



MASIA RESTAURANT TORRE DEL CONILL

**BODAS ECONÓMICAS 2017-2018:
(DESDE 50 €)**



MENÚ 1:

Aperitivo especial pica-pica *“Tutti pleni”*
(Contenido: Lacón del Conill, “pescaito” frito, jamón, mero, patatas chips, caprichos del Chef, caprichos de dátiles, butifarra de Perol, pinchos, olivas, tomate de payés, choricito, gambitas saladas, fideuá, calamares, vino, cóctel de cava, cerveza, refrescos varios.)

*

Muslo de pavo con peras glaseadas

*

Pastel conmemorativo
Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños” de la casa

PRECIO: 50€(IVA incluido)

MENÚ 2:

Aperitivo especial pica-pica *“Tutti pleni”*

*

Redondo de tenera

*

Pastel conmemorativo
Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños” de la casa

PRECIO: 55€(IVA incluido)

MENÚ 3:

Aperitivo especial pica-pica *“Tutti pleni”*

*

Pollo al cava

*

Pastel conmemorativo
Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños” de la casa

PRECIO: 50€(IVA incluido)

MENÚ 4:

Aperitivo especial pica-pica *“Tutti pleni”*

*

Carne de cordero y butifarra a la brasa

*

Pastel conmemorativo
Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños” de la casa

PRECIO: 50€(IVA incluido)

MENÚ 5:

Aperitivo especial pica-pica *"Tutti pleni"*

*

Entrecot al gusto
(brasa, pimienta o roquefort)

*

Pastel conmemorativo
Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños" de la casa

PRECIO: 58,50€(IVA incluido)

MENÚ 6:

Aperitivo especial pica-pica *"Tutti pleni"*

*

Ternasco al horno

*

Pastel conmemorativo
Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños" de la casa

PRECIO: 58,50€(IVA incluido)

MENÚ 7:

Aperitivo especial pica-pica *"Tutti pleni"*

*

Jarret de Ternera

*

Pastel conmemorativo
Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños" de la casa

PRECIO: 55€(IVA incluido)

MENÚ 8:

Aperitivo especial pica-pica *"Tutti pleni"*

*

Parrillada de carne

*

Pastel conmemorativo
Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños" de la casa

PRECIO: 55€(IVA incluido)

MENÚ 9:

Aperitivo especial pica-pica *"Tutti pleni"*

*

Braó de pierna de cabrito al horno

*

Pastel conmemorativo
Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños" de la casa

PRECIO: 58,50€(IVA incluido)

MENÚ 10:

Aperitivo especial pica-pica *"Tutti pleni"*

*

Merluza con gambas

*

Pastel conmemorativo
Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños" de la casa

PRECIO: 60€(IVA incluido)



MENÚ 11:

Aperitivo especial pica-pica *"Tutti pleni"*

*

Paletilla de cabrito al horno

*

Pastel conmemorativo

Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños" de la casa

PRECIO: 68,50€ (IVA incluido)

MENÚ 12:

Aperitivo especial pica-pica *"Tutti pleni"*

*

Tornedó al estilo del Chef
(solomillo de ternera)

*

Pastel conmemorativo

Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños" de la casa

PRECIO: 68,50€ (IVA incluido)

MENÚ 14:

Aperitivo especial pica-pica *"Tutti pleni"*

*

Solomillo de ternera al gusto
(brasa, pimienta o roquefort)

*

Pastel conmemorativo

Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños" de la casa

PRECIO: 65€ (IVA incluido)

MENÚ 15:

Aperitivo especial pica-pica *"Tutti pleni"*

*

Rape con gambas

*

Pastel conmemorativo

Cava Brut Nature

*

Café a la crema, pestiños" de la casa

PRECIO: 68.50€ (IVA incluido)

En caso de querer incluir en los menús un primer plato, el precio se incrementará **15 euros**.

Primeros platos a escoger:

Cóctel de gambas a la piña

Mar y montaña

Piña o melón con jamón ibérico

Torrada de escalivada con anchoas y aguacate relleno de frutos del mar

Otros:

Ticket con alcohol: 7 euros

Ticket sin alcohol: 3 euros.

Chocolate con churros: 5 euros.





Notas importantes:

- Para hacer efectiva la reserva es imprescindible **PAGA Y SEÑAL**. Cada 10 comensales, mínimo 50 euros de paga y señal. Dicha paga y señal puede efectuarse en el mismo restaurante o bien, mediante transferencia bancaria en el siguiente número de cuenta: ES59 0182 4252 9202 0172 6313 (BBVA). En caso de realizar transferencia bancaria deberán indicar el nombre de la reserva y la fecha de la misma.
- En todos los menús incluimos: pan, agua mineral y vino.
- Toda consumición anterior a la comida y, con posterioridad al café se contabilizará aparte.
- Tienen la posibilidad de elaborar el menú según sus preferencias y sus gustos. Un menú hecho a su medida.
- La reserva del enlace se hará efectiva en el momento en que se deposite la paga y señal.
- No se admitirán cancelaciones de comensales 24 horas antes de la reserva.
- Ornamentación floral: centros florales a partir de 20€.
- Fundas sillas: 2€ por comensal.

Forma de pago: cheque bancario dos días antes del evento o bien, transferencia bancaria con una semana de antelación. También se admite pago en efectivo para aquellos pagos con cuantía máxima de 2.500 euros.

- **Música disjockey:** En caso de contratación de música (DJ) el precio por hora es de 100€. Mínimo 2 horas.
- **Barra libre:** tendrá un coste de 7 euros por consumición con alcohol y, de 3 euros por consumición sin alcohol.
- **Recena o comida:** se pueden añadir churros con chocolate.

Servicios adicionales:

- **Fotografía y video.**
- **Ceremonias civiles:** mediante actor se puede organizar en el mismo restaurante, en este caso la realización de ceremonia civil con ambientación musical, decoración floral, actor y montaje del espacio tendrá un coste de 550 euros.
- **Candy bar:** tanto dulce como salado.
- **Fuente de chocolate:** para los más golosos podemos prepararles una fuente de chocolate en la que se incluyen todo tipo de frutas naturales.
- **Audiovisuales:** el servicio de proyector y pantalla de proyección.
- **Karaoke:** pueden contratar el servicio de karaoke por horas. Todo tipo de temas musicales, desde clásicos hasta los más actuales.

- Ante cualquier aclaración o información no duden en ponerse en contacto con nosotros donde personas cualificadas les atenderán gustosamente.

Masia Restaurant Torre del Conill
Ctra. B-151 de Castellbisbal a Terrassa km 7,2
08755 Castellbisbal (Barcelona)
Telf.: 93.772.43.43 / 699.332.823
Coordenadas: 41° 30' 36" N 1° 59' 0"
Mail: torredelconill@hotmail.com
Página web: www.torredelconill.es

