



VUESTRA HISTORIA
DE AMOR
PARTICULAR
VUESTRA BODA
2025

mas
llombArt



HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO

mas
LombArt

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

TEL. 935 939 520

JAVI 672 494 212

JUAN 664 563 403



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 PODRÁN CONSULTAR EN EL PUNTO 27.*

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

SALÓN EXCLUSIVO PARA LOS NOVIOS SÓLO 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 ESCOGERLAS PARA EL COMEDOR.

BAJO PLATO MIMBRE POSIBILIDAD DE ESCOGERLO PARA EL COMEDOR.

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

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

SERVICIO DE “GENT GRAN”

BODEGA INCLUIDA

DECORACIÓN FLORAL PERSONALIZADA DEL JARDÍN.

MANTELERÍA DIFERENTES COLORES DISPONIBLES.

ZONA DE PARKING GRATUITO EN NUESTRAS INSTALACIONES.

MINUTAS PERSONALIZADAS

SORBETES CASEROS INCLUIDOS ENTRE EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.

COCINA PROPIA

TARTA NUPCIAL FAKE

MUÑECO DE NOVIOS PARA TARTA NUPCIAL.



CAFÉS Y LICORES DESPUÉS 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.



SERVICIOS INCLUIDOS

OPCIONES DE GASTRONOMÍA EN APERITIVO

A true love story never

BUFFET DE SUSHIS. 630€ (150 PIEZAS). 760€ (250 PIEZAS). 990€ (400 PIEZAS).

SHOWCOOKING DE ARROCES Y FIDEUÁ 600€. SI SE SUSTITUYE POR 4 APERITIVOS A ELEGIR 150€.
SI SE SUSTITUYE POR 6 APERITIVOS ES GRATUITO.

SHOWCOOKING DE SUSHI FUSIÓN BY MAS LLOMBART 1.100€.

SHOWCOOKING DE CARNES A LA BRASA, ZAMBURIÑAS, ALMEJAS Y NAVAJAS 1250€. EN MENÚ 1, 2, 3, 4, 5 Y 6 SE PUEDEN
SUSTITUIR POR 6 APERITIVOS Y 350€. EN MENÚ 4, 5 Y 6. SE PUEDE SUSTITUIR POR 9 APERITIVOS.

BUFFET DE AHUMADOS 400€.

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 350€.

BUFFET DE VERMOUTH CON SUS LATAS 600€.

BUFFET DE QUESOS 500€. GRATUITO SI SE SUSTITUYE POR 4 APERITIVOS.

PARADITA DE EMBUTIDOS CATALANO-IBÉRICOS 600€. GRATUITO SI SE SUSTITUYE POR 6 APERITIVOS.

RINCÓN GALLEGO 900€.

BUFFET DE CERVEZA 500€.

BUFFET DE VINOS 550€.

OPCIONES DE CEREMONIA CIVIL Y RELIGIOSA

CEREMONIA CIVIL EN NUESTROS
JARDINES, SILLAS BLANCAS DE
MADERA PLEGABLES. MEGAFONÍA,
SERVICIO DE AGUA, LIMONADA,
NARANJADA Y COCKTAIL DE CAVA. 975€.

CEREMONIANTE (ACTOR). 225€.
ACTOR DAVID MORENO VILA.
TEL. 617 331 748

CEREMONIA CON BALAS DE PAJA 800€.
+ 6€ DE ALQUILER CADA BALA DE PAJA.

COCHE RECOGIDA TESLA 300€.

BOLSAS DE ARROZ Y ORGANZA. 25 UDS/
Preguntar a Angelita.

CUCURUCHOS DE PÉTALOS. 25 UDS/
Preguntar a Angelita.

PAI-PAI. 25 UDS/ **Preguntar a Angelita.**

LÁGRIMAS DE FELICIDAD.
(PAÑUELOS DE PAPEL) 25 UDS/
Preguntar a Angelita.

ABANICOS. 25 UDS/ **Preguntar a Angelita.**

POMPEROS. (MÍNIMO 10 UDS).
Preguntar a Angelita.

EXTRAS EN DISCOTECA

The background of the left side of the page features a warm, bohemian-style decoration. It includes two glass jars with twine ties, one containing water and the other a candle. Below them is a dark wooden lattice with vertical slats. The lighting is soft and ambient, with a pinkish-purple hue at the top.

