

*Av Can Cortès 36  
Ctra Arrabassada km 6,5  
Sant Cugat del Vallès*

Tel. 936741704  
[www.cancortes.com](http://www.cancortes.com)  
[info@cancortes.com](mailto:info@cancortes.com)

## **Menús Celebracions**

Bateigs  
Comunions  
Aniversaris  
Noces d'argent i d'or  
Reunions familiars

## Menú Celebració N° 1

### Per compartir a la taula ...

Xips de temporada Can Cortès 

Croquetes meloses d'ibèric  

Mini amanida de llagostins amb la seva vinagreta  

Quiche farcida de pernil, bacó i xampinyons   

Fideuada de peix i sípia a la seva paella amb all i oli    

### Plats principals a escollir

Bacallà amb mussolina d'all amb llit de mermelada de tomàquet  

\* \* \*

Espatlla de xai trinxada amb verduretes glacejades **SO<sub>2</sub>**

### Postrà a escollir 1 un per tot el grup

Brownie amb gelat de vainilla Bourbon   

\* \* \*

Pastís de Tiramisú autèntic amb pols de cacau   **SO<sub>2</sub>** 

\* \* \*

Macedònia fresca amb sorbet de mandarina   

\* \* \*

Pastís de celebració a escollir ... (supl. 3,5€)   

### Celler i Begudes

Vi D.O. Conca de Barberà, Blanc, Rosat ó Negre (1 ampolla cada 3 comensals) **SO<sub>2</sub>**

Aigua, cafès o infusions

Per brindar: una copa de Cava Brut

**OPCIONAL: Xupito licor a la sobretaula (Orujo blanc/herbes, Poma, Préssec) (supl. 3 €)**

### Suplements (1 ampolla per cada 3 Menús, ampolles addicionals són facturades a part)

VEGA DE LA REINA VERDEJO '14 Verdejo 100% D.O. Rueda

Sup. 7,50 € per ampolla

PAGO DE CIRSUS VENDIMIA '12 Tempranillo, Merlot, Syrah D.O. Navarra

Sup. 8,25 € per ampolla

CAIR CUVÉE LUCI&BEGOÑA '12 Tempranillo, Merlot D.O. Ribera Duero

Sup. 9,00 € per ampolla

**Preu per persona: 39,9 € IVA inc.**

#### Al·lèrgics / Alergènic

Frutos secos 	Frutos de càscara 	Gluten 	Huevos 	Pescado 
Moluscos 	Crustáceos 	Leche 	Mostaza 	Sulfites <b>SO<sub>2</sub></b>

## Menú Celebració N° 2

### Per compartir a la taula ...

Xips de temporada Can Cortès 

Croquetes meloses d'ibèric  

Mini amanida de llagostins amb la seva vinagreta  

Quiche farcida de pernil, bacó i xampinyons   

Fideuada de peix i sípia a la seva paella amb all i oli    

### Plats principals a escollir

Rap al all cremat o planxa amb guarnició 

\* \* \*

Lingot de vedella Girona filetejat amb bolets i salsa de foie  SO<sub>2</sub> 

### Postr a escollir 1 un per tot el grup

Brownie amb gelat de vainilla Bourbon   

\* \* \*

Pastís de Tiramisú autèntic amb pols de cacau   SO<sub>2</sub> 

\* \* \*

Macedònia fresca amb sorbet de mandarina   

\* \* \*

Pastís de celebració a escollir ... (supl. 3,5€)   

### Celler i Begudes

Vi D.O. Conca de Barberà, Blanc, Rosat ó Negre (1 ampolla cada 3 comensals) SO<sub>2</sub>

Aigua, cafès o infusions

Per brindar: una copa de Cava Brut

**OPCIONAL: Xupito licor a la sobretaula** (Orujo blanc/herbes, Poma, Préssec) (supl. 3 €)

### Suplements (1 ampolla per cada 3 Menús, ampolles addicionals són facturades a part)

VEGA DE LA REINA VERDEJO '14 Verdejo 100% D.O. Rueda

Sup. 7,50 € per ampolla

PAGO DE CIRSUS VENDIMIA '12 Tempranillo, Merlot, Syrah D.O. Navarra

Sup. 8,25 € per ampolla

CAIR CUVÉE LUCI&BEGOÑA '12 Tempranillo, Merlot D.O. Ribera Duero

Sup. 9,00 € per ampolla

**Preu per persona: 42,5 € IVA inc.**

#### Al·lèrgics / Alergènic

Frutos secos 	Frutos de cáscara 	Gluten 	Huevos 	Pescado 
Moluscos 	Crustáceos 	Leche 	Mostaza 	Sulfites SO <sub>2</sub> 



