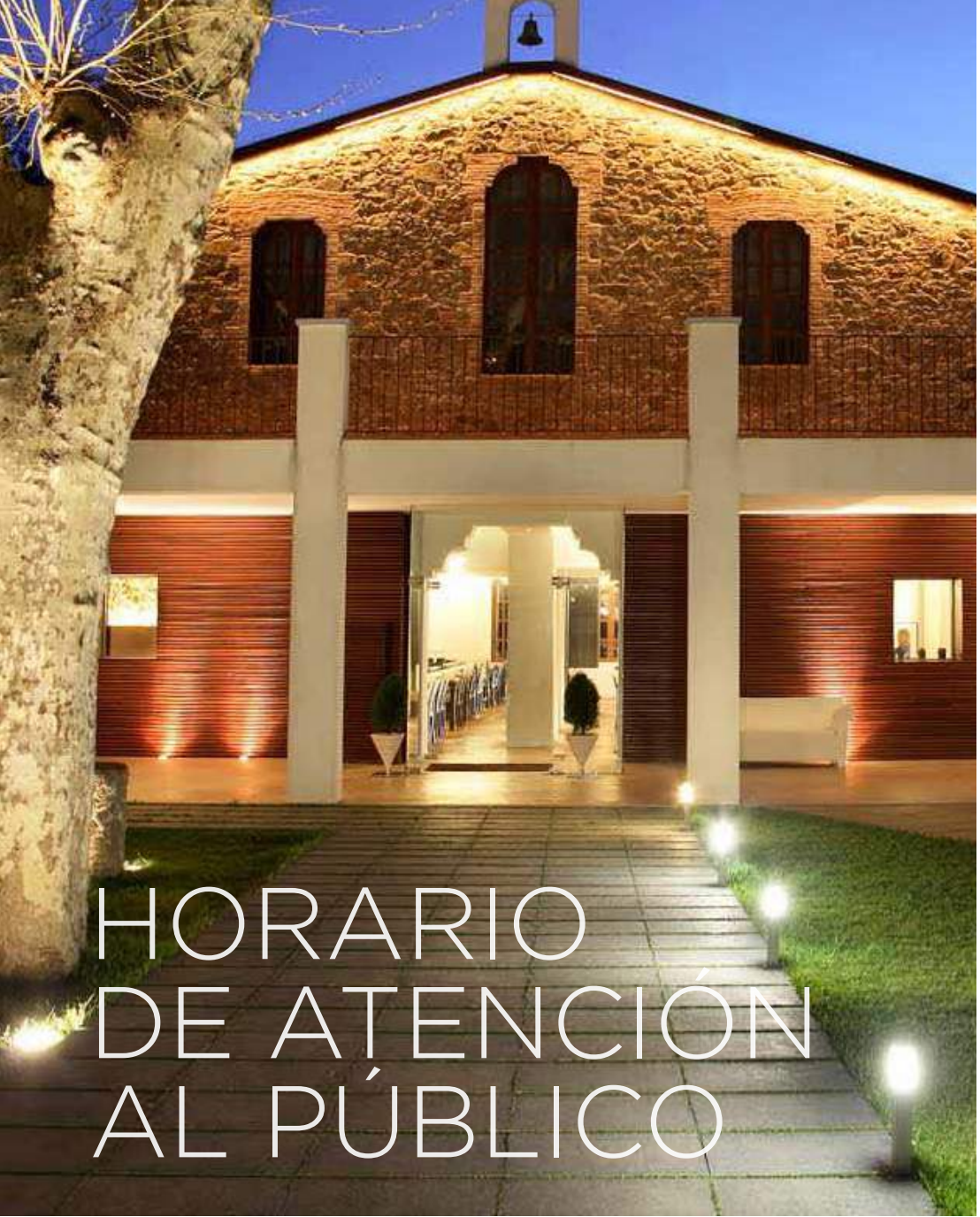
VUESTRA BODA,
VUESTRA HISTORIA
DE AMOR
PARTICULAR.
mas
llombart



HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO

NO DISPONEMOS DE UN HORARIO FIJO.

TODAS LAS VISITAS SE REALIZARÁN CON CITA PREVIA.

LUNES Y MARTES CERRADO POR DESCANSO DEL PERSONAL.

INFORMACIÓN:

WWW.MASLLOMBART.COM

T.935939520

JAVI 637367680

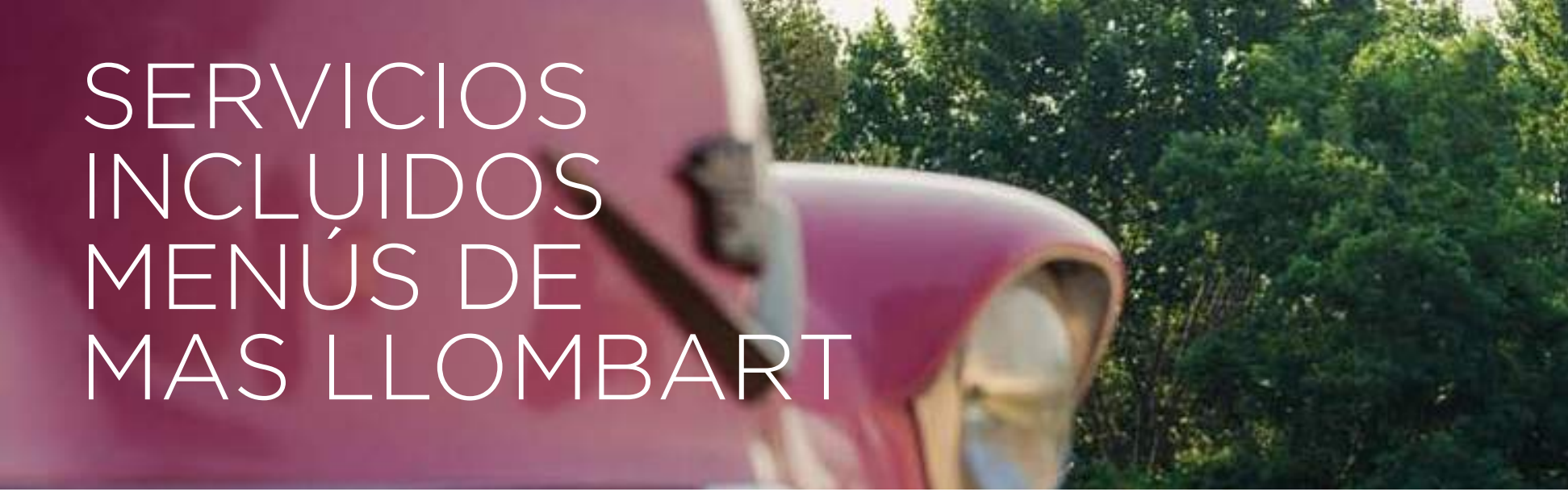
GONZALO 672030224

INFO@MASLLOMBART.COM
JAVIERMEDINA@MASLLOMBART.COM
DRGONZALO@MASLLOMBART.COM
DRASONIA@MASLLOMBART.COM

EXCLUSIVIDAD

SOLO UNA CELEBRACIÓN AL DÍA

CENTROS FLORALES PERSONALIZADOS



SERVICIOS INCLUIDOS MENÚS DE MAS LLOMBART

COCKTAIL DE PRECEREMONIA O BIENVENIDA. LIMONADA, NARANJADA, COCKTAIL DE CAVA Y AGUA.

MENÚ ELEGIDO. GRAN APERITIVO MAS LLOMBART DE 42 REFERENCIAS O APERITIVO DE GALA DE 24 REFERENCIAS

ASESORAMIENTO. EN PLANIFICACIÓN DEL EVENTO.

GRAN APERITIVO MAS LLOMBART. MÁXIMO SE PUEDEN CANJEAR 12 APERITIVOS POR BUFFET (EQUIVALENCIAS EN APARTADO OPCIONES DE GASTRONOMÍA DE APERITIVO)

APERITIVO DE GALA. MÁXIMO SE PUEDEN CANJEAR 6 APERITIVOS POR BUFFET (EQUIVALENCIAS EN APARTADO OPCIONES DE GASTRONOMÍA DE APERITIVO)

BARRA LIBRE. EN EL APERITIVO. REFRESCOS, AGUA, CERVEZA, VERMOUTH, VINO BLANCO, VINO TINTO Y CAVA.

PRUEBA DE MENÚ. INCLUIDA PARA LA PAREJA DE NOVIOS. INCLUIDA PARA 6 PERSONAS SI SON MÁS DE 100 COMENSALES ADULTOS.

