

VUESTRA BODA,
VUESTRA HISTORIA
DE AMOR
PARTICULAR. 2024

mas
HombArt



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 672494212

JUAN 664563403

INFO@MASLLOMBART.COM
JAVIER@MASLLOMBART.COM
JUAN@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. EL RESTO DE ACOMPAÑANTES LO PODRAN CONSULTAR EN EL PUNTO 27

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.

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

A true love story never

BUFFET DE SUSHIS. 550€ (150 PIEZAS) 700€ (250 PIEZAS) 900€ (400 PIEZAS)

SHOWCOOKING DE ARROCES Y FIDEUÁ 550€ . SI SE SUSTITUYE POR 4 APERITIVOS A ELEGIR MAS LLOMBART 150€. SI SE SUSTITUYE POR 6 APERITIVOS ES GRATUITO.

SHOWCOOKING DE SUSHI FUSIÓN BY MAS LLOMBART 1100€.

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 350€. EN MENÚ 4,5 Y 6. SE PUEDE SUSTITUIR POR 9 APERITIVOS.

BUFFET DE AHUMADOS 350€

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO 75% (BRIDA VERDE) 700€. JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA (BRIDA NEGRA) 1.100€.

SURTIDO DE FOIE VARIADO CON SUS PANES 300€

BUFFET DE VERMOUTH CON SUS LATAS 550€

BUFFET DE QUESOS 450€. GRATUITO SI SE SUSTITUYE POR 4 APERITIVOS.

RINCON GALLEGO 850€.

PARADITA DE EMBUTIDOS CATALANO-IBÉRICOS 500€. GRATUITO SI SE SUSTITUYE POR 6 APERITIVOS.

BUFFET DE CERVEZA 400€

BUFFET DE VINOS 550€

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. 950€

CEREMONIANTE (ACTOR) 225€
ACTOR DAVID MORENO VILA 617331748

CEREMONIA CON BALAS DE PAJA
800€ + 4€ ALQUILER CADA BALA DE PAJA.

COCHE RECOGIDA TESLA 250€

BOLSAS DE ARROZ Y ORGANZA 25 UDS/20€

CUCURUCHOS DE PÉTALOS 25 UDS/25€

PAI-PAI 25 UDS/25€

LÁGRIMAS DE FELICIDAD (PAÑUELOS DE PAPEL) 25 UDS/25€

ABANICOS 25 UDS/40€

POMPEROS (MÍNIMO 10) 1,50€ P.P

EXTRAS EN DISCOTECA



CARRITO DE PALOMITAS 300€ CANDY BAR 375€

CARRITO DE HOT DOGS MAS LLOMBART 400€ MAX 100 UD.

BUFFET DE HAMBURGUESAS 400€ MAX 100 UD.

BUFFET DE PIZZAS 400€ MAX 25 UD.

**BUFFET DE FRUTAS BAÑADAS EN CHOCOLATE
BLANCO Y NEGRO 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 3,50€ P.P.

BUFFET DE CREPES DULCES 7,00 P.P.

HORA EXTRA DE DJ 275€ / HORA

HORA EXTRA BARRA LIBRE 8,95 € P.P.

POR PERSONA QUE QUEDA, MÍNIMO A PAGAR

50 COMENSALES.



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 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 CEPES Y COCO CON PARMESANO

FIDEUA MAS LLOMBART

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDRO XIMENEZ *

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 MARSELLERA

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 CAMELO*

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" 144€

"TARIFA 2" 128€

"TARIFA 3" 121€

"TARIFA 4" 121€ ** 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 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 CEPES 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 CEPES

COSTILLAR IBERICO A BAJA TEMPERATURA CON CRUJIENTE DE ESPECIAS*

LINGOTE DE TERNERA CON SALSA DE BOLETS Y SALTEADO DE VERDURA

MILHOJAS DE TERNERA CON UVAS Y TROMPETAS DE LA MUERTE*

POSTRES

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

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" 154€

"TARIFA 2" 138€

"TARIFA 3" 131€

"TARIFA 4" 131€ ** 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 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 CEPES 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 (precio variable según mercado)
LOMO DE LUBINA RELLENA DE TRIGUEROS, CANSALADA IBÉRICA Y SALSA DE CEPES
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 CAMELO
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" 170€

"TARIFA 2" 154€

"TARIFA 3" 147€

"TARIFA 4" 147€

** 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 CEPES 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 CARMELIZADA
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 MARSELLERA

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 CAMELO

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" 144€

"TARIFA 2" 128€

"TARIFA 3" 121€

"TARIFA 4" 121€ ** 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 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 CEPES 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 CARMELIZADA
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 CEPES

