Menú de grupo 1

Precio: 38.00€ (IVA incluido)

APERITIVOS

Surtido de culares ibéricos (lomo, chorizo, salchichón y morcón) con pan de cristal con tomate

Ensalada de creación con festival de brotes, tiras de mango tropical, queso fresco y mix de frutos secos a la vinagreta de frutos silvestres

Calamares de costa a la andaluza con mayonesa de cilantro y limón

Alcachofas salteadas con virutas de jamón ibérico y lascas de micuit de pato

SEGUNDOS A ELEGIR PREVIAMENTE

Meloso de ternera estofada a la Rioja con setas de temporada y lecho de patata tenedor trufada

Lomo de bacalao al gratén de ali oli sobre lecho de samfaina

POSTRE

Mousse de crema catalana con frutos secos garrapiñados

BODEGA

Agua mineral y café

Viña Eguia D.O Rioja

Monopole D.O Rueda Verdejo

*Nota: **El menú está disponible para máximo 40 comensales**. La bebida incluye una botella cada 4 comensales. Los refrescos y cervezas no están incluidos en los menús, al igual que las bebidas que se consuman antes ó después del menú.*
El cambio de bodega del menú conllevará un suplemento.

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

MASIA SANT CUGAT

Menú de grupo 2

Precio: 44.00€ (IVA incluido)

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Tartar de salmón marinado sobre emulsión de aguacate con detalles de la huerta y vinagreta de mango

Buñuelos de bacalao artesanales del Chef con miel de romero sobre brandada de bacalao

Cazuelita de mejillones al Bloody Mary con langostinos

Risotto de ceps con ralladura de micuit y trufa de verano

SEGUNDOS A ELEGIR PREVIAMENTE

Entrecot de ternera de 300gr sin hueso a la parrilla vasca con champiñones y espárragos verdes a la brasa

Lubina a la brasa sobre patatas panaderas a la donostiarra

POSTRE

Mousse de limón y yuzu con maracuyá acompañado de sorbete de frambuesa

BODEGA

Agua mineral y café

Viña Eguia D.O Rioja

Monopole D.O Rueda Verdejo

Nota: El menú está disponible a partir de 10 comensales. La bebida incluye una botella cada 4 comensales. Los refrescos y cervezas no están incluidos en los menús, al igual que las bebidas que se consuman antes ó después del menú. El cambio de bodega del menú conllevará un suplemento. Todas las carnes de la brasa saldrán al punto.

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

MASIA SANT CUGAT

Menú de grupo 3

Precio: *55.00€* *(IVA incluido)*

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal con tomate

Tabla de quesos nacionales e internacionales con compota de higos y frutos secos

Surtido de croquetas del chef: butifarra negra con manzana caramelizada, jamón ibérico y espinacas con piñones y pasas

Calamares salteados con cebolla de Figueras caramelizada con mayonesa de lima y cilantro

Canapé de tartar de gamba roja con mayonesa de wasabi y huevas de arenques

Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra con mayonesa de ajo negro

SEGUNDOS A ELEGIR PREVIAMENTE

Matrimonio de lubina con salmón marinado a la holandesa sobre espárragos verdes a la brasa

Costilla de Ribs a baja temperatura con guarnición del chef

Filete de pluma ibérica rellena de finas lonchas de jamón de bellota salteadas en sus virutas y flambeada al coñac

POSTRE

Mousse de chocolate blanco con gelée de infusión de menta y tomillo con crumble de té matcha

BODEGA

Agua mineral y café

Vivanco Tinto

Vivanco Blanco

Ribera Trus Roble

Nota: El menú está disponible a partir de 10 comensales. La bebida incluye una botella cada 4 comensales. Los refrescos y cervezas no están incluidos en los menús, al igual que las bebidas que se consuman antes ó después del menú. El cambio de bodega del menú conllevará un suplemento.