COMO LLEGAR A MAS LLOMBART. VIDEO DESDE DIFERENTES LOCALIZACIONES, EN FORMATO COMPATIBLE CON MÓVIL

SALÓN EXCLUSIVO PARA LOS NOVIOS. SOLO UNA CELEBRACIÓN AL DÍA.

CENTROS FLORALES. PERSONALIZADOS PARA MESAS DEL SALÓN Y APERITIVO.

MARCA SITIOS. EN LAS MESAS DEL SALÓN.

SEATING PLAN. PARA LA UBICACIÓN DE LOS INVITADOS.

NÚMEROS DE MESAS. PARA SEÑALAR LAS MESAS DEL SEATING PLAN.

SILLAS TIFFANY BLANCAS. POSIBILIDAD DE ESCOGERARLAS PARA EL COMEDOR.

BAJO PLATO DE MIMBRE. POSIBILIDAD DE ESCOGERARLO PARA EL COMEDOR.

MÁQUINA DE HUMO. POSIBILIDAD DE AÑADIRLA PARA LA ENTRADA DE LOS NOVIOS AL COMEDOR.

TRATO ESPECIAL PARA ALÉRGICOS. CELIACOS, VEGETARIANOS, VEGANOS, ETC.

SERVICIO DE GENT GRAN.

BODEGA INCLUIDA.

DECORACIÓN FLORAL. PERSONALIZADA DEL JARDÍN.

MANTELERÍA. DIFERENTES COLORES DISPONIBLES.

CAMAREROS. UNO POR MESA PARA TENER UN SERVICIO PERFECTO.

ZONA DE PARKING. GRATUITO EN NUESTRAS INSTALACIONES.

SERVICIO DE MAQUILLAJE. INCLUIDO DURANTE TODO EL APERITIVO.

MINUTAS. PERSONALIZADAS.

SORBETES CASEROS. INCLUIDOS ENTRE PRIMER PLATO Y EL SEGUNDO.

COCINA PROPIA

TARTA NUPCIAL FAKE

MUÑECO DE NOVIOS. PARA TARTA NUPCIAL

CAFÉS Y LICORES. DESPUES DEL POSTRE.

MÚSICA AMBIENTE PERSONALIZADA. EN EL APERITIVO, COMEDOR, ENTREGAS, DOS HORAS DE DJ Y DOS HORAS DE BARRA LIBRE INCLUIDAS.

PROYECTOR. SERVICIO TOTALMENTE GRATUITO PARA LOS NOVIOS.

MOJITOS. INCLUIDOS AL RECIBIR A LOS INVITADOS EN LA DISCOTECA.

DISCOTECA. TOTALMENTE PREPARADA, CON ZONA DE DESCANSO EN EL INTERIOR DE LA MISMA Y ZONA CHILL OUT EN EL EXTERIOR.

SALÓN MAS LLOMBART. MÁXIMO 130 COMENSALES.

SALÓN PANORÁMICO. MÁXIMO 200 COMENSALES.

OPCIONES DE GASTRONOMÍA EN APERITIVO

BUFFET DE SUSHIS. 450€ (150 PIEZAS- **600€** (250 PIEZAS- **800€** (400 PIEZAS

SHOWCOOKING DE ARROCES Y FIDEUÁ 450€ . SI SE SUSTITUYE POR 4 APERITIVOS A ELEGIR MAS LLOMBART 100€. SI SE SUSTITUYE POR 6 APERITIVOS ES GRATUITO.

SHOWCOOKING DE SUSHI FUSIÓN BY MAS LLOMBART 1100€. EN MENÚ 1,2,3,4,5 Y 6. SE PUEDE SUSTITUIR POR 350€ Y 6 APERITIVOS DEL MENÚ. EN MENÚ 4, 5 Y 6 SE PUEDE SUSTITUIT POR 9 APERITIVOS Y 150€ (350 PIEZAS)

SHOWCOOKING DE CARNES A LA BRASA, ZAMBURIÑAS, ALMEJAS Y NAVAJAS 1100€. EN MENÚ 1,2,3,4,5 Y 6. SE PUEDE SUSTITUIR POR 6 APERITIVOS Y 200€. EN MENÚ 4,5 Y 6. SE PUEDE SUSTITUIR POR 9 APERITIVOS.

BUFFET DE AHUMADOS 250€

JAMÓN IBÉRICO CORTADO IN SITU 700€. JOSELITO Ó SANCHEZ ROMERO CARVAJAL 1100€.

SURTIDO DE FOIE VARIADO CON SUS PANES 260€
BUFFET DE VERMOUTH CON SUS LATAS 550€
BUFFET DE QUESOS 450€. GRATUITO SI SE SUSTITUYE POR 4 APERITIVOS.
RINCON GALLEGO 750€.
PARADITA DE EMBUTIDOS CATALANO-IBÉRICOS 500€. GRATUITO SI SE SUSTITUYE POR 6 APERITIVOS.
BUFFET DE CERVEZA 350€
BUFFET DE VINOS 450€

OPCIONES DE CEREMONIA CIVIL Y RELIGIOSA

CEREMONIA CIVIL EN NUESTROS JARDINES, ALFOMBRA ROJA, SILLAS BLANCAS DE MADERA PLEGABLES. MEGA-FONÍA, SERVICIO DE AGUA, LIMONADA, NARANJADA Y COCKTAIL DE CAVA. 700€

CEREMONIANTE (ACTOR) 225€

CEREMONIA CON BALAS DE PAJA

700€ + 4€ ALQUILER CADA BALA DE PAJA.

COCHE RECOGIDA BMW X6- 250€

BOLSAS DE ARROZ Y ORGANZA 0,75€ P.P.

CUCURUCHOS DE PÉTALOS 1,00€ P.P.

CUCURUCHOS DE CONFETI 0,75€ P.P.

LÁGRIMAS DE FELICIDAD - (PAÑUELOS DE PAPEL) 1,00€ P.P.

ABANICOS 50 UDS/80€

POMPEROS (MÍNIMO 10) 1,50€ P.P

ALQUILER DE PARASOLES 2,00€ P.P.

EXTRAS EN DISCOTECA

CARRITO DE PALOMITAS 300€

CANDY BAR 375€

CARRITO DE HOT DOGS MAS LLOMBART 350€

BUFFET DE HAMBURGUESAS 3,20€ P.P.

FUENTE DE CHOCOLATE 7,00€ P.P.
CON BUFFET DE FRUTAS.

BUFFET DE CHOCOLATES 3,50€ P.P.

BUFFET DE CHUCHERIAS INFANTILES 2,80€ P.P

CHOCOLATE CON CHURROS 3,50€ P.P

SURTIDO DE SANDWICH 2,50€ P.P.

BUFFET DE CREPES DULCES 7,00 P.P.

HORA EXTRA DE DJ 190€ / HORA

HORA EXTRA BARRA LIBRE 7,50€ P.P.
POR PERSONA QUE QUEDA, MÍNIMO A PAGAR 50 COMENSALES.

EXTRAS EXTERNOS OPCIONALES BANQUETE

MAGO 500€

CASTILLO HINCHABLE NIÑO 3H - 350€

PAYASOS Y PERSONAJES DISNEY 350€

CAJÓN Y GUITARRA 700€

PIANISTA - ANDREA MIR 300€

CARICATURISTA 450€

LETRAS "SI QUIERO" 250€

FOTOMATÓN 2H -300€

TRÍO DE JAZZ 700€

SAXOFONISTA - PEP POBLET 600€

SERVICIO ANIMACIÓN INFANTIL 125€(5H)

DIFERENTES MENÚS
ELIJE EL QUE MÁS TE GUSTE

MENÚ 01

APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA
SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS
CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA
TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN
TACOS DE VERDURAS
CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS
MINI TORTILLA DE CAMARON
MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT
FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE
CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA
DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL
SURTIDO DEHAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL
TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA
CROQUETAS DE GUIJUELO
CROQUETAS DE CHISTORRA
CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA
PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON
RISSOTO DE CEPS Y COCO CON PARMESANO
FIDEUA MAS LLOMBART
GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ
SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA
GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT
CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

PRIMEROS PLATOS

MAZAMORRA CON TARTAR DE DATILES, CARPACCIO DE GAMBAS Y "CAVIAR" DE TOMATE
ENSALADA DE TOSCA CON MELON, BACON, NUECES Y VINAGRETA DE QUESO DE CABRA Y MIEL
BOSQUE VEGETAL CON ROMESCO, JAMON DE PATO Y POLVO DE QUESO DE CABRA
RAVIOLI DE CALAMAR CON RISOTTO A LA MENTA Y SALSA DE ESCAMARLÁN CON SU "CAVIAR"