COSTILLAR IBERICO A BAJA TEMPERATURA CON CRUJIENTE DE ESPECIAS*

LINGOTE DE TERNERA CON SALSA DE BOLETS Y SALTEADO DE VERDURA

MILHOJAS 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" 149€

"TARIFA 2" 133€

"TARIFA 3" 126€

"TARIFA 4" 126€ ** 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 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 CEPES 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 CARMELIZADA
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" 162€

"TARIFA 2" 146€

"TARIFA 3" 139€

"TARIFA 4" 139€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ

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 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 CEPES 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 CARMELIZADA

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" 144€

"TARIFA 2" 128€

"TARIFA 3" 121€

"TARIFA 4" 121€ ** 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 DE HAMBURGUESAS 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 CEPES 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 MARSELLERA
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" 112€

IVA INCLUIDO

365	Enero 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
1	1	2	3	4	5	6	7
2	8	9	10	11	12	13	14
3	15	16	17	18	19	20	21
4	22	23	24	25	26	27	28
5	29	30	31				

365	Febrero 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
5				1	2	3	4
6	5	6	7	8	9	10	11
7	12	13	14	15	16	17	18
8	19	20	21	22	23	24	25
9	26	27	28	29			

365	Marzo 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
9					1	2	3
10	4	5	6	7	8	9	10
11	11	12	13	14	15	16	17
12	18	19	20	21	22	23	24
13	25	26	27	28	29	30	31

365	Abril 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
14	1	2	3	4	5	6	7
15	8	9	10	11	12	13	14
16	15	16	17	18	19	20	21
17	22	23	24	25	26	27	28
18	29	30					

365	Mayo 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
18			1	2	3	4	5
19	6	7	8	9	10	11	12
20	13	14	15	16	17	18	19
21	20	21	22	23	24	25	26
22	27	28	29	30	31		

365	Junio 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
22						1	2
23	3	4	5	6	7	8	9
24	10	11	12	13	14	15	16
25	17	18	19	20	21	22	23
26	24	25	26	27	28	29	30

365	Julio 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
27	1	2	3	4	5	6	7
28	8	9	10	11	12	13	14
29	15	16	17	18	19	20	21
30	22	23	24	25	26	27	28
31	29	30	31				

365	Agosto 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
31				1	2	3	4
32	5	6	7	8	9	10	11
33	12	13	14	15	16	17	18
34	19	20	21	22	23	24	25
35	26	27	28	29	30	31	

365	Septiembre 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
35							1
36	2	3	4	5	6	7	8
37	9	10	11	12	13	14	15
38	16	17	18	19	20	21	22
39	23	24	25	26	27	28	29
40	30						

365	Octubre 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
40		1	2	3	4	5	6
41	7	8	9	10	11	12	13
42	14	15	16	17	18	19	20
43	21	22	23	24	25	26	27
44	28	29	30	31			

365	Noviembre 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
44					1	2	3
45	4	5	6	7	8	9	10
46	11	12	13	14	15	16	17
47	18	19	20	21	22	23	24
48	25	26	27	28	29	30	

365	Diciembre 2024						
	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
48							1
49	2	3	4	5	6	7	8
50	9	10	11	12	13	14	15
51	16	17	18	19	20	21	22
52	23	24	25	26	27	28	29
1	30	31					

TARIFAS MENÚS 2024

TARIFA 1

TARIFA 3

TARIFA 2

TARIFA 4

1 enero Año Nuevo
6 enero Epifanía del Señor
2 febrero Fiesta de la Candelaria
11 febrero Carnaval
28 febrero Día de Andalucía
19 marzo San José
24 marzo Semana Santa

29 marzo Viernes Santo
31 marzo Horario de Verano
31 marzo Domingo de Resurrección
1 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
20 mayo Lunes de Pentecostés
3 junio Corpus Christi
25 julio Fiesta de Santiago Apóstol
11 agosto Día de Cantabria
15 agosto Asunción de la Virgen

12 octubre Fiesta Nacional de España
27 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

365

Enero 2024

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

365

Febrero 2024

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

365

Marzo 2024

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

365

Abril 2024

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

365

Mayo 2024

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

365

Junio 2024

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

365

Julio 2024

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

365

Agosto 2024

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

365

Septiembre 2024

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
35							1
36	2	3	4	5	6	7	8
37	9	10	11	12	13	14	15
38	16	17	18	19	20	21	22
39	23	24	25	26	27	28	29
40	30						

