

Bodas 2010

Aperitivo

Sobre las mesas de apoyo

Tagliatelli de pasta fresca fritos
Almendras fritas a la sal
Crujiente de pipas y pimienta

Servido por camareros

Dedalitos variados:

De crema de queso y crujiente de cebolla

De Pato confitado

De Morcilla con tomate

Tartar de dorada con caviar rojo

Dados de salmón noruego selección con soja

Pincho de langostino y ciruela

Cucharita de bacalao con tomatito fresco

Brocheta de foie con higos al armagnac y crujiente de quicos

Chupito de samfaina con brandada de bacalao

Trufas de queso

Chupito de gazpacho

Virutas de jamón ibérico de bellota y pan con tomate

Mini croquetas de ibérico

Langostinos con pan de romescu y salsa de calçots

Mini hojaldres de puerro y langostino

Brocheta de verduras en tempura con soja

En Buffet

Huevos fritos de codorniz sobre tosta de sobresada

Cava, vino blanco, vino tinto, refrescos, cervezas, zumos de frutas y aguas

Aperitivos alternativos:

Falsa canela de aceitunas negras
Mini tartaleta de salmón con guacamole
Pincho de pulpo con cachelo
Montadito de marisco
Sushi
Tataki de atún con jengibre
Mouse de foie sobre tosta con cebolla confitada
Tostadita de escalibada y anchoa
Mini quiche de jamón york
Mini quiche de espinacas
Sándwiches vegetales
Brocheta de ensalada con de setas templada
Brocheta de ensalada con boquerón
Pincho de cherry, queso y anchoa
Pincho de queso y dulce
Brocheta de pollo en tempura con salsa de soja
Verduras en tempura con salsa de calçots
Dados de salmón con reducción de balsámico
Montadito de salmón con crema de queso y caviar de mújol
Cucharita de bacalao con tapenade
Cucharita de bacalao con judías de Santa Pau
Cucharita de foie con manzana caramelizada
Cucharita de carpaccio de buey con virutas de parmesano
Tosta de salmón con queso y miel
Profiteroles de brandada de bacalao
Coca de recapte
Coca de calabacín y queso de cabra
Dados de atún con jengibre
Tosta de espinacas con queso de cabra
Chupitos de melón, pera, marisco, etc.
Brick de gulas con champiñones, de verduras con setas, de centollo, de langostino y puerro frito, de pato, etc.

Buffets alternativos:

De foie (mi-cuit) poilee, y patés
De ensaladas (servidas en zurito individual)
De jamón ibérico cortado a la vista
De Salmón al vapor con salsa holandesa
De Fideua con all i oli, Risotto de ceps, Salteado de gulas y langostinos,
De Brochetas de carne y pescado

MENÚ

Primeros platos

Pastel de marisco con crema de cigalas

Brick de pato al P. Ximenez

Timbal de langostinos con verduras asadas

Crema de tomate fresco con bogavante, verduritas y almendras (sup. 4,72€)

Raviolis de centollo con salsa de marisco (supl. 1,71€)

Crepes de pato con manzana caramelizada y reducción de Pedro Ximenez

Crema de marisco con langostinos (supl. 0,43€)

Ensalada de habitas con setas de temporada y jamón

Hojaldre de puerro y langostinos con salsa americana de marisco

Envueltos de salmón con langostinos y salsa de queso fresco

Segundos platos

Solomillo de buey con foie e higos caramelizados (supl. 4,67€)

Medallones de solomillo de buey con uvas caramelizadas (supl. 3,50€)

Timbal de milhojas de solomillo de buey con setas

Solomillo de ibérico sobre verduras asadas y salsa de mostaza de Dijón

Lomo de bacalao con patatas y chalotas confitadas y emulsión de su salsa

Suprema de rodaballo con crema de verduras (supl. 1,71€)

Magret de pato con manzana asada y verduritas

Lomo de merluza con atillo de trigueros (supl. 2,43€)

Rape con bacon (supl. 2,20€)

Pre - Postres

Cocktail de frutos rojos con helado de vainilla

Brocheta de fruta fresca con chocolate caliente o con helado

Mosaico de frutas del tiempo con helado de maracuyá

Crema de queso y miel con frutas frescas y coulis de fresas

Maki de Tiramisú

Pastel de boda

(a escoger)

Puede ser también servido individualmente, sin corte

Bodega

Cava Brut Nature, Parxet, Llopart, Torelló o similar
Vino blanco Viña Sol, Les Planes Chardonnay, Ipsis
Chardonnay o similar
Vino tinto Clos Barenys Merlot Merlot, El coto crianza, Ipsis
crianza o similar
Aguas minerales
Café y licores

Precio por persona 98€

Barra libre

Refrescos
de Cola, Naranja, Limón, Tónica, Bitter....
Cervezas con y sin alcohol
Zumos de frutas
Aguas minerales
Lacasitos
Whisky J & B
Whisky Ballantines
Ron Bacardí
Gin Larios
Vodka Absolut

El precio por persona incluye:

- Gastronomía del aperitivo y menú
- Bodega indicada
- Material de sala: Barra, buffet y mesas de apoyo aperitivo, Mesas para el banquete con mantelería de algodón, vajilla, cristalería, cubertería inox. Sillas con funda.
- Personal de servicio: Cocineros, Camareros 1/15, montaje, desmontaje y recogida.
- Barra libre 2 horas
- Impresión de minutas
- Duración del servicio 6 horas
- Prueba de menú
- Coordinación y transporte a 20km de Tarragona
- Pendiente de visitar el espacio de celebración

El precio no incluye:

- Decoración floral
- Generador, si se necesita
- Carpas
- Música (DJ, etc..)
- Menús staff (fotógrafos, DJ...)
- Barra libre adicional (3,35€/hora p.p.)
- Alquiler de espacio
- I.V.A. 7%

El precio ha sido calculado para un mínimo de 100 comensales

Una variación en el número de comensales o en las características del servicio podría alterar el precio final

Ultima confirmación de número de comensales 72 horas antes del evento

Forma de pago: 1000 euros a la confirmación
50% del total previsto quince días antes del servicio
Resto el día de antes o el día del evento

ALQUILER DE NOVAMASIA

Novamasía alquila los exteriores disponiendo los mismos de zona cubierta para el banquete, garantizando la protección en caso de inclemencia meteorológica.

Tiene lugar una única celebración al día, con lo que está garantizada la exclusividad del lugar.

Siempre hay, como mínimo, un responsable de Novamasía que estará pendiente de sus necesidades en todo momento.

El precio de alquiler de Novamasía es de 20,00€ por comensal, importe que hay que añadir al presupuesto del catering. Para la reserva debe abonarse el 50% del importe del alquiler y el resto la semana antes de la celebración.

Tanto la exclusividad de la fecha reservada como la excelente situación y ubicación de Novamasía, hacen del lugar un punto inigualable para sus celebraciones.

Si desean visitar Novamasía no duden en contactar con nosotros.

Quedamos a su disposición para cualquier aclaración al respecto.

Atentamente
Xavier TORRADAS



Fotografía extraída de nuestra web www.novamasia.com

Novamasía - Cami del panta s/n - 43771 Riudecanyes (Tarragona)
Tf. 609 35 20 20 / 659 44 99 64

info@novamasia.com

<http://www.novamasia.com>