## Menú Celebració amb Aperitiu N°1

### Aperitiu < 45 minuts de duració >

Xips de temporada 

Patates braves brutals

Mini amanida de llagostins i la seva vinagreta    

Mini croquetes d'ibèrics   

Paperina de calamars fregits a la andalusa  

Brotxeta de pollastre amb salsa Teriyaki

Fideuada de peix i sípia amb all i oli    

BEGUDES DEL APERITIU: Vi D.O. Conca Barbera, Vermuts, Cerveses, Refrescs, Aigües **SO<sub>2</sub>**

### Plats principals a escollir

Bacallà amb mussolina d'all amb llit de melmelada de tomàquet  

\* \* \*

Espatlla de xai trinxada amb verduretes glacejades **SO<sub>2</sub>**

### Postra a escollir 1 un per tot el grup

Brownie amb gelat de vainilla Bourbon   

\* \* \*

Pastís de Tiramisú autèntic amb pols de cacau   **SO<sub>2</sub>** 

\* \* \*

Macedònia fresca amb sorbet de mandarina

\* \* \*

Pastís de celebració a escollir ... (supl. 3,5€)   

### Celler i Begudes

Vi D.O. Conca de Barberà, Blanc, Rosat ó Negre (1 ampolla cada 3 comensals) **SO<sub>2</sub>**

Aigua, cafès o infusions

Per brindar: 1 copa de Cava Brut

**OPCIONAL: Xupito licor a la sobretaula (Orujo blanc/herbes, Poma, Préssec) (supl. 3 €)**

### Suplements (1 ampolla per cada 3 Menús, ampolles addicionals són facturades a part)

VEGA DE LA REINA VERDEJO '14 Verdejo 100% D.O. Rueda

Sup. 7,50 € per ampolla

PAGO DE CIRSUS VENDIMIA '12 Tempranillo, Merlot, Syrah D.O. Navarra

Sup. 8,25 € per ampolla

CAIR CUVÉE LUCI&BEGOÑA '12 Tempranillo, Merlot D.O. Ribera Duero

Sup. 9,00 € per ampolla

**Preu per persona: 48 € IVA inc.**

**Al·lèrgic / Alergènic**

Frutos secos 	Frutos de cáscara 	Gluten 	Huevos 	Pescado 
Moluscos 	Crustáceos 	Leche 	Mostaza 	Sulfitos <b>SO<sub>2</sub></b>

## Menú Celebració amb Aperitiu N°2

### Aperitiu < 45 minuts de duració >

Xips de temporada 

Patates braves brutals

Mini amanida de llagostins i la seva vinagreta    

Mini croquetes d'ibèrics   

Paperina de calamars fregits a la andalusa  

Brotxeta de pollastre amb salsa Teriyaki

Fideuada de peix i sípia amb all i oli    

BEGUDES DEL APERTIU: Vi D.O. Conca Barbera, Vermuts, Cerveses, Refrescs, Aigües **SO<sub>2</sub>**

### Plats principals a escollir

Rap al all cremat o planxa amb guarnició 

\* \* \*

Lingot de vedella Girona filetejat amb bolets i salsa de foie  **SO<sub>2</sub>** 

### Postr a escollir 1 un per tot el grup

Brownie amb gelat de vainilla Bourbon   

\* \* \*

Pastis de Tiramisú autèntic amb pols de cacau   **SO<sub>2</sub>** 

\* \* \*

Macedònia fresca amb sorbet de mandarina

\* \* \*

Pastís de celebració a escollir ... (supl. 3,5€)   

### Celler i Begudes

Vi D.O. Conca de Barberà, Blanc, Rosat ó Negre (1 ampolla cada 3 còmensals) **SO<sub>2</sub>**

Aigua, cafès o infusions

Per brindar: 1 copa de Cava Brut

**OPCIONAL: Xupito licor a la sobretaula (Orujo blanc/herbes, Poma, Préssec) (supl. 3 €)**

### Suplements (1 ampolla per cada 3 Menús, ampolles addicionals són facturades a part)

VEGA DE LA REINA VERDEJO '14 Verdejo 100% D.O. Rueda

Sup. 7,50 € per ampolla

PAGO DE CIRSUS VENDIMIA '12 Tempranillo, Merlot, Syrah D.O.Navarra

Sup. 8,25 € per ampolla

CAIR CUVÉE LUCI&BEGOÑA '12 Tempranillo, Merlot D.O.Ribera Duero

Sup. 9,00 € per ampolla

**Preu per persona: 50,5 € IVA inc.**

Al·lèrgics / Alergènic

Frutos secos 	Frutos de càscara 	Gluten 	Huevos 	Pescado 
Moluscos 	Crustáceos 	Leche 	Mostaza 	Sulfitos <b>SO<sub>2</sub></b>