CARRITO DE PALOMITAS 330€.

CANDY BAR 415€.

CARRITO DE HOT DOGS MAS LLOMBART 440€.
(MAX 100 UD).

BUFFET DE HAMBURGUESAS 440€.
(MAX 100 UD).

BUFFET DE PIZZAS 440€.
(25 UD).

**BUFFET DE FRUTAS BAÑADAS EN
CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO 7,70€ P.P.**
(MINIMO 70 PERSONAS).

BUFFET DE CHOCOLATES 4€ P.P.
(MÍNIMO 75 PERSONAS).

BUFFET DE CHUCHERÍAS INFANTILES 3€ P.P.
(MÍNIMO 35 PERSONAS).

CHOCOLATE CON CHURROS 4€ P.P.
(MÍNIMO 50 PERSONAS).

SURTIDO DE SANDWICH 4€ P.P.
(MÍNIMO 50 PERSONAS).

BUFFET DE CREPES DULCES 7,70€ P.P.
(MÍNIMO 70 PERSONAS).

HORA EXTRA DJ 295€. HORA.

HORA EXTRA BARRA LIBRE 9,45€ P.P
(POR PERSONA QUE QUEDE MÍNIMO
A PAGAR 50 COMENSALES).



NUESTRAS OPCIONES
MENÚ ^{más} HomeArt
ELIGE 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 VERDURA.

CARPACCIO DE CALABACÍN CON TAPENADE DE OLIVAS.

MINI TORTILLA DE CAMARÓN.

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT.

FERRERO ROCHER DE FOEI CON BRILLANTE*

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA.

DÚO 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 Y COCO CON PARMESANO.

FIDEUÁ MAS LLOMBART.

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y SÉSAMO CON VINAGRETA DE PEDRO XIMÉNEZ*

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO.

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA.

GRATÉN DE PATATA DUQUESA CON EMULSIÓN DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT.

CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA.

PRIMEROS PLATOS

MAZAMORRA CON TARTAR DE DÁTILES, CARPACCIO DE GAMBAS Y “CAVIAR” DE TOMATE.

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

BOSQUE VEGETAL CON ROMESCO, JAMÓN 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, DÁTILES 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 CORAZÓN 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 DE MARESME*

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMÓN Y ESPONJOSO DE LIMA*

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE*

CLÁSICA SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA*

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARÁNDANOS*

“TARIFA 1” 149€

“TARIFA 2” 133€

“TARIFA 3” 126€

“TARIFA 4” 126€ ** 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 VERDURA.

CARPACCIO DE CALABACÍN CON TAPENADE DE OLIVAS.

MINI TORTILLA DE CAMARÓN.

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT.

FERRERO ROCHER DE FOEI CON BRILLANTE*

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA.

DÚO DE HUMMUS DE REMOLACHA Y TRADICIONAL.

SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL).

TALLARINES DE CALAMARA LA ANDALUZA.

CROQUETAS DE GUIJUELO.

CROQUETAS DE CHISTORRA.

CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA.

PINCHO DE POLLO CON SALSAS BARBACOA Y BACON.

RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO.

FIDEUÁ MAS LLOMBART.

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y SÉSAMO CON VINAGRETA DE PEDRO XIMÉNEZ*

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO.

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

PRIMEROS PLATOS

TARTAR DE SALMÓN CON MANGO, WASABI Y LIMA.
CREMA FRÍA DE BOGAVANTE CON CITRONELA Y GAMBAS AL CURRY.
CRUJIENTE DE MERLUZA CON GAMBA AL "ALL CREMAT"
LOMO DE BACALAO REPOSADO CON SETAS DE TEMPORADA Y RATAFÍA.

SEGUNDOS PLATOS

SOLOMILLO DE LECHÓN CON SALSA DE CEPES.
COSTILLAR IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA CON CRUJIENTE DE ESPECIAS*
LINGOTE DE TERNERA CON SALSA DE BOLETS Y SALTEADO DE VERDURA.
MILHOJAS DE TERNERA CON UVAS Y SETAS DE TEMPORADA*

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN 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 DE MARESME*
BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMÓN Y ESPONJOSO DE LIMA*
MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE*
CLÁSICA SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA*
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARÁNDANOS*

"TARIFA 1" 159€

"TARIFA 2" 143€

"TARIFA 3" 136€

"TARIFA 4" 136€

** 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 VERDURA.

CARPACCIO DE CALABACÍN CON TAPENADE DE OLIVAS.