SEGUNDOS PLATOS

SECRETO IBÉRICO A LA MARSELLESA
CLÁSICO MAR Y MONTAÑA CON CÍTRICOS Y VERDURAS
PULARDA RELLENA CON CIRUELAS, DATILES Y OREJONES EN SU PROPIA SALSA
MUSLOS DE PATO CONFITADOS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y CHIPS DE PERA

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO
PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA
PAN DE SOBAO DE LAS MANOS DE KIKE CON MASCARPONE DE PIÑONES Y CRUJIENTE DE CALABAZA
FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME
BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMON Y ESPONJOSO DE LIMA
MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE
CLASICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

"TARIFA 1" 137€
"TARIFA 2" 121€
"TARIFA 3" 114€
"TARIFA 4" 114€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 02

APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA
SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS
CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA
TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN
TACOS DE VERUDRAS
CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS
MINI TORTILLA DE CAMARON
MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT
FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE
CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA
DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL
SURTIDO DEHAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL
TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA
CROQUETAS DE GUIJUELO
CROQUETAS DE CHISTORRA
CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA
PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON
RISSOTO DE CEPS Y COCO CON PARMESANO
FIDEUA MAS LLOMBART
GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ
SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA
GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT
CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

PRIMEROS PLATOS

TARTAR DE SALMON CON MANGO, WASABI Y LIMA
CREMA FRIA DE BOGAVANTE CON CITRONELA Y GAMBAS AL CURRY
CRUJIENTE DE MERLUZA CON GAMBAS AL "ALL CREMAT"
LOMO DE BACALAO REPOSADO CON TROMPETAS DE LA MORT Y RATAFÍA

SEGUNDOS PLATOS

SOLOMILLO DE LECHON CON SALSA DE CEPS
COSTILLAR IBERICO A BAJA TEMPERATURA CON CRUJIENTE DE ESPECIAS
LINGOTE DE TERNERA CON SALSA DE BOLETS Y SALTEADO DE VERDURA
MILHOJAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON UVAS Y TROMPETAS DE LA MUERTE

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO
PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA
PAN DE SOBAO DE LAS MANOS DE KIKE CON MASCARPONE DE PIÑONES Y CRUJIENTE DE CALABAZA
FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME
BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMON Y ESPONJOSO DE LIMA
MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE
CLASICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

"TARIFA 1" 147€
"TARIFA 2" 131€
"TARIFA 3" 124€
"TARIFA 4" 124€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 03

APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA
SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS
CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA
TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN
TACOS DE VERDURAS
CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS
MINI TORTILLA DE CAMARON
MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT
FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE
CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA
DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL
SURTIDO DEHAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL
TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA
CROQUETAS DE GUIJUELO
CROQUETAS DE CHISTORRA
CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA
PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON
RISSOTO DE CEPS Y COCO CON PARMESANO
FIDEUA MAS LLOMBART
GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ
SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA
GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT
CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

PRIMEROS PLATOS
CALDERETA DE BOGAVANTE CON PATATAS REPOSADAS Y CRUJIENTE DE PUERRO
LOMO DE LUBINA RELLENA DE TRIGUEROS, CANSALADA IBÉRICA Y SALSA DE CEPS
SUQUET DE RAPE CON LANGOSTINOS, CIGALAS Y ALMEJAS
LOMO DE DORADA CON SALTEADO DE MARISCO Y SALSA DE GAMBAS

SEGUNDOS PLATOS
CORDERO DE ARANDA AL HORNO CON CEBOLLETA GLASEADA, TIMBAL DE PATATA AL ROMERO Y ZANAHORIA CURTIDA
ENTRECOTTE DE NEBRASKA CON SALSA CAFE PARIS
COSTILLAR BLACK ANGUS A BAJA TEMPERATURA
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA DE OPORTO

POSTRES
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO
PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA
PAN DE SOBAO DE LAS MANOS DE KIKE CON MASCARPONE DE PIÑONES Y CRUJIENTE DE CALABAZA
FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME
BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMON Y ESPONJOSO DE LIMA
MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE
CLASICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

"TARIFA 1" 163€
"TARIFA 2" 147€
"TARIFA 3" 140€
"TARIFA 4" 140€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 04

APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA
SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS
CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA
TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN
TACOS DE VERDURAS
CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS
MINI TORTILLA DE CAMARON
MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT
FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE
CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA
DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL
SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL)
TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA
CROQUETAS DE GUIJUELO
CROQUETAS DE CHISTORRA
CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA
PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON
RISSOTO DE CEPS CON PARMESANO
FIDEUA MAS LLOMBART
GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ
SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA

GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT

CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

COPA DE SALMOREJO CON GUIJUELO

STEAK TARTAR CON SU TOQUE TRADICIONAL

FIVE SHOT DE FRUTAS

BACALAO CON OLIVADA NEGRA Y TOMATE CONCASSE

GUACAMOLE CON NACHOS

SALMON MARINADO CON ACEITE DE CITRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO

FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO

EMPANADILLA CAPRESSE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y OREGANO

PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA

ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA

FLAMENQUIN CORDOBES CON CERDO IBERICO

VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA

MILHOJAS DE CALABAZIN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO

MEJILLON ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFIA

CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA

CEVICHE TRADICIONAL PERUANO

CANELON DE SENGLAR CON BECHAMEL DE PERA

SEGUNDOS PLATOS

SECRETO IBÉRICO A LA MARSELLESA

CLÁSICO MAR Y MONTAÑA CON CÍTRICOS Y VERDURAS

PULARDA RELLENA CON CIRUELAS, DATILES Y OREJONES EN SU PROPIA SALSA

MUSLOS DE PATO CONFITADOS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y CHIPS DE PERA

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA

PAN DE SOBAO DE LAS MANOS DE KIKE CON MASCARPONE DE PIÑONES Y CRUJIENTE DE CALABAZA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMON Y ESPONJOSO DE LIMA

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

CLASICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

"TARIFA 1" 137€
"TARIFA 2" 121€
"TARIFA 3" 114€
"TARIFA 4" 114€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 05

APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA
SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS
CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA
TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN
TACOS DE VERDURAS
CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS
MINI TORTILLA DE CAMARON
MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT
FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE
CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA
DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL
SURTIDO DEHAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL
TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA
CROQUETAS DE GUIJUELO
CROQUETAS DE CHISTORRA
CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA
PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON
RISSOTO DE CEPS Y COCO CON PARMESANO FIDEUA MAS LLOMBART
GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ
SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA

GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT

CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

COPA DE SALMOREJO CON GUIJUELO

STEAK TARTAR CON SU TOQUE TRADICIONAL

FIVE SHOT DE FRUTAS

BACALAO CON OLIVADA NEGRA Y TOMATE CONCASSE

GUACAMOLE CON NACHOS

SALMON MARINADO CON ACEITE DE CITRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO

FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO

EMPANADILLA CAPRESSE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y OREGANO

PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA

ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA

FLAMENQUIN CORDOBES CON CERDO IBERICO

VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA

MILHOJAS DE CALABAZIN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO

MEJILLON ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFIA

CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA

CEVICHE TRADICIONAL PERUANO

CANELON DE SENGLAR CON BECHAMEL DE PERA

SEGUNDOS PLATOS

SOLOMILLO DE LECHON CON SALSA DE CEPS

COSTILLAR IBERICO A BAJA TEMPERATURA CON CRUJIENTE DE ESPECIAS

LINGOTE DE TERNERA CON SALSA DE BOLETS Y SALTEADO DE VERDURA

MILHOJAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON UVAS Y TROMPETAS DE LA MUERTE

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA

PAN DE SOBAO DE LAS MANOS DE KIKE CON MASCARPONE DE PIÑONES Y CRUJIENTE DE CALABAZA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMON Y ESPONJOSO DE LIMA

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

CLASICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

"TARIFA 1" 142€
"TARIFA 2" 126€
"TARIFA 3" 119€
"TARIFA 4" 119€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENU 8/

IVA INCLUIDO

MENÚ 06

APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA
SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS
CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA
TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN
TACOS DE VERDURAS
CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS
MINI TORTILLA DE CAMARON
MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT
FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE
CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA
DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL
SURTIDO DEHAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL
TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA
CROQUETAS DE GUIJUELO
CROQUETAS DE CHISTORRA
CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA
PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON
RISSOTO DE CEPS CON PARMESANO
FIDEUA MAS LLOMBART
GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA

GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT

CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

COPA DE SALMOREJO CON GUIJUELO

STEAK TARTAR CON SU TOQUE TRADICIONAL

FIVE SHOT DE FRUTAS

BACALAO CON OLIVADA NEGRA Y TOMATE CONCASSE

GUACAMOLE CON NACHOS

SALMON MARINADO CON ACEITE DE CITRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO

FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO

EMPANADILLA CAPRESSE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y OREGANO

PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA

ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA

FLAMENQUIN CORDOBES CON CERDO IBERICO

VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA

MILHOJAS DE CALABAZIN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO

MEJILLON ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFIA

CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA

CEVICHE TRADICIONAL PERUANO

CANELON DE SENGLAR CON BECHAMEL DE PERA

SEGUNDOS PLATOS

CORDERO DE ARANDA AL HORNO CON CEBOLLETA GLASEADA, TIMBAL DE PATATA AL ROMERO Y ZANAHORIA CURTIDA

ENTRECOTTE DE NEBRASKA CON SALSA CAFE PARIS

COSTILLAR BLACK ANGUS A BAJA TEMPERATURA

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA DE OPORTO

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA

PAN DE SOBAO DE LAS MANOS DE KIKE CON MASCARPONE DE PIÑONES Y CRUJIENTE DE CALABAZA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMON Y ESPONJOSO DE LIMA

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

CLASICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

"TARIFA 1" 155€
"TARIFA 2" 139€
"TARIFA 3" 132€
"TARIFA 4" 132€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 07

APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA
SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS
CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA
TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN
TACOS DE MARISCO Y GERMINADOS
CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS
MINI TORTILLA DE CAMARON
MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT
FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE
CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA
DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL
SURTIDO DEHAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL)
TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA
CROQUETAS DE GUIJUELO
CROQUETAS DE CHISTORRA
CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA
PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON
RISSOTO DE CEPS Y COCO CON PARMESANO
FIDEUA MAS LLOMBART
GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA

GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT CHUPITO

DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

COPA DE SALMOREJO CON GUIJUELO

STEAK TARTAR CON SU TOQUE TRADICIONAL

FIVE SHOT DE FRUTAS

BACALAO CON OLIVADA NEGRA Y TOMATE CONCASSE

GUACAMOLE CON NACHOS

SALMON MARINADO CON ACEITE DE CITRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO

FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO

EMPANADILLA CAPRESSE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y OREGANO

PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA

ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA

FLAMENQUIN CORDOBES CON CERDO IBERICO

VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA

MILHOJAS DE CALABAZIN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO

MEJILLON ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFIA

CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA

CEVICHE TRADICIONAL PERUANO

CANELON DE SENGLAR CON BECHAMEL DE PERA

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA

PAN DE SOBAO DE LAS MANOS DE KIKE CON MASCARPONE DE PIÑONES Y CRUJIENTE DE CALABAZA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMON Y ESPONJOSO DE LIMA

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

CLASICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

EXTRAS

BUFFET DE QUESOS CON SURTIDO DE PANES Y VINOS

PARRILLADA DE CARNES, ZAMBURIÑAS, ALMEJAS Y NAVAJAS BY MAS LLOMBART

SHOWCOOKING DE ARROCES BY MAS LLOMBART

BUFFET DE CREPES (DISCOTECA)

CARRITO DE HOT DOGS (DISCOTECA)

"TARIFA 1" 137€
"TARIFA 2" 121€
"TARIFA 3" 114€
"TARIFA 4" 114€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 08

ÚNICAMENTE CON TARIFA 4

APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA
SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS
CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA
TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN
TACOS DE MARISCO Y GERMINADOS
MINI TORTILLA DE CAMARON
MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT
DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL
SURTIDO DEHAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL)
TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA
CROQUETAS DE GUIJUELO
CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA
PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON
RISSOTO DE CEPS Y COCO CON PARMESANO
SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

PRIMEROS PLATOS

MAZAMORRA CON TARTAR DE DATILES, CARPACCIO DE GAMBAS Y "CAVIAR" DE TOMATE

ENSALADA DE TOSCA CON MELON, BACON, NUECES Y VINAGRETA DE QUESO DE CABRA Y MIEL

BOSQUE VEGETAL CON ROMESCO, JAMON DE PATO Y POLVO DE QUESO DE CABRA

RAVIOLI DE CALAMAR CON RISOTTO A LA MENTA Y SALSA DE ESCAMARLÁN CON SU "CAVIAR"

SEGUNDOS PLATOS

SECRETO IBÉRICO A LA MARSELLESA

CLÁSICO MAR Y MONTAÑA CON CÍTRICOS Y VERDURAS

PULARDA RELLENA CON CIRUELAS, DATILES Y OREJONES EN SU PROPIA SALSA

MUSLOS DE PATO CONFITADOS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y CHIPS DE PERA

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA

PAN DE SOBAO DE LAS MANOS DE KIKE CON MASCARPONE DE PIÑONES Y CRUJIENTE DE CALABAZA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMON Y ESPONJOSO DE LIMA

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

CLASICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

"TARIFA 4" 105€

IVA INCLUIDO

Enero 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
53					1	2	3
1	4	5	6	7	8	9	10
2	11	12	13	14	15	16	17
3	18	19	20	21	22	23	24
4	25	26	27	28	29	30	31

Febrero 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
5	1	2	3	4	5	6	7
6	8	9	10	11	12	13	14
7	15	16	17	18	19	20	21
8	22	23	24	25	26	27	28

Marzo 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
9	1	2	3	4	5	6	7
10	8	9	10	11	12	13	14
11	15	16	17	18	19	20	21
12	22	23	24	25	26	27	28
13	29	30	31				

Abril 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
13				1	2	3	4
14	5	6	7	8	9	10	11
15	12	13	14	15	16	17	18
16	19	20	21	22	23	24	25
17	26	27	28	29	30		

Mayo 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
17						1	2
18	3	4	5	6	7	8	9
19	10	11	12	13	14	15	16
20	17	18	19	20	21	22	23
21	24	25	26	27	28	29	30
22	31						

Junio 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
22		1	2	3	4	5	6
23	7	8	9	10	11	12	13
24	14	15	16	17	18	19	20
25	21	22	23	24	25	26	27
26	28	29	30				

Julio 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
26				1	2	3	4
27	5	6	7	8	9	10	11
28	12	13	14	15	16	17	18
29	19	20	21	22	23	24	25
30	26	27	28	29	30	31	

Agosto 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
30							1
31	2	3	4	5	6	7	8
32	9	10	11	12	13	14	15
33	16	17	18	19	20	21	22
34	23	24	25	26	27	28	29
35	30	31					

Septiembre 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
35			1	2	3	4	5
36	6	7	8	9	10	11	12
37	13	14	15	16	17	18	19
38	20	21	22	23	24	25	26
39	27	28	29	30			

Octubre 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
39					1	2	3
40	4	5	6	7	8	9	10
41	11	12	13	14	15	16	17
42	18	19	20	21	22	23	24
43	25	26	27	28	29	30	31

Noviembre 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
44	1	2	3	4	5	6	7
45	8	9	10	11	12	13	14
46	15	16	17	18	19	20	21
47	22	23	24	25	26	27	28
48	29	30					

Diciembre 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
48			1	2	3	4	5
49	6	7	8	9	10	11	12
50	13	14	15	16	17	18	19
51	20	21	22	23	24	25	26
52	27	28	29	30	31		

PRECIO MENÚ 2021

TARIFA 1

TARIFA 3

TARIFA 2

TARIFA 4

1 enero	Año Nuevo
6 enero	Epifanía del Señor
2 febrero	Fiesta de la Candelaria
14 febrero	Carnaval
28 febrero	Día de Andalucía
19 marzo	San José
28 marzo	Horario de Verano
28 marzo	Semana Santa
2 abril	Viernes Santo
4 abril	Domingo de Resurrección
5 abril	Lunes de Pascua
23 abril	Día de Aragón
23 abril	Día de San Jorge
1 mayo	Fiesta del Trabajo
2 mayo	Fiesta de la Comunidad
15 mayo	San Isidro
24 mayo	Lunes de Pentecostés
3 junio	Corpus Christi
25 julio	Fiesta de Santiago Apóstol
8 agosto	Día de Cantabria
15 agosto	Asunción de la Virgen
12 octubre	Fiesta Nacional de España
31 octubre	Horario de Invierno
1 noviembre	Fiesta de todos los Santos
9 noviembre	Almudena
6 diciembre	Día de la Constitución
8 diciembre	La Inmaculada Concepción
25 diciembre	Natividad del Señor