365

Octubre 2024

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

365

Noviembre 2024

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

365

Diciembre 2024

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

MÍNIMO DE PRESUPUESTO 2024

MÍNIMO 1 (15.000€)

MÍNIMO 4 (10.500€)

MÍNIMO 2 (13.500€)

MÍNIMO 5 (9.500€)

MÍNIMO 3 (12.000€)

MÍNIMO 6 (7.500€)

1 enero Año Nuevo
 6 enero Epifanía del Señor
 2 febrero Fiesta de la Candelaria
 11 febrero Carnaval
 28 febrero Día de Andalucía
 19 marzo San José
 24 marzo Semana Santa

29 marzo Viernes Santo
 31 marzo Horario de Verano
 31 marzo Domingo de Resurrección
 1 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
 20 mayo Lunes de Pentecostés
 3 junio Corpus Christi
 25 julio Fiesta de Santiago Apóstol
 11 agosto Día de Cantabria
 15 agosto Asunción de la Virgen

12 octubre Fiesta Nacional de España
 27 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 UNO 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, JUAN (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 Y CUANDO SE ABONE LA CANTIDAD DE 50€ POR MESA QUE INCUMPLA DICHA NORMA, YA SEAN 4 O 12 LOS COMENSALES, 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 PERTINENTE 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 QUE LA 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 SE ABONARÁ 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 NOVIO, 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 NOVIO 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 PUEDE 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?
SI EL PRESUPUESTO SUPERÓ LOS 15.000€ ESTÁ INCLUIDO PARA 6 PERSONAS. SI EL PRESUPUESTO SUPERA LOS 13.500€ ESTÁ INCLUIDO PARA 4. PARA LOS DEMÁS PRESUPUESTOS ESTÁ INCLUIDA SIEMPRE PARA LOS NOVIO.

- 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 112€ (2024) TODO INCLUIDO 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 950€, INCLUYE LAS SILLAS PLEGABLES BLANCAS, DECORACIÓN FLORAL Y MÚSICA PERSONALIZADA A CARGO DE NUESTRO DJ.

39 ¿QUÉ PRECIO TIENE EL MENÚ INFANTIL?
EL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL ES DE 55€ TODO INCLUIDO.

40 ¿QUÉ PRECIO TIENE LA HORA EXTRA DE BARRA LIBRE Y DJ?
LA HORA EXTRA DE DJ SUPONE 250€ (2024) Y LA BARRA LIBRE 8,95€ (2024) 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?**
SI ANULAS EL BANQUETE 10 MESES ANTES DE LA FECHA ACORDADA, SE TENDRÁ QUE ABONAR EL 30% DEL GASTO MÍNIMO ACORDADO PARA EL DÍA DE LA BODA. SI ANULAS EL BANQUETE 5 MESES ANTES DE LA FECHA ACORDADA SE TENDRÁ QUE ABONAR EL 50% DEL GASTO MÍNIMO ACORDADO PARA EL DÍA DE LA BODA. SI ANULAS EL BANQUETE 3 MESES ANTES DE LA FECHA ACORDADA, SE TENDRÁ QUE ABONAR EL 75% DEL GASTO MÍNIMO ACORDADO PARA EL DÍA DE LA BODA.
- 44 ¿VARIARÁN LOS PRECIOS EN 2024?**
LOS PRECIOS DE LOS MENÚS 2025 PUEDEN SUFRIR UN INCREMENTO MÁXIMO DEL PORCENTAJE EQUIVALENTE AL IPC. LOS EXTRAS PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES DE PRECIO. EJEMPLO: CEREMONIANTE, MONITRA INFANTIL, AUTOCAR, ETC.
- 45 ¿QUE PRECIO TIENEN LOS DÍAS 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 EL 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 ¿PODEÍS 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.
- 51 ¿QUE SUCEDE SI EL EVENTO SE SUSPENDE DEBIDO A ESTADOS DE EXCEPCIÓN SANITARIA?**
EN EL CASO DE SUSPENDER EL EVENTO POR PANDEMIA, LA PRORROGA TENDRÁ UNA VALIDEZ DE TRES MESES (PRORROGABLES SI SE ALARGA EL ESTADO DE EXCEPCIÓN)
- 52 PUEDE VARIAR EN ALGO LA GASTRONOMÍA DESCRITA EN EL PDF? SI, UNICAMENTE LOS PLATOS MARCADOS CON UN ASTERISCO ESTÁN PENDIENTES DE CONFIRMACIÓN.**





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

GRACIAS POR
CONFIAR EN LA
EXPERIENCIA
MAS LLOMBART.

WWW.MASLLOMBART.COM