



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

Horario de atención al cliente:

martes a viernes de 9:00 h a 17:00 h. (Con cita concertada)

Sábados de 10:00 h. a 22:00 h. (Sin cita concertada)

Domingos de 10:00 h. a 17:00 h. (Sin cita concertada)

Lunes no festivo cerrado

No se cierra en vacaciones durante todo el año.

Buffet libre especial noche de Fin de Año

:: BUFFET FRÍO ::

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 de mar, Cuerpos de mar, 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
Picantones rellenos
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 i perejil

Las guarniciones del Chef:

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

:: POSTRES SORPRESA::



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

:: BODEGA ::

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

Café Crema, 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 frutas "Cardinal" de Melocotón y Manzana, Licor de Crema Catalana "Melody", Ponche "Caballero", Cointreau, licor 43, Pacharán, Hierbas, Aromas de Montserrat

En el precio del buffet están incluidos los siguientes conceptos:

Música disc-jockey en directo hasta las 4 de la madrugada

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

Cotillón

Uvas de la suerte

Chocolate caliente con churros

El baile se celebrará en la Carpa climatizada. En este salón, todas las reservas dispondrán de un exquisito servicio para disfrutar correctamente de los distintos acontecimientos tales como: la uva de la suerte, el Chocolate caliente con churros y estar perfectamente acomodados a pie de pista de baile en mesas reservadas para ustedes.

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

Niños menores de 4 años sin cargo y los Niños entre los 4 y los 10 años 40€.

Es imprescindible hacer efectiva la reserva con paga y señal.



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.