Enero 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
53					1	2	3
1	4	5	6	7	8	9	10
2	11	12	13	14	15	16	17
3	18	19	20	21	22	23	24
4	25	26	27	28	29	30	31

Febrero 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
5	1	2	3	4	5	6	7
6	8	9	10	11	12	13	14
7	15	16	17	18	19	20	21
8	22	23	24	25	26	27	28

Marzo 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
9	1	2	3	4	5	6	7
10	8	9	10	11	12	13	14
11	15	16	17	18	19	20	21
12	22	23	24	25	26	27	28
13	29	30	31				

Abril 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
13				1	2	3	4
14	5	6	7	8	9	10	11
15	12	13	14	15	16	17	18
16	19	20	21	22	23	24	25
17	26	27	28	29	30		

Mayo 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
17						1	2
18	3	4	5	6	7	8	9
19	10	11	12	13	14	15	16
20	17	18	19	20	21	22	23
21	24	25	26	27	28	29	30
22	31						

Junio 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
22		1	2	3	4	5	6
23	7	8	9	10	11	12	13
24	14	15	16	17	18	19	20
25	21	22	23	24	25	26	27
26	28	29	30				

Julio 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
26				1	2	3	4
27	5	6	7	8	9	10	11
28	12	13	14	15	16	17	18
29	19	20	21	22	23	24	25
30	26	27	28	29	30	31	

Agosto 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
30							1
31	2	3	4	5	6	7	8
32	9	10	11	12	13	14	15
33	16	17	18	19	20	21	22
34	23	24	25	26	27	28	29
35	30	31					

Septiembre 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
35			1	2	3	4	5
36	6	7	8	9	10	11	12
37	13	14	15	16	17	18	19
38	20	21	22	23	24	25	26
39	27	28	29	30			

Octubre 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
39					1	2	3
40	4	5	6	7	8	9	10
41	11	12	13	14	15	16	17
42	18	19	20	21	22	23	24
43	25	26	27	28	29	30	31

Noviembre 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
44	1	2	3	4	5	6	7
45	8	9	10	11	12	13	14
46	15	16	17	18	19	20	21
47	22	23	24	25	26	27	28
48	29	30					

Diciembre 2021

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
48			1	2	3	4	5
49	6	7	8	9	10	11	12
50	13	14	15	16	17	18	19
51	20	21	22	23	24	25	26
52	27	28	29	30	31		

MÍNIMO DE PRESUPUESTO 2021

- MÍNIMO 1 (15.000€)
- MÍNIMO 2 (13.500€)
- MÍNIMO 3 (12.000€)
- MÍNIMO 4 (10.500€)
- MÍNIMO 5 (9.500€)
- MÍNIMO 6 (7.500€)

1 enero	Año Nuevo
6 enero	Epifanía del Señor
2 febrero	Fiesta de la Candelaria
14 febrero	Carnaval
28 febrero	Día de Andalucía
19 marzo	San José
28 marzo	Horario de Verano
28 marzo	Semana Santa
2 abril	Viernes Santo
4 abril	Domingo de Resurrección
5 abril	Lunes de Pascua
23 abril	Día de Aragón
23 abril	Día de San Jorge
1 mayo	Fiesta del Trabajo
2 mayo	Fiesta de la Comunidad
15 mayo	San Isidro
24 mayo	Lunes de Pentecostés
3 junio	Corpus Christi
25 julio	Fiesta de Santiago Apóstol
8 agosto	Día de Cantabria
15 agosto	Asunción de la Virgen
12 octubre	Fiesta Nacional de España
31 octubre	Horario de Invierno
1 noviembre	Fiesta de todos los Santos
9 noviembre	Almudena
6 diciembre	Día de la Constitución
8 diciembre	La Inmaculada Concepción
25 diciembre	Natividad del Señor

Enero 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
52						1	2
1	3	4	5	6	7	8	9
2	10	11	12	13	14	15	16
3	17	18	19	20	21	22	23
4	24	25	26	27	28	29	30
5	31						

Febrero 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
5		1	2	3	4	5	6
6	7	8	9	10	11	12	13
7	14	15	16	17	18	19	20
8	21	22	23	24	25	26	27
9	28						

Marzo 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
9		1	2	3	4	5	6
10	7	8	9	10	11	12	13
11	14	15	16	17	18	19	20
12	21	22	23	24	25	26	27
13	28	29	30	31			

Abril 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
13					1	2	3
14	4	5	6	7	8	9	10
15	11	12	13	14	15	16	17
16	18	19	20	21	22	23	24
17	25	26	27	28	29	30	

Mayo 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
17							1
18	2	3	4	5	6	7	8
19	9	10	11	12	13	14	15
20	16	17	18	19	20	21	22
21	23	24	25	26	27	28	29
22	30	31					

Junio 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
22			1	2	3	4	5
23	6	7	8	9	10	11	12
24	13	14	15	16	17	18	19
25	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30			

Julio 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
26					1	2	3
27	4	5	6	7	8	9	10
28	11	12	13	14	15	16	17
29	18	19	20	21	22	23	24
30	25	26	27	28	29	30	31

Agosto 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
31	1	2	3	4	5	6	7
32	8	9	10	11	12	13	14
33	15	16	17	18	19	20	21
34	22	23	24	25	26	27	28
35	29	30	31				

Septiembre 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
35				1	2	3	4
36	5	6	7	8	9	10	11
37	12	13	14	15	16	17	18
38	19	20	21	22	23	24	25
39	26	27	28	29	30		

Octubre 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
39						1	2
40	3	4	5	6	7	8	9
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24	25	26	27	28	29	30
44	31						

Noviembre 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
44		1	2	3	4	5	6
45	7	8	9	10	11	12	13
46	14	15	16	17	18	19	20
47	21	22	23	24	25	26	27
48	28	29	30				

Diciembre 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
48				1	2	3	4
49	5	6	7	8	9	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	26	27	28	29	30	31	

TARIFAS MENÚS 2022

TARIFA 1

TARIFA 3

TARIFA 2

TARIFA 4

1 enero	Año Nuevo
6 enero	Epifanía del Señor
2 febrero	Fiesta de la Candelaria
27 febrero	Carnaval
28 febrero	Día de Andalucía
19 marzo	San José
27 marzo	Horario de Verano
10 abril	Semana Santa
15 abril	Viernes Santo
17 abril	Domingo de Resurrección
18 abril	Lunes de Pascua
23 abril	Día de Aragón
23 abril	Día de San Jorge
1 mayo	Fiesta del Trabajo
2 mayo	Fiesta de la Comunidad
15 mayo	San Isidro
3 junio	Corpus Christi
6 junio	Lunes de Pentecostés
25 julio	Fiesta de Santiago Apóstol
14 agosto	Día de Cantabria
15 agosto	Asunción de la Virgen
12 octubre	Fiesta Nacional de España
30 octubre	Horario de Invierno
1 noviembre	Fiesta de todos los Santos
9 noviembre	Almudena
6 diciembre	Día de la Constitución
8 diciembre	La Inmaculada Concepción
25 diciembre	Natividad del Señor

Enero 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
52						1	2
1	3	4	5	6	7	8	9
2	10	11	12	13	14	15	16
3	17	18	19	20	21	22	23
4	24	25	26	27	28	29	30
5	31						

Febrero 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
5		1	2	3	4	5	6
6	7	8	9	10	11	12	13
7	14	15	16	17	18	19	20
8	21	22	23	24	25	26	27
9	28						

Marzo 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
9		1	2	3	4	5	6
10	7	8	9	10	11	12	13
11	14	15	16	17	18	19	20
12	21	22	23	24	25	26	27
13	28	29	30	31			

Abril 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
13					1	2	3
14	4	5	6	7	8	9	10
15	11	12	13	14	15	16	17
16	18	19	20	21	22	23	24
17	25	26	27	28	29	30	

Mayo 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
17							1
18	2	3	4	5	6	7	8
19	9	10	11	12	13	14	15
20	16	17	18	19	20	21	22
21	23	24	25	26	27	28	29
22	30	31					

Junio 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
22			1	2	3	4	5
23	6	7	8	9	10	11	12
24	13	14	15	16	17	18	19
25	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30			