*“La nostre cuina aposta per productes de la terra - Km0”*

## Bufet Celebració a la Terrassa < 2 hores duració >

Servei a la nostre terrassa (o al saló si mal temps), beguda i plats presentats en taules bufets repartides per l'espai de la celebració

### Xips de temporada

Patates Braves brutals

Secallona amb pics artesans  

Amanida Cèsar en got de zurito 

Coca de Recapte  

Cullera de Salmó marinat amb puré de patata al aroma de vainilla 

Coca de Vic amb pernil ibèric 

Mini croquetes d'ibèric 

Bunyols de bacallà Can Cortès    

Pinxos de Mini hamburgueses    

Calamars a la andalusa  

Brotxeta de pollastre amb salsa Teriyaki

Botifarra del Vallès esclatada amb bolets de temporada  SO<sub>2</sub>

Fideuada de peix i sípia a la seva paella amb all-i-oli   

Arròs de muntanya amb bolets i verduretes  SO<sub>2</sub>

### Postrà

Pastís de Tiramisú amb pols de cacau   SO<sub>2</sub> 

Per brindar: una Copa de Cava Brut SO<sub>2</sub>

**OPCIONAL: Xupito licor a la sobretaula** (Orujo blanc/herbes, Poma, Préssec) (supl. 3 €)

### Celler i Begudes

Refrescs, Sucs de fruites, Aigües minerals

Cervesa: 1 gerra de 1 L cada 3 comensals

Vi DO Conca de Barberà: 1 ampolla cada 3 comensals

Beguda addicional a la especificada al menú serà facturada a part

**Preu per persona: 39 € IVA inc.**

#### Al·lèrgics / Alergènic

Frutos secos 	Frutos de càscara 	Gluten 	Huevos 	Pescado 
Moluscos 	Crustáceos 	Leche 	Mostaza 	Sulfites SO <sub>2</sub>

*“La nostre cuina aposta per productes de la terra - Km0 ”*

## Menú Infantil Animació

Plat combinat per els més petits, on escullen...

Un ENTRANT ...

Macarrons a la Bolonyesa 🌿

Arroz amb tomàquet fregit natural

Croquetes casolanes (estiu) - Sopa amb pasta menuda (hivern) 🌿

... i un PRINCIPAL que acompanyem amb patates fregides

Pit de Pollastre arrebossat 🌿

Donut de peix arrebossat 🌿 🐟

Salsitxes a la brasa

Postrera a escollir ...

logurt natural 🥛

Peça de fruita

Terrina de gelat 🥛 🍰

Beguda ...

Aigua mineral

ó

Refresc



**I en acabar gaudeix de tres hores d'animació infantil\***

**Preu per infant: 16,9 € IVA inc.**

*\*El Servei d'animació és per infants de 4 a 10 anys i es realitza a la ludoteca i jardí de 600 m2 que hem habilitat especialment per ells, de 14:30h a 17:30 h els Dissabtes, Diumenges i festius.*

*El castell inflable serà habilitat sota el criteri del Director d'Activitats, segons la meteorologia (vent, pluja), el número d'infants i monitors a càrrec.*

