



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

## **Menús para comuniones con aperitivo en el Jardín**

### **:: APERITIVO DE BIENVENIDA ::**

El aperitivo será servido en el jardín (salvo fuerza mayor), dando una atención especial a sus invitados en la recepción. Se les ofrece Cocktail de bienvenida, barra libre de cava y todo tipo de bebidas acompañada del aperitivo. Se propicia el paseo de invitados y el disfrute del aperitivo sin aglomeraciones, en ambiente tranquilo, relajado y al aire libre.

### **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.



## **:: SELECCIÓN DEL MENÚ ::**

A continuación aparecen los primeros y segundos platos, **deben elegir un primer plato y un segundo plato.** La elección de estos platos se incluirá a la composición de su menú.

Todos los platos son confeccionados en la cocina del propio restaurante, usando productos de alta calidad.

### **Los Primeros platos:**

- ✦ Carpacio de Piña Natural con Virutas de Jamón Ibérico
- ✦ Ensalada de Mezclum con queso de cabra, beicon y pasas
- ✦ Canelones de marisco y setas de temporada
- ✦ Tronco de merluza a la donostiarra
- ✦ Suprema de Lubina al ajo quemado con gambas
- ✦ Góndola de Piña Natural Baby con Cocktail de Langostinos y Gambas
- ✦ 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

### **Los 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 calamar relleno, 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

**Al final de este documento se adjunta la lista de precios. Donde se cruzan el primer y segundo plato elegido se obtiene el precio del menú con todos los extras incluidos.**



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

## **:: PASTEL CELEBRACIÓN ::**

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.

## **:: RONDA DE CAFETERÍA ::**

Café Crema al gusto.

## **ASÍ, EL MENÚ DE COMUNIONES SE COMPONE DE:**

- ✦ **APERITIVO DE BIENVENIDA**
- ✦ **PRIMERO PLATO A ELEGIR**
- ✦ **SEGUNDO PLATO A ELEGIR**
- ✦ **CAVA Y PASTEL CELEBRACIÓN MASSINI (con figura decorativa y presentación)**
- ✦ **CAFÉ AL GUSTO**

## **CONCEPTOS INCLUIDOS EN EL MENÚ:**

✦ **Mantelería**, fundas de sillas y vajilla especial de banquetes y **Centros de mesas decorativos**: se decoraran las mesas con centros aportados por el restaurante.

Las mesas dispondrán de vajilla exclusiva de banquetes y se vestirán con mantelería y fundas de sillas.

✦ **Impresión personalizada de minutas**: Indispensable para ubicar a los invitados en sus correspondientes mesas y para la decoración de éstas. Además sirven como recuerdo.

✦ **Recuerdo personalizado**: Detalle sorpresa para que tengáis siempre presente este día.

✦ Durante el transcurso de la comida (hasta que se sirven los cafés e infusiones), **no existe ningún límite de consumiciones** en las siguientes variedades de bebidas: aguas minerales, cervezas y refrescos de todo tipo, vinos D.O. Penedés y Cava Brut Nature.

✦ **Durante el transcurso de la sobremesa y el baile**, se seguirán sirviendo aguas minerales, cava Segura Viudas Aria Brut Nature, cafés e infusiones sin cargo para todos los invitados.

✦ **Actuación de animación infantil**: Mago humorista y diversos juegos. Todo tipo de divertidos entretenimientos durante 30 minutos (consultar con la dirección).

✦ **Actuación de música en vivo y/o disc jockey** durante 1 hora y 30 minutos (consultar con la dirección). La actuación tendrá lugar cuando todas las comuniones estén servidas y finalizada la animación infantil, normalmente tiene lugar en la Terraza de verano. Este servicio será sin cargo para todas las comuniones, dependiendo del número de comensales entre todas las celebraciones que estén reservadas para ese día. Esta actuación puede ser suspendida a causa de una climatología muy adversa. Durante la actuación todas las



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

consumiciones se facturarán a parte exceptuando las aguas minerales, el Cava, Cafés e infusiones que están incluidas.

### **QUEDAN EXCLUIDOS LOS SIGUIENTES SERVICIOS:**

✦ **Barra Libre** de licores, combinados, cervezas y refrescos de todo tipo durante **el transcurso de la sobremesa y la hora y media del baile**: pueden adquirir el mismo día de la comunión tiquets de consumiciones si desean repartirlos entre sus invitados (consulte con dirección).

Durante el transcurso de la sobremesa y baile se **incluye el agua, cava Brut Nature y cafés**.

### ***Menú Infantil***

#### ***Aperitivo***

***Canelones gratinados con bechamel***

***Macarrones a la boloñesa***

***Filetes de pollo rebozados con patatas fritas***

***Pastel celebración***

***Gran surtido de Helados***

***Aguas minerales, Refrescos de todo tipo, Zumos de frutas***

**PRECIO MENU INFANTIL 30 €** Se facturará este precio a todos los niños que tengan entre 4 y 10 años. Los niños menores de 4 años no pagarán.

### **CONDICIONES:**

✦ **La reserva del banquete de comunión** se entiende realizada **EN FIRME** con la entrega de una paga y señal de **250 €**.

✦ **Desde la contratación hasta 10 días antes del banquete** los Sres. Clientes podrán ir haciendo los pagos a cuenta que consideren oportunos.

✦ **10 días antes del Banquete como mínimo** es cuando se aporta al restaurante el plano con la disposición de los invitados, en ese momento debe estar abonado el **80%** del total del presupuesto.

### **PARA MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS DIRÍJANSE A:**

**Teléfonos:** **93 8644937 y 93 8639034**

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

**Email:** **[info@masiajulia.com](mailto:info@masiajulia.com)**

**MASIA JULIÀ | Ctra. Avda. Catalunya s/n (C-59Z)  
08184-Palau Solità i Plegamans.**

