



Buffet libre especial noche de Fin de Año

:: BUFFET FRÍO Y MESA AUXILIAR::

Surtido de quesos.
Jamón Ibérico al corte.
Lacón Gallego al corte.
Surtido de embutidos Ibéricos.
Canapés caseros variados.
Surtido de la huerta: mezclum,
tomate, zanahoria, maíz, olivas.
Mejillones a la vinagreta.
Salmón marinado.

Ensaladilla rusa.
Aguacates rellenos con salsa rosa.
Escalibada con anchoas.
Esqueixada de bacalao.
Tartaletas de marisco.
Cascada de piña natural con Jamón.
Ensalada tropical.
Festival de Crudités: Gambas saladas,
bocas, cuerpos y caracolas del mar.

:: BUFFET CALIENTE ::

Canelones Gratinados.
Alcachofas braseadas al horno.
Bacalao con sanfaina.
Colitas de rape en zarzuela.
Costillas de cordero a la brasa.
Cochinillo al estilo segoviano.
Caracoles al estilo Masía Julia.
Almejas o Berberechos a la marinera
o salteados.
Escudella con su carn d'olla.
Entrecot de ternera a la brasa.
Navajas a la plancha.
Espalda de cordero braseada al
horno.

Solomillo de lechón Ibérico al Oporto.
Filetes de pollo o escalopas de pollo
rebozadas.
Gambas rojas salteadas con ajo y
perejil.

Las guarniciones del Chef:

Patatas fritas.
Patata al Caliu.
Champiñones a nuestro estilo.
Espárragos trigueros.
Calabacín con brandada de bacalao.

:: POSTRES ::

Postre sorpresa servido en mesa al finalizar la cena.
Surtido de Polvorones y turrones.

:: BODEGA ::

Buffet Libre de aguas minerales, Vinos D.O. Penedés, cervezas, refrescos de todo tipo,
zumos de frutas y Cava Brut Reserva.



Avda. Catalunya s/n (C-59Z)
Palau-Solità i Plegamans
Tel: 93 864 49 37 / 93 863 90 34
info@masiajulia.com
www.masiajulia.com

Café Crema, Infusiones

Surtido de Finos Licores: Whiskies "J.B.", y Ballantine´s, Brandy Torres V, y Magno, Anís del Mono, Marie Brizard, Ron Pujol, Ginebra, Licor de frutas de Melocotón, Manzana y Avellana con y sin alcohol, Licor de Crema Catalana Melody, Ponche Caballero, Licor 43, Pacharán, Hierbas, Orujos, Aromas de Montserrat.

En el precio del buffet están incluidos los siguientes servicios:

Música Disc-Jockey en directo hasta las 4 de la madrugada.

Barra libre de Agua y Cava Brut Reserva durante todo el transcurso del baile.

Cotillón

Uvas de la suerte

Chocolate caliente con churros.

PRECIO DEL BUFFET DE LA NOCHE DE FIN DE AÑO
115.-Euros
POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

Niños menores de 4 años sin cargo y los niños entre los 4 y los 15 años 40€.

El baile se celebrará en la Carpa climatizada, en este salón tendrán reservada su mesa, perfectamente acomodados a pie de pista de baile.

Se les ofrecerá un exquisito servicio para disfrutar de los distintos acontecimientos tales como: el cotillón, la uva de la suerte y de madrugada el Chocolate caliente con churros.

Las variedades publicadas son las que encontrarán en nuestro Bufet Libre, a excepción de los productos agotados en mercado o fin de existencias, que serán sustituidos por otros platos equivalentes.

Es imprescindible hacer efectiva la reserva con paga y señal.



Horario de atención al cliente:
Miércoles a domingo de 9:00 h a 18:00 h.
Lunes y Martes no festivo cerrado.

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS DIRÍJANSE A:

Teléfonos: 93 8644937 y 93 8639034

Web : <http://www.masiajulia.com>

Email: info@masiajulia.com

MASIA JULIÀ | Ctra. C-59 Km 5.400 | 08184-Palau-Solità i Plegamans.