVO DE BIENVENIDA

PRIMER PLATO A ELEGIR

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

PASTEL MASSINI Y CAVA

BODEGA

CAFETERÍA Y LICOR

EXTRAS INCLUIDOS

10% IVA incluido

PRIMEROS

Pato Silvestre al horno a la naranja.....	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	
Pierna de cebón al horno en su jugo con guarnición.....	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54
Tournedó de Solomillo ibérico con salsa de Dátiles.....	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54
Suprema de Lubina al Ajo quemado con Gambas.....	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54
Jarret de vedella a la jardineria.....	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54
Melosa de Ternera con Frambuesa perfumada a la Grappa Libarna.....	54	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
Zarzueta de caila de Rape con Merluza, Almejas y Gambas.....	56	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57
Ternasco asado al horno con Romero.....	56	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57
Cazuela de Merluza de Palangre a la Vasca con Almejas y Espárragos.....	57	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58
Media paletilla de Cordero al horno con Gratinado de patatas y su guarnición.....	59	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Solomillo de Ternera en salsa de Puerto y guarnición.....	61	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62
Cabrillo al horno con gratinado de patatas y guarnición.....	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63
Parrillada de Marisco con medio Bogavante a la Plancha.....	65	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66

- Ensalada de mezclum con queso de cabra, beicon, pasas y piñones
- Carpacio de Piña Natural con Virutas de Jamón Ibérico
- Cogollos con escalivada, boquerones y salmón marinado
- Tronco de Merluza a la donostiarra
- Góndola de Piña Natural Baby con Cocktail de Langostinos y Gambas
- Suprema de Lubina al ajo quemado con gambas
- Cazuela de merluza de Palangre a la Vasca con almejas y espárragos
- Fritura de pescado y marisco
- Lenguado a la crema de almendras con frutos del mar
- Cazuela de Suprema de Rape con Almejas y Cigalas
- Mariscada con medio Bogavante o Langosta a la Plancha
- Langosta Tropical con Gambas y Langostinos en salsa rosa

El precio incluye: Aperitivo, hodega sin límites durante la comida o cena, presentación de pastel con figura, decoración de mesas, minutas, mantelería, animación infantil y baile compartido (mínimo 100 comensales entre todas las comuniones de ese día). Agua, cava y cafetería incluida durante la sobremesa y baile. 10% de IVA incluido.



Comuniones

2

Les presentamos el *Menú para comuniones con degustación de primeros platos.*

La esencia de este menú es que los comensales disfrutarán de **la comodidad de su mesa en familia**, acompañado de nuestra atención y servicio del menú, todo listo para su degustación.

Este menú puede ser modificado a su gusto, pídanos presupuesto y asesoramiento si desean añadir, suprimir o cambiar cualquier variedad de comida o bebida que ofrecemos.

Menú para comunión

con **degustación** de primeros platos

Degustación de primeros platos de la casa

Una Torrada catalana por persona con jamón Ibérico y escalivada.
Surtido de Langostinos salados.
Surtido de Caracolas de mar.
Ensalada de Mezclum con queso de cabra, pasas y beicon.
Almejas con Sepia a la marinera.
Lacón a la Gallega.
Chipirones a la andaluza
Platitos degustación de Fideuá.

Cocktail de Bienvenida Coste por persona 2,00 €.

Segundo plato a elegir

Pierna de cebón al horno con guarnición	51 €
Pato silvestre horneado a la naranja	51 €
Tourné de solomillo ibérico con salsa de dátiles	51 €
Suprema de lubina al ajo quemado con gambas	51 €
Jarret de Vedella a la jardinera	51 €
Melosa de ternera con frambuesa perfumada a la grappa libarna	51 €
Zarzuela de colita de rape con merluza, almejas y gambas	53 €
Ternasco asado al horno con romero	53 €
Cazuela de merluza de Palangre a la Vasca con almejas y espárragos	54 €
Media paletilla de cordero al horno con gratinado de patatas	56 €
Solomillo de Ternera en salsa de Oporto y guarnición	58 €
Cabrito al horno con gratinado de patatas y guarnición	60 €
Parrillada de marisco con media Langosta o Bogavante	62 €

10 % iva incluido

Postre

Presentación de la Tarta de comunión de forma espectacular, atrayendo la atención de los asistentes y permitiendo dar el protagonismo adecuado a los anfitriones del banquete.

Bodega

Vinos D.O. Penedés, Cervezas, Refrescos de todo tipo, Cava Semi Seco o Brut Nature, Aguas Minerales, zumos de frutas.

Ronda de Cafetería y Licores

Café Crema al gusto, Infusiones, Surtido de Finos Licores: Whiskies "J.B.", y "Ballantine's", Brandy "Torres V", y "Magno", Anís "del Mono", y "Marie Brizard", Ron "Pujol" y "Bacardi", Ginebra "Larios", Licor de hierbas, de Melocotón y Manzana, Licor de Crema Catalana "Melody", Ponche "Caballero", Cointreau, Pacharán, Aromas de Montserrat. Licor de frutas sin alcohol.



Precio menú infantil

Menú Infantil 25 euros. Se facturará este precio a todos los niños que tengan entre 4 y 10 años, menores de 3 años sin cargo.

Menu infantil

Primeros Canelones Gratinados con Bechamel, Macarrones a la Boloñesa. Si eligen la opción del Menú con Aperitivo en el Jardín, los niños también compartirán este aperitivo.

Segundos Filetes de pollo Rebozados con patatas fritas.

Postre Pastel celebración, Gran Surtido de Helados.

Bebidas Aguas Minerales, Refrescos de todo tipo, Zumos de Frutas