MINI TORTILLA DE CAMARÓN.

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT.

FERRERO ROCHER DE FOEI CON BRILLANTE*

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA.

DÚO DE HUMMUS DE REMOLACHA Y TRADICIONAL.

SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL).

TALLARINES DE CALAMARA 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.

FIDEUÁ MAS LLOMBART.

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y SÉSAMO CON VINAGRETA DE PEDRO XIMÉNEZ*

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO.

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA.

GRATÉN DE PATATA DUQUESA CON EMULSIÓN 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 CEBOLLA GLASEADA, TIMBAL DE PATATA AL ROMERO Y ZANAHORIA.

ENTRECOT DE NEBRASKA CON SALSA CAFÉ PARÍS.

COSTILLAR BLACK ANGUS A BAJA TEMPERATURA.

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA OPORTO.

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN 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 DE MARESME.

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMÓN Y ESPONJOSO DE LIMA.

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

CLÁSICA SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA.

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARÁNDANOS.

“TARIFA 1” 175€

“TARIFA 2” 159€

“TARIFA 3” 152€

“TARIFA 4” 152€

** 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 VERDURA.

CARPACCIO DE CALABACÍN CON TAPENADE DE OLIVAS.

MINI TORTILLA DE CAMARÓN.

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT.

FERRERO ROCHER DE FOEI CON BRILLANTE*

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA.

DÚO DE HUMMUS DE REMOLACHA Y TRADICIONAL.

SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS (POLLO, TERNERA, VEGETAL).

TALLARINES DE CALAMARA LA ANDALUZA.

CROQUETAS DE GUIJUELO.

CROQUETAS DE CHISTORRA.

CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA.

PINCHO DE POLLO CON SALSAS BARBACOA Y BACON.

RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO.

FIDEUÁ MAS LLOMBART.

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y SÉSAMO CON VINAGRETA DE PEDRO XIMÉNEZ*

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO.

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA.
GRATÉN DE PATATA DUQUESA CON EMULSIÓN 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 TOMATES CONCASSE.
GUACAMOLE CON NACHOS.
SALMÓN MARINADO CON ACEITE DE CÍTRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO.
FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE DE HIGO.
EMPANADILLA CAPRESE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y ORÉGANO.
PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA.
ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA.
FLAMENQUÍN CORDOBÉS CON CERDO IBÉRICO.
VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA.
MILHOJAS DE CALABACÍN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.
VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO.
MEJILLÓN ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFÍA.
CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA.
CEVICHE TRADICIONAL PERUANO*
CANELÓN DE "SENGLAR" CON BECHAMEL DE PERA.



SEGUNDOS PLATOS

SECRETO IBÉRICO A LA MARSELLERA.

CLÁSICO MARY MONTAÑA CON CÍTRICOS Y VERDURAS*

PULARDA RELLENA CON CIRUELAS, DÁTILES Y OREJONES EN SU PROPIA SALSA.

MUSLO DE PATO CONFITADO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y CHIPS DE PERA.

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN 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 DE MARESME.

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMÓN Y ESPONJOSO DE LIMA.

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

CLÁSICA SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA.

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARÁNDANOS.

“TARIFA 1” 149€

“TARIFA 2” 133€

“TARIFA 3” 126€

“TARIFA 4” 126€ ** 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 VERDURA.

CARPACCIO DE CALABACÍN CON TAPENADE DE OLIVAS.

MINI TORTILLA DE CAMARÓN.

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT.

FERRERO ROCHER DE FOEI CON BRILLANTE*

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA.

DÚO 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 SALSABARBARCOA Y BACON.

RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO.

FIDEUÁ MAS LLOMBART.

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y SÉSAMO CON VINAGRETA DE PEDRO XIMÉNEZ*

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO.

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA.
GRATÉN DE PATATA DUQUESA CON EMULSIÓN 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 TOMATES CONCASSE.
GUACAMOLE CON NACHOS.
SALMÓN MARINADO CON ACEITE DE CÍTRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO.
FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE DE HIGO.
EMPANADILLA CAPRESE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y ORÉGANO.
PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA.
ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA.
FLAMENQUÍN CORDOBÉS CON CERDO IBÉRICO.
VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA.
MILHOJAS DE CALABACÍN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.
VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO.
MEJILLÓN ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFÍA.
CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA.
CEVICHE TRADICIONAL PERUANO*
CANELÓN DE "SENGLAR" CON BECHAMEL DE PERA.