Julio 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
26					1	2	3
27	4	5	6	7	8	9	10
28	11	12	13	14	15	16	17
29	18	19	20	21	22	23	24
30	25	26	27	28	29	30	31

Agosto 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
31	1	2	3	4	5	6	7
32	8	9	10	11	12	13	14
33	15	16	17	18	19	20	21
34	22	23	24	25	26	27	28
35	29	30	31				

Septiembre 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
35				1	2	3	4
36	5	6	7	8	9	10	11
37	12	13	14	15	16	17	18
38	19	20	21	22	23	24	25
39	26	27	28	29	30		

Octubre 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
39						1	2
40	3	4	5	6	7	8	9
41	10	11	12	13	14	15	16
42	17	18	19	20	21	22	23
43	24	25	26	27	28	29	30
44	31						

Noviembre 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
44		1	2	3	4	5	6
45	7	8	9	10	11	12	13
46	14	15	16	17	18	19	20
47	21	22	23	24	25	26	27
48	28	29	30				

Diciembre 2022

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
48				1	2	3	4
49	5	6	7	8	9	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	26	27	28	29	30	31	

MÍNIMO DE PRESUPUESTO 2022

- MÍNIMO 1 (15.000€)
- MÍNIMO 2 (13.500€)
- MÍNIMO 3 (12.000€)
- MÍNIMO 4 (10.500€)
- MÍNIMO 5 (9.500€)
- MÍNIMO 6 (7.500€)

1 enero	Año Nuevo
6 enero	Epifanía del Señor
2 febrero	Fiesta de la Candelaria
27 febrero	Carnaval
28 febrero	Día de Andalucía
19 marzo	San José
27 marzo	Horario de Verano
10 abril	Semana Santa
15 abril	Viernes Santo
17 abril	Domingo de Resurrección
18 abril	Lunes de Pascua
23 abril	Día de Aragón
23 abril	Día de San Jorge
1 mayo	Fiesta del Trabajo
2 mayo	Fiesta de la Comunidad
15 mayo	San Isidro
3 junio	Corpus Christi
6 junio	Lunes de Pentecostés
25 julio	Fiesta de Santiago Apóstol
14 agosto	Día de Cantabria
15 agosto	Asunción de la Virgen
12 octubre	Fiesta Nacional de España
30 octubre	Horario de Invierno
1 noviembre	Fiesta de todos los Santos
9 noviembre	Almudena
6 diciembre	Día de la Constitución
8 diciembre	La Inmaculada Concepción
25 diciembre	Natividad del Señor

BODEGA INCLUIDA

VINO BLANCO

CASTELL DE RAIMAT CHARDONNAY
RAIMAT CLAMOR BLANC
LEGARIS VERDEJO
LA CHARLA (EXTRA 1,00€ P.P)
NUVIANA BLANCO
RAIMAT ANIMA BLANCO
LEIRAS ALBARIÑO (EXTRA 1,00€ P.P.)
VIÑAS DE ANNA BLANCS DE BLANCS (EXTRA 1,00€ P.P)

VINO TINTO

RAIMAT CLOS ABADIA
VIÑA POMAL CENTENARIO CRIANZA
LEGARIS ROBLE
CASTELL RAIMAT CABERNET SUAVIGNON (EXTRA 1,00 PP)
VIÑA POMAL CENTENARIO RESERVA (EXTRA 1,00 PP)
RAIMAT ANIMA TINTO
EL PISPA (EXTRA 1,00PP)
SCALA DEI NEGRE (EXTRA 1,00€ PP)
LEGARIS CRIANZA (EXTRA 1,50€ PP)

CAVAS

CODORNÍU CLASIC BRUT NATURE
CODORNÍU PRIMUS VIDA BRUT
GRAN BACH BRUT
ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS (EXTRA 1,00€ PP)
RAIMAT BRUT CHARDONNAY (EXTRA 1,50€ PP)

**ESTOS VINOS PODRIAN SUFRIR VARIACIONES

POSIBLES COMBINACIONES

COMBINACIONES

CON BASE DE MENÚ 1 ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 2 SUMARÁ AUTOMATICAMENTE +5€

CON BASE DE MENÚ 1 ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 3 SE SUMARÁ AUTOMÁTICAMENTE +13€

CON BASE DE MENÚ 2 ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 1 SE RESTARÁ -5€

CON BASE DE MENÚ 2 ELIGEN UN PRIMERO O SEGUNDO DEL MENÚ 3 SE SUMARÁ +8€

CON BASE DE MENÚ 3 ELIGEN UN PRIMERO O SEGUNDO DEL MENÚ 1 SE RESTARÁ -13€

CON BASE DE MENÚ 3 ELIGEN UN PRIMERO O SEGUNDO DEL MENÚ 2 SE RESTARÁ -8€

TÉRMINOS, CONDICIONES DE SERVICIO Y PREGUNTAS FRECUENTES

01 **¿CÚAL ES EL TIMING DE UNA BODA?**

NO TENEMOS UN TIMMING ESTIPULADO, LA CEREMONIA JUNTOS CON LAS FOTOGRAFÍAS CON INVITADOS SUELE DEMORARSE 1:15H, EL APERITIVO DE 24 REFERENCIAS 1:15/1:30H, EL APERITIVO DOBLE UNAS 2:00/2:15 H, EN SALA CON EL APERITIVO DE 24 REFERENCIAS (PRIMERO,SORBETE Y SEGUNDO, PASTEL, CAFÉ, ENTREGAS) UNAS 2:45/3:00H, Y EN SALA CON EL APERITIVO DOBLE (SORBETE, SEGUNDO PLATO, PASTEL, CAFÉ Y ENTREGAS) UNAS 2:15 H.

02 **¿CUÁNTOS EVENTOS HACÉIS AL DÍA EN MAS LLOMBART?**

EN MAS LLOMBART SE CELEBRA UN ÚNICO EVENTO AL DÍA PARA PODER OFRECERLE TODA LA DEDICACIÓN QUE MERECE.

03 **¿LA COCINA ES PROPIA O CATERING?**

MANERA DE HACER TOTALMENTE ARTESANA CUNO DE LOS PILARES QUE IDENTIFICAN A MAS LLOMBART ES SU COCINA. PUES ES CAPON UNA EXQUISITA PRESENCIA EN SUS PLATOS.AZ DE CONJUGAR UNA

04 **¿HACÉIS CEREMONIAS CIVILES Y RELIGIOSAS?**

SÍ, Y LA CEREMONIA RELIGIOSA SE CELEBRA CON LA MISMA DECORACIÓN QUE LA CEREMONIA CIVIL.

05 **¿SE PUEDE CAMBIAR LA DECORACIÓN EXTERIOR O DE LA CEREMONIA?**

Sí, SIEMPRE QUE NO SE SALGA DEL PRESUPUESTO DESTINADO A ESA PARTIDA.

06 **¿QUÉ CAPACIDAD TIENE LA MASÍA?**

DISPONEMOS DE DOS SALONES, UNO CON CAPACIDAD DE HASTA 140 COMENSALES Y OTRO HASTA 210 COMENSALES.

07 **¿EXIGÍS UN MÍNIMO DE COMENSALES?**

NO, PEDIMOS UN MÍNIMO DE PRESUPUESTO (VARIA EL MÍNIMO SEGÚN LA FECHA). SI BIEN ESTOS IMPORTES NO SE ALCANZAN MULTIPLICANDO EL PRECIO DEL MENÚ POR LOS COMENSALES, PODÉIS AÑADIR A VUESTRO EVENTO HORAS DE BARRA LIBRE, EXTRAS EN GASTRONOMÍA TANTO EN APERITIVO COMO EN DISCOTECA.

08 **¿CUÁNTOS CAMAREROS HABRÁ EN NUESTRA BODA?**

NUESTRA EXPERIENCIA NOS DICE QUE UN CAMARERO POR MESA ES LA MEJOR OPCIÓN. ADEMÁS, JAVIER, GONZALO (O EL COMERCIAL QUE OS HAYA ACOMPAÑADO DURANTE TODO EL PROCESO) Y UNA PERSONA DE APOYO EN EL OFFICE, ESTARÁN TAMBIÉN APOYANDO EL SERVICIO.

09 **¿SE REQUIERE UN MÍNIMO DE COMENSALES POR MESA? ¿PUEDO HACERLAS DE MENOS COMENSALES?**

LAS MESAS DEBEN SER COMO MÍNIMO DE 8 COMENSALES. SÍ, SE PUEDEN MONTAR MÁS PEQUEÑAS SIEMPRE YCUANDO SE ABONE LA CANTIDAD DE 50€ POR MESA QUE INCUMPLA DICHA NORMA, YA QUE SEAN 4 O 12 LOS COMEN-SALES, UTILIZAREMOS UN CAMARERO POR MESA.