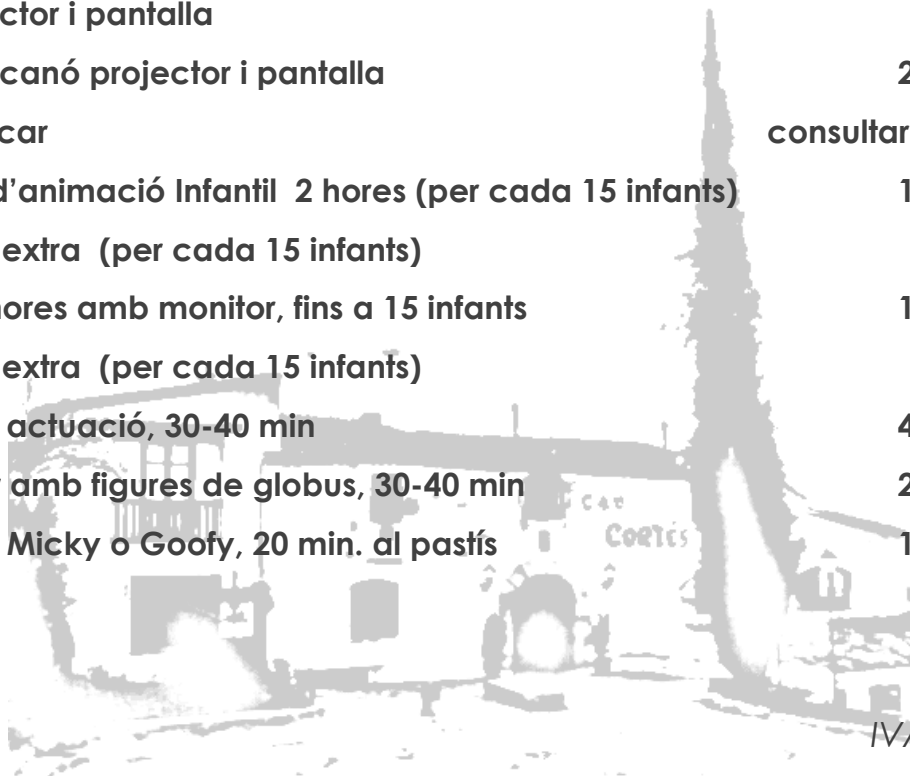
*Els infants menors de 4 anys podran jugar en aquests espais amb la supervisió dels pares o familiars. Les nostres monitores, dirigides per la nostra directora de lleure titulada, orientaran als petits en diferents activitats en funció de les edats i nombre de nens que formin el grup. Els nens que proven, repeteixen !!!*

## Complements

- Assortit de licors a la sobretaula (per comensal) 5 €
- Barra lliure (5 anys) 9 € / hora
- Minutets i targetes (per comensal) 2 €
- Fundes per les cadires (per comensal) 2 €
- Música – DJ Ball 2 hores 300 €
- Música – DJ Ambientació + Ball 1,5 hores 595 €
  - Hora extra 200 €
- Fotògraf consultar preus
- Decoració Floral consultar preus

## Serveis addicionals

- Canó projector i pantalla 60 €
- Ordinador, canó projector i pantalla 200 €
- Servei autocar consultar preus
- Monitora d'animació Infantil 2 hores (per cada 15 infants) 120 €
  - Hora extra (per cada 15 infants) 60 €
- Inflable, 2 hores amb monitor, fins a 15 infants 190 €
  - Hora extra (per cada 15 infants) 95 €
- 2 Pallassos, actuació, 30-40 min 400 €
- 1 animador amb figures de globus, 30-40 min 295 €
- Personatge Micky o Goofy, 20 min. al pastís 150 €



IVA inclòs



## Informació General

---

- Els menús de Celebració / Nupcials estan disponibles a partir de 20 comensals.
- Els preus del menús i serveis inclouen el IVA i són vàlids a excepció d'error tipogràfic o error en la descripció del servei.
- Els horaris de les celebracions són de 13:00 h a 17:30 h al migdia, de 17:30 h a 20:30 h els berenars, i de 20:30 h a 00:00 h els sopars.
- La reserva de la celebració i dels espais acordats es considerarà efectiva a l'entrega de la paga i senyal del 20% del import de la celebració, via transferència bancària, targeta de crèdit o efectiu.
- Les següents passes de formalització de la celebració són:
  - Si hi ha prova de Menú, el dia de la degustació s'abonarà un 25% addicional del total del import contractat amb targeta de crèdit o efectiu.
  - el 50% del total del import contractat 15 dies abans de l'esdeveniment per transferència bancària
  - el mateix dia de la celebració es liquidarà el import pendent de facturació, ja sigui amb targeta de crèdit o efectiu
- La cancel·lació del servei suposa la renúncia a la paga i senyal acumulada fins al moment de la cancel·lació.
- Si els Nuvis o promotors de la Celebració volen fer una degustació prèvia del Menú, es tancarà una data per fer-la, preferentment a les nits de Divendres i Dissabte, i comporta un cost de 35 euros per cada comensal, import que es satisfarà en el moment de la degustació
- Els aperitius o activitats contractades als nostres jardins en cas de mal temps es celebraran a la mateixa sala del servei acordat, ó en una altra sala que la Masia tingui disponible en aquell moment.
- La gastronomia pot variar depenent de la temporada i disponibilitat de productes al mercat, proposant plats alternatius de la mateixa qualitat si succeís.
- Es necessari confirmar el número final de convidats amb una antelació mínima de 3 dies abans de la data de la celebració.
- L'empresa es reserva el dret de modificar menús i preus, sense previ avís, excepte en aquelles celebracions contractades amb paga i senyal realitzada.
- La contractació de celebracions implica l'acceptació d'aquestes condicions.