SEGUNDOS PLATOS

SOLOMILLO DE LECHÓN CON SALSA DE CEPES.

COSTILLAR IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA CON CRUJIENTE DE ESPECIAS*

LINGOTE DE TERNERA CON SALSA DE BOLETS Y SALTEADO DE VERDURAS.

MILHOJAS DE TERNERA CON UVAS Y SETAS DE TEMPORADA*

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN 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 DE MARESME.

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMÓN Y ESPONJOSO DE LIMA.

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

CLÁSICA SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA.

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARÁNDANOS.

“TARIFA 1” 154€

“TARIFA 2” 138€

“TARIFA 3” 131€

“TARIFA 4” 131€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 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 VERDURA.

CARPACCIO DE CALABACÍN CON TAPENADE DE OLIVAS.

MINI TORTILLA DE CAMARÓN.

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT.

FERRERO ROCHER DE FOEI CON BRILLANTE*

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA.

DÚO 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.

FIDEUÁ MAS LLOMBART.

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y SÉSAMO CON VINAGRETA DE PEDRO XIMÉNEZ*

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO.

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA.
GRATÉN DE PATATA DUQUESA CON EMULSIÓN 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 TOMATES CONCASSE.
GUACAMOLE CON NACHOS.
SALMÓN MARINADO CON ACEITE DE CÍTRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO.
FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE DE HIGO.
EMPANADILLA CAPRESE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y ORÉGANO.
PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA.
ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA.
FLAMENQUÍN CORDOBÉS CON CERDO IBÉRICO.
VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA.
MILHOJAS DE CALABACÍN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.
VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO.
MEJILLÓN ASADO CON SALSAS DE TROMPETA Y RATAFÍA.
CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSAS CRIOLLA.
CEVICHE TRADICIONAL PERUANO*
CANELÓN DE "SENGLAR" CON BECHAMEL DE PERA.



SEGUNDOS PLATOS

CORDERO DE ARANDA AL HORNO CON CEBOLLA GLASEADA, TIMBAL DE PATATA AL ROMERO Y ZANAHORIA.

ENTRECOT DE NEBRASKA CON SALSA CAFÉ PARIS.

COSTILLAR BLACK ANGUS A BAJA TEMPERATURA.

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA OPORTO.

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN 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 DE MARESME.

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMÓN Y ESPONJOSO DE LIMA.

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

CLÁSICA SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA.

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARÁNDANOS.

“TARIFA 1” 167€

“TARIFA 2” 151€

“TARIFA 3” 144€

“TARIFA 4” 144€ ** 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 VERDURA.

CARPACCIO DE CALABACÍN CON TAPENADE DE OLIVAS.

MINI TORTILLA DE CAMARÓN.

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT.

FERRERO ROCHER DE FOEI CON BRILLANTE*

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA.

DÚO 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 Y COCO CON PARMESANO.

FIDEUÁ MAS LLOMBART.

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y SÉSAMO CON VINAGRETA DE PEDRO XIMÉNEZ*

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO.

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA.
GRATÉN DE PATATA DUQUESA CON EMULSIÓN 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 TOMATES CONCASSE.
GUACAMOLE CON NACHOS.
SALMÓN MARINADO CON ACEITE DE CÍTRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO.
FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE DE HIGO.
EMPANADILLA CAPRESE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y ORÉGANO.
PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA.
ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA.
FLAMENQUÍN CORDOBÉS CON CERDO IBÉRICO.
VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA.
MILHOJAS DE CALABACÍN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA.
VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO.
MEJILLÓN ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFÍA.
CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA.
CEVICHE TRADICIONAL PERUANO*
CANELÓN DE "SENGLAR" CON BECHAMEL DE PERA.



POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN 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 DE MARESME.

BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMÓN Y ESPONJOSO DE LIMA.

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

CLÁSICA SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA.

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARÁNDANOS.

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” 149€

“TARIFA 2” 133€

“TARIFA 3” 126€

“TARIFA 4” 126€ ** 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 VERDURA.