10 **¿EN QUÉ ORDEN UBICAMOS A LOS INVITADOS EN EL PLANNING DEL SALÓN QUE TENEMOS EN LA INTRANET?**

EN EL PASO 3 DE LA INTRANET PODÉIS VER QUE EL COMENSAL 1, 2 Y 3 DE LA INTRANET MIRAN A LOS NOVIOS SENTADOS EN LA MESA 3 DE LOS NOVIOS, DESPUÉS SIGUE LAS AGUJAS DEL RELOJ.

11 **¿SI VIENEN BEBÉS TENEMOS QUE ESPECIFICARLO?**

SÍ, SIEMPRE. BÁSICAMENTE PORQUE LOS MÁS PEQUEÑOS NECESITAN ESPACIO PARA SITUARSE CÓMODAMENTE.

12 **¿LA MINUTA ES PERSONALIZADA?**

SÍ, HAY VARIOS FORMATOS, EN EL PORTAL DE LA INTRANET A LA IZQUIERDA, DONDE PONE CARTA.

13 **¿TENEMOS QUE COLOCARNOS NUESTROS DETALLES EN LA MESA EL DÍA DE ANTES DEL EVENTO?**

NO NOS QUITÉIS TRABAJO! SEGUIREMOS LAS PAUTAS ACORDADAS EN LA INTRANET. NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DE QUE TODO ESTE PERFECTO.

14 **¿PODEMOS HACER EL BAILE EN EL JARDÍN EXTERIOR?**
EN NINGÚN CASO PODEMOS OFRECEROS ESTE TIPO DE SERVICIO, YA QUE RESPETAMOS MUCHO EL DESCANSO VECINAL Y EL BAILE DE LOS NOVIOS SUELE EMPEZAR DEMASIADO TARDE.

15 **¿PODEMOS TIRAR FUEGOS ARTIFICIALES, O GLOBOS CON VELA?**
SI QUERÉIS QUE EN VUESTRA BODA HAYA ESPECTÁCULOS DE ESTE TIPO DEBERÉIS SOLICITAR EL PERMISO PERTI-NENTE AL AYUNTAMIENTO DE SANT FOST DE CAMPSENTELLES YA QUE NO DEPENDE DE NUESTRA CASA.

16 **¿PODÉIS CONSEGUIRNOS EL SERVICIO DE AUTOCAR?**
SÍ, PERO ÚNICAMENTE CON LA EMPRESA **DIEZ66,** PUESTO QUE ES CON LA ÚNICA QUE NOS HACEMOS RESPONSABLES DE QUE NO SE PIERDAN, LLEGUEN A LA HORA ESTABLECIDA Y QUE DISPONGAN DE UN AUTOCAR
EN UNAS CONDICIONES ÓPTIMAS. TELF. 696018497

17 **¿DISPONÉIS DE ZONAS PARA REALIZAR EL REPORTAJE FOTOGRÁFICO?**
SÍ, TODAS LAS FOTOS DE NUESTRA WEB OS PUEDEN SERVIR DE EJEMPLO PARA QUE PODÁIS HACEROS UNA IDEA.

18 **¿DISPONÉIS DE ALOJAMIENTO?**
NO, DISPONEMOS DE HOTELES CERCANOS.

19 **¿DISPONÉIS DE APARCAMIENTO?**
SÍ, JUNTO A LA MASIA Y ADEMÁS DE PARKING PRIVADO.

20 **¿TENÉIS HORA DE INICIO Y FIN DE FIESTA?**
NO, ES VUESTRO DÍA. EL EVENTO ESTARÁ PREPARADO PARA EMPEZAR A LA HORA QUE VOSOTROS HAYÁIS ACORDADO CON NOSOTROS Y TENDRÉIS MEDIA HORA DE MARGEN PARA DAR INICIO A VUESTRO ENLACE. SEGUIREMOS TRABAJANDO PARA VOSOTROS HASTA QUE TERMINEN VUESTROS SERVICIOS CONTRATADOS.

21 ¿A QUÉ HORA ABRIRÁ SUS PUERTAS MAS LLOMBART?

MAS LLOMBART ABRIRÁ SUS PUERTAS EXACTAMENTE 45 MINUTOS ANTES DE LA HORA DE INICIO PREVISTA.

22 ¿SI NOS RETRASAMOS DE LA HORA DE INICIO PACTADA, ¿HAY ALGÚN RECARGO?

PERMITIMOS UN RETRASO DE HASTA 30 MINUTOS DE LA HORA DE INICIO ACORDADA (QUE NO ES LO MISMO QUELA HORA DE LLEGADA DE LOS INVITADOS). A PARTIR DE ESE MOMENTO TENDRÁ UNA PENALIZACIÓN DE 200€ Y DESPUÉS CADA 15 MINUTOS DE RETRASO SERÁN 50€ . ESTO NO SIGNIFICA QUE EN MAS LLOMBART TENGAMOS UN TIMING ESTABLECIDO NI QUE HAYA UNA HORA PARA CADA COSA. EL RITMO DEL EVENTO SERÁ MARCADO POR VUESTROS INVITADOS.

23 ¿CÓMO FORMALIZO MI RESERVA EN MAS LLOMBART Y CUÁLES SON LAS CONDICIONES DE PAGO?

SE REALIZARÁ UNA PAGA Y SEÑAL DE 1000€ PARA CONFIRMAR LA RESERVA. EL RESTO DE LA BODA SEABONARÁ MÁXIMO 72H ANTES DEL BANQUETE, MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA. EN EFECTIVO SE ACEPTARÁ UN MÁXIMO DE 1000€ . LAS HORAS EXTRAS DE BARRA LIBRE, SE PAGARÁN AL FINALIZAR EL EVENTO.

24 ¿CUANDO SE VA A LA DISCOTECA Y SE DA POR INICIADA?

UNA VEZ TERMINAMOS CAFÉ, LICORES, Y TODAS LAS ENTREGAS DE LOS NOVIOS, PONDREMOS UNA PROYECCIÓN EN LA CUAL INDICA QUE DENTRO DE 15 MINUTOS SE DARÁ INICIO A LA BARRA LIBRE, CADA CAMARERO AVISARÁ A SU MESA POR SI NO LO HAN LEÍDO, Y A PARTIR DE ESOS 15 MINUTOS LA BARRA LIBRE QUEDA ABIERTA.

25 ¿CUANDO SE ENTREGAN LOS REGALOS A LOS INVITADOS?

LAS ENTREGAS ESPECIALES A LOS INVITADOS SE HARÁN JUSTO DESPUÉS DE QUE LOS NOVIOS TERMINEN DE COMER SU PASTEL. LA ENTREGA DE REGALOS ES UN MOMENTO COMPLICADO, YA QUE SI SE HACE DEMASIADO LARGO, PODEMOS CAER EN EL TÍPICO ERROR DE MUCHOS EVENTOS, Y CONVERTIR UN MOMENTO QUE TIENE QUE SER PRECIOSO Y EMOCIONANTE EN ALGO LARGO Y ABURRIDO.

26 ¿SE PUEDEN MODIFICAR LOS MENÚS?

SE PUDE MODIFICAR CUALQUIER COSA MIENTRAS CONSIDEREMOS QUE NO AFECTA A LA CALIDAD DEL MENU,PERO EN NINGUN CASO SE PODRÁ MODIFICAR LA ESTRUCTURA DEL MISMO .

27 ¿ESTÁ INCLUIDA LA PRUEBA DE MENÚ EN EL PRECIO?

LA PRUEBA DE MENÚ ESTÁ INCLUIDA PARA 6 PERSONAS SIEMPRE Y CUANDO VUESTRO ENLACE SUPERE LOS 100 PRUEBA PAGARÍAN 50€. POR OTRO LADO, SI EN VUESTRO ENLACE SOIS MENOS DE 50 COMENSALES, SE TENDRÁ QUE ABONAR 50€ DE TODOS LOS COMENSALES QUE ASISTÁIS A DICHA PRUEBA (INCLUIDOS LOS NOVIOS).

28 **¿HASTA CUANDO PODEMOS MODIFICAR EL NÚMERO DEFINITIVO DE INVITADOS?**

TENÉIS HASTA EL MARTES A LAS 19H DE LA TARDE DE LA MISMA SEMANA DE LA BODA. A PARTIR DE AHÍ SE ABONARÁN LOS CUBIERTOS PACTADOS ANTERIORMENTE.

