

# MASIA REIXAC

MENÚS BODA



Ctra. de la Roca, km.9, 08110  
Montcada i Reixac, Barcelona  
935 641 445



Queremos agradecer la confianza que depositáis en nosotros.  
Somos una masia de mas de 700 años ubicada en las faldas del Parque de la Serralada de Marina muy cerca de Barcelona.

Con mas de 26 años dedicados a crear vuestro gran día con libertad donde poder vivir sensaciones inolvidables y pequeños detalles que se convierten en felicidad con seriedad y compromiso.

Queremos convertir ese día en el mejor de vuestras vidas sin importar el número de invitados.

Vuestra familia y amigos son muy importantes para nosotros.  
Vosotros creáis un vínculo en el cual nos recordaran siempre por ese día tan especial.  
Es mejor quedar para compartir vuestras intranquilidades y dudas, explicarnos lo que necesitáis y juntos encontraremos la solución a vuestra idea, necesidad y presupuesto.

Es el momento idóneo para comenzar a preparar vuestro gran día.

Estamos a vuestra disposición todos los fines de semana para que podáis visitarnos,  
para resolver dudas o ver las instalaciones y

crear nuestra relación de complicidad para ese gran día...(sin compromiso)

Por nuestra parte os ofrecemos los menús todo incluido y  
felicitaros por ese gran paso.

Antonio Moya  
Director



Para ayudaros hemos creado menús todo incluido. También buscaremos opciones para adaptarnos a vuestro presupuesto.

Tenemos comedores desde 15 a 300 personas de capacidad.  
Con promociones para viernes y domingo con descuentos del 10% u otras opciones.

Todas las celebraciones tienen pista de baile en cada salón para no mover al invitado y que tenga su sitio hasta que se marche y se sienta lo más cómodo posible baile o no baile y así verá a la familia como se divierte.

No queremos hacer una oferta estándar.

Necesitamos personalizar cada evento, que reconozcáis que es solo vuestro. Lo que os mostramos a continuación son unas propuestas de menú de boda pero se puede reducir, ampliar, aumentar, mezclar platos y aperitivos pudiendo cambiar todos los platos y opciones.

Siempre será un menú personalizado y ponemos a vuestra disposición nuestra bodega surtida con vinos y cavas o bien nuestra amplia y selecta carta.

Nosotros elaboramos vuestros platos tradicionales o actuales, los aperitivos, las brochetas, las barbacoas o los postres con cocina y fogones propios.

También elaboramos menús para celíacos.

Queremos seros útiles y crear una complicidad personal para los próximos eventos que necesitaréis: aniversarios, bautizos, cumpleaños, comuniones.



## QUE INCLUYE LOS MENÚS TODO INCLUIDO

Mínimo 65 personas adultas

Aperitivo en terraza

Centros florales en mesas invitados

Centro floral mesa presidencial

Tarta nupcial

Minutas impresas

Prueba de menú para la pareja

Discoteca móvil con elaboración de vuestra música, entrada,

presentaciones, reparto de regalos, baile

1 hora de barra libre + 1 hora opcional.

El precio de la ceremonia civil es de 400€

Forma de pago:

Para reservar vuestro día tenéis que dar una paga y señal de 500€

No tendréis que dar ninguna otra cantidad y el pago del banquete se hará el mismo día al finalizar.

El número de invitados se puede confirmar una semana antes de la boda.

A continuación detallamos varios servicios con los que podréis contar:

Parking propio para unos 200 vehículos

Fácil acceso, a pie de carretera

Acceso para minusválidos

Cambiadores para bebés

Animación infantil

Terrazas acondicionadas para ceremonias civiles

Música en directo, DJ

Espectáculos varios

Fotógrafo



# MASIA REIXAC MENÚ "TODO INCLUIDO"

## APERITIVO EN TERRAZA

Carpaccio de bacalao  
Dado de atún con cebolla confitada  
Calamares a la andaluza  
Longaniza de Vic  
Chistorra  
Galletas de cóctel  
Tartaleta con atún  
Lazo de butifarra  
Chips  
Brocheta de secreto ibérico  
Brocheta de carne magra con especias  
Brocheta de langostinos  
Chupito refrescante de gazpacho  
Chupito de melón con virutas de ibérico

Jamón ibérico al corte: 250€

Montaremos una barra con todo tipo de bebidas y grifo de cerveza para los invitados durante todo el aperitivo.