MINI TORTILLA DE CAMARÓN.

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 SALSAS 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 DÁTILES, CARPACCIO DE GAMBAS Y “CAVIAR” DE TOMATE.
ENSALADA DE TOSCA CON MELÓN, BACON, NUECES Y VINAGRETA DE QUESO DE CABRA Y MIEL.
BOSQUE VEGETAL CON ROMESCO, JAMÓN 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, DÁTILES 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 CORAZÓN 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 DE MARESME.
BIZCOCHO DE MENTA Y ALBAHACA CON CREMA DE LIMÓN Y ESPONJOSO DE LIMA.
MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.
CLÁSICA SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA.
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARÁNDANOS.

365 Enero 2025

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

365 Febrero 2025

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

365 Marzo 2025

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

365 Abril 2025

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

365 Mayo 2025

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

365 Junio 2025

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

365 Julio 2025

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

365 Agosto 2025

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

365 Septiembre 2025

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

365 Octubre 2025

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

365 Noviembre 2025

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

365 Diciembre 2025

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

TARIFAS MENÚS 2025

- TARIFA 1
- TARIFA 2
- TARIFA 3
- TARIFA 4

FESTIVOS

- | | | | |
|--|---|--|---|
| 1 enero Año Nuevo | 13 abril Semana Santa | 2 mayo Fiesta de la Comunidad | 12 octubre Fiesta Nacional de España |
| 6 enero Epifanía del Señor | 18 abril Viernes Santo | 15 mayo San Isidro | 26 octubre Horario de Invierno |
| 2 febrero Fiesta de la Candelaria | 20 abril Domingo de Resurrección | 3 junio Corpus Christi | 1 noviembre Fiesta de todos los Santos |
| 28 febrero Día de Andalucía | 21 abril Lunes de Pascua | 9 junio Lunes de Pentecostés | 9 noviembre Almodena |
| 2 marzo Carnaval | 23 abril Día de Aragón | 25 julio Fiesta de Santiago Apóstol | 6 diciembre Día de la Constitución |
| 19 marzo San José | 23 abril Día de San Jorge | 10 agosto Día de Cantabria | 8 diciembre La Inmaculada Concepción |
| 30 marzo Horario de Verano | 1 mayo Fiesta del Trabajo | 15 agosto Asunción de la Virgen | 25 diciembre Natividad del Señor |

365 Enero 2025

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

365 Febrero 2025

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

365 Marzo 2025

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

365 Abril 2025

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

365 Mayo 2025

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

365 Junio 2025

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

365 Julio 2025

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

365 Agosto 2025

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

365 Septiembre 2025

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

365 Octubre 2025

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

365 Noviembre 2025

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

365 Diciembre 2025

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

MÍNIMO DE PRESUPUESTO 2025

- MÍNIMO 1 (15.000€)
- MÍNIMO 2 (13.500€)
- MÍNIMO 3 (12.000€)
- MÍNIMO 4 (11.500€)
- MÍNIMO 5 (9.500€)
- MÍNIMO 6 (7.500€)

FESTIVOS

- | | | |
|--|---|---|
| 1 enero Año Nuevo | 13 abril Semana Santa | 2 mayo Fiesta de la Comunidad |
| 6 enero Epifanía del Señor | 18 abril Viernes Santo | 15 mayo San Isidro |
| 2 febrero Fiesta de la Candelaria | 20 abril Domingo de Resurrección | 3 junio Corpus Christi |
| 28 febrero Día de Andalucía | 21 abril Lunes de Pascua | 9 junio Lunes de Pentecostés |
| 2 marzo Carnaval | 23 abril Día de Aragón | 25 julio Fiesta de Santiago Apóstol |
| 19 marzo San José | 23 abril Día de San Jorge | 10 agosto Día de Cantabria |
| 30 marzo Horario de Verano | 1 mayo Fiesta del Trabajo | 15 agosto Asunción de la Virgen |
| | | 12 octubre Fiesta Nacional de España |
| | | 26 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 ABADÍA

VIÑA POMAL ENTENARIO CRIANZA

LEGARIS ROBLE

CASTELL RAIMAT CABERNET SUAVIGNON (EXTRA 1,00€ P.P.)

VIÑA POMAL CENTENARIO RESERVA (EXTRA 1,00€ P.P.)