29 **¿SE PUEDE ELEGIR DOS SORBETES O DOS PASTELES DIFERENTES?**

SÍ, SE SERVIRÁN AL 50%, PERO NO LO ACONSEJAMOS.

30 **¿HASTA QUÉ EDAD PODEMOS CONSIDERAR MENÚ INFANTIL?**

OFRECEMOS MENÚ INFANTIL PARA TODOS AQUELLOS COMENSALES MENORES DE 12 AÑOS.

31 **¿PODEMOS ADAPTAR MENÚS PARA INVITADOS QUE REQUIERAN UN TIPO DE GASTRONOMÍA ESPECIAL (CELÍACOS, VEGETARIANOS, ALÉRGICOS, ETC)?**

SIN NINGÚN PROBLEMA PODEMOS ADAPTAR NUESTROS MENÚS A TODOS AQUELLOS COMENSALES QUE NECESITEN UN CUIDADO ESPECIAL EN SU ALIMENTACIÓN.

32 **¿PODEMOS HACER MEDIO MENÚ DE NIÑO PORQUE SÓLO COMERÁN UN PLATO?**

NO, REALMENTE LO QUE MÁS INCREMENTA EL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL ES EL SERVICIO. NUESTRO SERVICIO ES UN CAMARERO POR MESA Y SIMPLEMENTE ESE DETALLE YA SUPONE CASI EL 30% DEL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL.

33 **¿PODEMOS ELEGIR OTRO TIPO DE BEBIDA EN LA BARRA LIBRE O APERITIVO? ¿QUÉ COSTE CONLLEVA?**

SÍ, ACEPTAMOS CUALQUIER SUGERENCIA QUE QUERÁIS AÑADIR Y SIMPLEMENTE SE OS COBRARÁ A PRECIO DE COSTE.

34 **¿PUEDO ELEGIR HORAS DE BARRA LIBRE EXTRAS?**

SÍ Y TE RECOMENDAMOS QUE LO HAGAS IN SITU, ES DECIR, CUANDO ACABEN LAS DOS HORAS DE BARRA LIBRE INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ, YA QUE SI VUESTROS INVITADOS NO ESTÁN MUY ANIMADOS A SEGÚN QUE HORAS, CONTRATAR DE ANTEMANO LAS HORAS EXTRAS DE BARRA LIBRE, OS PODRÍA SUPONER UN GASTO INÚTIL.

35 **¿A PARTIR DE QUÉ PRECIO PODEMOS CASARNOS EN MAS LLOMBART?**
A PARTIR DE 105€ (2021) TODO INCLUIDO. (PRECIO TARIFA 4)

36 **¿DIPONÉIS DE OFERTAS PARA VIERNES, DOMINGOS O TEMPORADA BAJA?**
SÍ, ESTÁN DETALLADOS EN ESTE PDF.

37 **¿TODAS LAS BODAS TIENEN DESCUENTOS SI SE CELEBRAN EN VIERNES O DOMINGO?**
SIEMPRE TENDRÁN QUE PASAR COMO MÍNIMO DE 50 COMENSALES ADULTOS EN ADELANTE, DE NO SER ASÍ SE APLICARÁ EL MISMO PRECIO QUE UN SÁBADO.

38 **¿QUÉ PRECIO TIENE LA CEREMONIA?**
EL PRECIO DE LA CEREMONIA ES DE 700€ (2020), INCLUYE LAS SILLAS CON FUNDA, LAZO Y DECORACIÓN FLORAL ADEMÁS DE PÉTALOS, ALFOMBRA ROJA Y AMBIENTACIÓN MUSICAL. DISPONEN TAMBIÉN DE SILLAS PLEGABLES DE MADERA. EL CEREMONIANTE TIENE UN COSTE DE 225€

39 **¿QUÉ PRECIO TIENE EL MENÚ INFANTIL?**
EL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL ES DE 45€ TODO INCLUIDO.

40 **¿QUÉ PRECIO TIENE LA HORA EXTRA DE BARRA LIBRE Y DJ?**
LA HORA EXTRA DE DJ SUPONE 190€ (2020) Y LA BARRA LIBRE 7,50€ (2020) POR PERSONA (NIÑOS GRATIS)

41 **¿SE PUEDEN CELEBRAR BODAS LOS DOMINGOS POR LA TARDE?**
SÍ, SIEMPRE QUE EL LUNES SEA FESTIVO NACIONAL, DOMINGOS DE AGOSTO O EN TODA CATALUÑA.

42 **¿TIENEN VALIDEZ LAS CEREMONIAS CIVILES?**
SÍ, PERO NO SIEMPRE, DEPENDERÁ DE LA DISPONIBILIDAD DEL AYUNTAMIENTO.

43 **¿QUÉ PASA EN CASO DE ANULACIÓN?**

EN CASO DE ANULACIÓN DEL BANQUETE 10 MESES ANTES, SE TENDRÁ QUE ABONAR EL 30% DEL GASTO MÍNIMOEN CASO DE ANULACIÓN DEL BANQUETE 5 MESES ANTES, SE TENDRÁ QUE ABONAR EL 50% DEL GASTO MÍNIMO. EN CASO DE ANULACIÓN DEL BANQUETE 3 MESES ANTES, SE TENDRÁ QUE ABONAR EL 75% DEL GASTO MÍNIMO. EN CASO DE UN PROBLEMA DE FAMILIAR GRAVE,PANDEMIA O FUERZA MAYOR SE POSPONE LA FECHA DENTRO DE LOS 6 MESES SIGUIENTES SIN COSTE EXTRA

44 **¿VARIARÁN LOS PRECIOS EN 2022?**

LOS PRECIOS DE LOS MENÚS 2021 PUEDEN SUFRIR UN INCREMENTO DE HASTA 2 EUROS POR PERSONA. LOS EXTRAS PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES DE PRECIO. EJEMPLO: CEREMONIANTE, MONITRA INFANTIL, AUTOCAR/ MUSICOS/ CASTILLO HINCHABLE, ETC.

45 **¿QUÉ PRECIO TIENEN LOS DIAS FESTIVOS, VÍSPERAS DE FESTIVO?**

TIENEN PRECIO DE SÁBADO Y EL MÍNIMO DE PRESUPUESTO DE SÁBADO. CONSULTAR FECHAS ESPECIALES(VIERNES SANTO, SAN JUAN, ETC)

46 **¿LOS PRECIOS INCLUYEN IVA?**

SI, EL PRECIO A FECHA DE NOVIEMBRE DEL 2018, SI EXISTE ALGUNA VARIACIÓN DE IVA SE CARGARÁ AL PRECIO DEL MENÚ.

47 **¿SE ACEPTAN MASCOTAS?**

EN MAS LLOMBART SE ACEPTAN MASCOTAS, PERO SIEMPRE BAJO LA SUPERVISION DE UN CUIDADOR.

48 **¿PODÉIS GUARDAR LOS DETALLES DE LOS NOVIOS**

MAS LLOMBART GUARDA LOS DETALLES DE LOS NOVIOS UNA SEMANA POSTERIOR A LA BODA. DESPUES, NO NOS HACEMOS RESPONSABLES DE LOS MATERIALES GUARDADOS.

49 **¿SE PUEDEN TRAER CHUCHERIAS PARA LA DISCOTECA?**

SI, EL PRECIO POR EL MONTAJE (ALQUILER DE BOTES Y FLORES NATURALES) SON 50€. SOLO PODRAN TRAERSE CHUCHERIAS ENVASADAS Y NO SE PUEDE TRAER REPOSTERIA (CRUASANTS, BOLLOS ETC...). EN CASO DE QUERER ESE SERVICIO PODREIS CONTATAR NUESTRO CANDY BAR POR 375€

50 **¿PODEMOS CONTRATAR UN FOTOMATON EXTERNO?**

SI, SIEMPRE Y CUANDO LA EMPRESA CONTRATADA TENGA SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL Y SU CONTRATO DE AUTONOMO. A MAS A MAS, MAS LLOMBART NO SE HARA RESPONSABLE SI DICHA EMPRESA LLEGA MAS PRONTO O TARDE DE LA HORA PACTADA CON LOS NOVIOS O SI SUFRE ALGUN INCONVENIENTE.

NO ES LO QUE SOMOS, ES LO QUE TE HACEMOS SENTIR...

GRACIAS POR CONFIAR EN LA EXPERIENCIA MAS LLOMBART.

WWW.MASLLOMBART.COM