## PRIMEROS A ELEGIR

Tabla Masia  
Piña tropical rellena con langostinos  
Papillote de bacalao con crujiente de espárragos  
Ensalada britt con queso de cabra  
Ensalada de frutas con langostinos

## SORBETES

Limón, mandarina, manzana verde y mango

## SEGUNDOS A ELEGIR

Osobuco a la berlinesa  
Jarret de ternera al oporto con tantin de patata y setas de temporada  
Medallones de cordero relleno  
Confit de pato con peras confitadas y virutas de foie  
Medallones de ternera con setas y verduras tiernas

## TARTA NUPCIAL

## BODEGA

Vinos de aguja, tintos Rioja, Cariñena, Penedés, cervezas, refrescos, aguas minerales y cava brut nature

## SOBREMESA

Carrito de licores, cafés o infusiones

PRECIO POR PERSONA: 85€+IVA



# MENÚ BUQUETT MASIA "TODO INCLUIDO"

## APERITIVO EN TERRAZA

Carpaccio de bacalao  
Dado de atún con cebolla confitada  
Calamares a la andaluza  
Longaniza de Vic  
Croquetas de jamón  
Chistorrita  
Dátiles con bacon  
Tartaleta con atún  
Lazo de butifarra  
Chips  
Brocheta de secreto ibérico  
Brocheta de carne magra con especias  
Brocheta de langostinos  
Chupito refrescante de gazpacho  
Chupito de melón con virutas de ibérico  
Concha de vieira gratinada  
Fideua  
Tostaditas de sobrasada con huevos de codorniz  
Empanada gallega

Jamón ibérico al corte: 250€

Montaremos una barra con todo tipo de bebidas y grifo de cerveza para los invitados durante todo el aperitivo.

## PRIMEROS A ELEGIR

Marinado de salmón con carpaccio de piña con mezclum y langostinos  
Ensalada de langostinos y jamón ibérico con salsa romesco  
Papillote de merluza con puerros y verduras  
Rape con langostinos en salsa mediterránea  
Papillote crujiente de cola de rape con verduras  
Parrillada de pescado con dos salsas

## SORBETES

Limón, mandarina, manzana verde y mango

## SEGUNDOS A ELEGIR

Ternasco al horno viejo con verduras  
Solomillo de cerdo ibérico con higos confitados  
Magret de pato con oporto y virutas de foie  
Secreto ibérico a las tres pimientos con espárragos y patata masia  
Turnedó de ternera con verduras y setas de temporada

## TARTA NUPCIAL

## BODEGA

Vinos de aguja, tintos Rioja, Cariñena, Penedés, cervezas, refrescos, aguas minerales y cava brut nature

## SOBREMESA

Carrito de licores, cafés o infusiones

PRECIO POR PERSONA: 95€+IVA



# MENÚ MASIA "TODO INCLUIDO"

## APERITIVO EN TERRAZA

Carpaccio de bacalao  
Dado de atún con cebolla confitada  
Calamares a la andaluza  
Longaniza de Vic  
Croquetas de jamón  
Chistorrita  
Dátiles con bacon  
Tartaleta con atún  
Lazo de butifarra  
Chips  
Brocheta de secreto ibérico  
Brocheta de carne magra con especias  
Brocheta de langostinos  
Chupito refrescante de gazpacho  
Chupito de melón con virutas de ibérico  
Concha de vieira gratinada  
Fideua  
Tostaditas de sobrasada con huevos de codorniz  
Empanada gallega  
Caramelo de quesos  
Copa con langostino  
Corte de jamón

Montaremos una barra con todo tipo de bebidas y grifo de cerveza para los invitados durante todo el aperitivo.

## PRIMEROS A ELEGIR

Lenguado a las tres pimientos con verduras  
Parrillada de pescado y marisco con dos salsas  
Rape con langostinos  
1/2 Bogavante con langostinos y pata de cangrejo real  
Ensalada de langostinos tibia

## SORBETES

Limón, mandarina, manzana verde y mango

## SEGUNDOS A ELEGIR

Pierna y paletilla de cabrito al horno  
Medallón de solomillo de ternera con reducción de oporto y virutas de foie  
Magret de pato con reducción de oporto con atadito de espárragos  
Cochinillo al horno con receta andorrana

## TARTA NUPCIAL

## BODEGA

Vinos de aguja, tintos Rioja, Cariñena, Penedés, cervezas, refrescos, aguas minerales y cava  
Parxet brut nature

## SOBREMESA

Carrito de licores, cafés o infusiones

PRECIO POR PERSONA: 105€+IVA