RAIMAT ANIMA TINTO

EL PISPA (EXTRA 1,00€ P.P.)

SCALA DEI NEGRE (EXTRA 1,00€ P.P.)

LEGARIS CRIANZA (EXTRA 1,00€ P.P.)

CAVAS

CODORNÍU CLASIC BRUT NATURE

CODORNÍU PRIMUS VIDA BRUT

GRAN BACH BRUT

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS (EXTRA 1,00€ P.P.)

RAIMAT BRUT CHARDONNAY (EXTRA 1,50€ P.P.)

**ESTOS VINOS PODRÍAN SUFRIR VARIACIONES



POSIBLES COMBINACIONES



COMBINACIONES

- CON BASE DE MENÚ 1** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 2 SUMARÁ AUTOMÁTICAMENTE +5€
- CON BASE DE MENÚ 1** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 3 SUMARÁ AUTOMÁTICAMENTE +13€
- CON BASE DE MENÚ 2** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 1 RESTARÁ AUTOMÁTICAMENTE -5€
- CON BASE DE MENÚ 2** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 3 SUMARÁ AUTOMÁTICAMENTE +8€
- CON BASE DE MENÚ 3** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 1 RESTARÁ AUTOMÁTICAMENTE -13€
- CON BASE DE MENÚ 3** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 2 RESTARÁ AUTOMÁTICAMENTE -8€



TÉRMINOS, CONDICIONES DE SERVICIO Y PREGUNTAS FRECUENTES

- 01 ¿CÚAL ES EL TIMING DE UNA BODA?**
NO TENEMOS UN TIMING ESTIPULADO, LA CEREMONIA JUNTO CON LAS FOTOGRAFÍAS CON INVITADOS SUELE DEMORARSE 1:15H, EL APERITIVO DE 24 REFERENCIAS 1:15/1:30H, EL APERITIVO DOBLE UNAS 2:00/2:15H, 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 APERITO DOBLE (SORBETE, SEGUNDO PLATO, PASTEL, CAFÉ Y ENTREGAS) UNAS 2:15H.
- 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. EXQUISITA PRESENCIA Y CALIDAD EN SUS PLATOS.
- 04 ¿HACÉIS CEREMONIAS CIVILES Y RELIGIOSAS?**
SÍ, Y LA CEREMONÍA RELIGIOSA SE CELEBRA CON LA MISMA DECORACIÓN QUE LA CEREMONIA CIVIL.
- 05 ¿SE PUEDE CAMBIAR LA DECORACIÓN EXTERIOR O LA DE CEREMONIA?**
SÍ, SIEMPRE QUE NO SUPERE EL 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 EL 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 ACOPAÑÓ DURANTE TODO EL PROCESO) Y UNA PERSONA DE APOYO EN EL OFFICE, ESTARÁN DURANTE 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 POR QUE LOS MÁS PEQUEÑOS NECESITAN ESPACIO PARA SITUARSE CÓMODAMENTE.
- 12 ¿LA MINUTA ES PERSONALIZADA?**
SÍ, DIFERENTES FORMATOS A ELEGIR Y POSIBILIDAD DE IMPRIMIR VUESTROS DISEÑOS.
- 13 ¿TENEMOS QUE COLOCARNOS NUESTROS DETALLES EN LA MESA EL DÍA ANTES DEL EVENTO?**
¡NO NOS QUITÉIS EL TRABAJO! SEGUIREMOS LAS PAUTAS ACORDADAS EN LA INTRANET. NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DE QUE TODO ESTÉ PERFECTO.

- 14 ¿PODEMOS HACER DISCOTECA EN EL JARDÍN?**
NO HACEMOS DISCOTECA EN NUESTROS JARDINES.
- 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 CAMPCENTELLES 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. DIEZ66 AUTOCARES. TEL. 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 DE CADA 15 MINUTOS DE RETRASO SERÁN 50€. ESTO NO SIGNIFICA QUE EN MAS LLOMBART TENGAMOS UN TIMMING ESTABLECIDO NI QUE HAYA UNA HORA PARA CADA COSA. EL RITMO DEL EVENTO SERÁ MARCADO POR NUESTROS 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 EXTRA DE BARRA LIBRE, SE PAGARÁN AL FINALIZAR EL EVENTO.
- 24 ¿CUÁNDO 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 SE INDICA QUE EN 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 ¿CUÁNDO 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 PUEDE MODIFICAR CUALQUIER COSA MIENTRAS CONSIDEREMOS QUE NO AFECTA A LA CALIDAD DEL MENÚ, PERO EN NINGÚN 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 INCLUIDA PARA 6 PERSONAS. SI EL PRESUPUESTO SUPERA LOS 13.500€ ESTÁ INCLUIDA PARA 4 PERSONAS. PARA LOS DEMÁS PRESUPUESTOS ESTÁ INCLUIDA SIEMPRE PARA LOS NOVIOS.

- 28 ¿HASTA CUÁNDO PODEMOS MODIFICAR EL NÚMERO 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 PUEDEN 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 (CELIÁCOS, 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 QUÉ 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€ (2025) TODO INCLUIDO TARIFA 4.

- 36 ¿DISPONÉIS 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.
HORA EXTRA BARRA LIBRE 9,45€. P.P
- 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€ (2025) Y LA BARRA LIBRE (2025) 9,45€ POR PERSONA QUE QUEDE MÍNIMO A PAGAR 50 COMENSALES. (NIÑOS GRATIS).
- 41 ¿SE PUEDEN CELABRAR BODAS LOS DOMINGOS POR LA TARDE?**
SÍ, SIEMPRE QUE EL LUNES SEA FESTIVO NACIONAL O DOMINGOS DE AGOSTO.
- 42 ¿TIENEN VALIDEZ LAS CEREMONIAS CIVILES?**
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 2025?**
SÍ, LOS PRECIOS PUEDEN TENER UN INCREMENTO DE HASTA EL 4%.
- 45 ¿QUÉ PRECIO TIENEN LOS DÍAS FESTIVOS, VÍSPERAS DE FESTIVO?**
CONSULTAR PAGINA 32.
- 46 ¿LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA?**
SÍ, EL 10%.
- 47 ¿SE ACEPTAN MASCOTAS?**
EN MAS LLOMBART SE ACEPTAN MASCOTAS, PERO SIEMPRE BAJO LA SUPERVISIÓN 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. DESPUÉS, NO NOS HACEMOS RESPONSABLES DE LOS MATERIALES GUARDADOS.
- 49 ¿SE PUEDEN TRAER CHUCHERÍAS PARA LA DISCOTECA?**
SÍ, EL PRECIO POR EL MONTAJE (ALQUILER DE BOTES Y FLORES NATURALES) SON 50€. SÓLO PODRÁN TRAERSE CHUCHERÍAS ENVASADAS Y NO SE PUEDE TRAER REPOSTERÍA (CRUASANS, BOLLOS, ETC...) EN CASO DE QUERER ESE SERVICIO PODRÉIS CONTRATAR NUESTRO CANDY BAR.
- 50 ¿PODEMOS CONTRATAR UN FOTOMATÓN EXTERNO?**
SÍ, SIEMPRE Y CUANDO LA EMPRESA CONTRATADA TENGA SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL Y SU CONTRATO DE AUTÓNOMO, A MAS A MAS, MAS LLOMBART NO SE HARÁ RESPONSABLE SI DICHA EMPRESA LLEGA MÁS PRONTO O TARDE DE LA HORA PACTADA CON LOS NOVIOS O SI SUFRE ALGÚN INCONVENIENTE.
- 51 ¿QUÉ SUCEDE SI EL EVENTO SE SUSPENDE DEBIDO A ESTADOS DE EXCEPCIÓN SANITARIA?**
EN EL CASO DE SUSPENDER EL EVENTO POR PANDEMIA, LA PRÓRROGA 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?
SÍ, ÚNICAMENTE LOS PLATOS MARCADOS CON UN ASTERISCO ESTÁN PENDIENTES DE CONFIRMACIÓN.

53 ¿PODEMOS TRAER UN GRUPO DE MÚSICA PARA EL APERITIVO?
SÍ, SIEMPRE Y CUANDO SEA UN TIPO DE MÚSICA AMBIENTAL Y AGRADABLE (SOLISTA, DÚO CON PIANO, VIOLÍN, ETC).

mas
HombyArt



mas
Llombart

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

GRACIAS POR
CONFIAR EN LA
EXPERIENCIA
MAS LLOMBART.

WWW.MASLLOMBART.COM