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

MASIA SANT CUGAT

Menú de grupo 4

Precio: 65.00€ (IVA incluido)

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal con tomate

Micuit de pato con jalea de naranja y mermelada de higos acompañado con tostas de pan

Croqueton de chuletón de +45 días de maduración con steak tartar

Canapé de gamba roja con mayonesa de wasabi y huevas de arenques

Almejas gallegas al vino blanco

Calamar nacional relleno de butifarra de perol y langostino con crema de marisco

SEGUNDOS A ELEGIR PREVIAMENTE

Tournedó de rape a la brasa sobre patatas panadera y vizcaína

Solomillo de ternera a la Perigourdine con gofre de cebolla y champiñones

Paletilla de lechazo al horno de leña acompañado de patatas al horno, espárrago verde, pimiento del piquillo y champiñones confitados

Cochinillo del Valle de los Pedroches al horno de leña con caliu y champiñones

POSTRE

Tartaleta de crema catalana con yema quemada y frutos rojos según temporada

BODEGA

Agua mineral y café

TINTO Crianza D.O. Ribera Duero

BLANCO Verdejo D.O. Rueda

TINTO Can Sumoi D.O. Penedés

BLANCO Can Sumoi D.O. Penedés

Nota: El menú está disponible a partir de 10 comensales. La bebida incluye una botella cada 4 comensales. Los refrescos y cervezas no están incluidos en los menús, al igual que las bebidas que se consuman antes ó después del menú. El cambio de bodega del menú conllevará un suplemento.

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

MASIA SANT CUGAT

Menú Infantil 1

Precio: *19.00€* *(IVA incluido)*

PLATO COMBINADO

Macarrones a la boloñesa casera y escalopa de pollo con patatas fritas y kétchup

POSTRE A ELEGIR

Pastel especial con chuches

Bola de helado de chocolate, fresa ó vainilla con chuches

BEBIDA

Aguas minerales

Refrescos

NOTA: El menú no es para compartir. El menú infantil es hasta los 12 años inclusive.

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

MASIA SANT CUGAT

Menú Infantil 2

Precio: 24.00€ (IVA incluido)

PRIMERO A ELEGIR

Canelones caseros del Yayo Fuster gratinados al emmental

Macarrones a la boloñesa casera

Arroz a la cubana

SEGUNDO A ELEGIR

Butifarra de Payés a la brasa con patatas fritas y kétchup

Hamburguesa especial del chef con patatas fritas y kétchup

Milanesa de pollo con patatas fritas y kétchup

POSTRE A ELEGIR

Pastel especial con chuches

Bola de helado de chocolate, fresa ó vainilla con chuches

BEBIDA

Aguas minerales

Refrescos

NOTA: El menú no es para compartir. El menú infantil es hasta los 12 años inclusive.

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

MASIA SANT CUGAT

Menú Vegano

Mismo precio que el menú escogido

PARA PICAR

Milhoja de patata con salsa de tomate

Croquetas de trompeta de la muerte

Guacamole casero con palito de crudité de zanahoria y calabacín

PRIMER PLATO

Arroz meloso de verduras y setas

SEGUNDO PLATO

Moussaka de berenjena rellena de tofu con crema de almendra y baba ganoush

POSTRE

Coulant de chocolate 100% vegano

BODEGA

La misma que el menú escogido

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

MASIA SANT CUGAT

CONDICIONES CASA FUSTER - MASIA SANT CUGAT

- **La reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal.** El importe de la paga y señal será del 30% del total estimado resultante del menú escogido por la cantidad de comensales.
- El importe de la factura se abonará 72hs antes del evento ó el mismo dia en el restaurante, no a posteriori.
- Es necesario confirmar el número de comensales finales 72hs antes del evento. Se facturará en base a los comensales confirmados.
- Las reservas de grupo se realizarán en salón compartido a no ser que se especifique lo contrario. Los eventos que se realicen en los **salones privados tienen un suplemento** en función del nº de comensales y sala.
- Traer **pastel** al restaurante desde el exterior, implica la firma del consentimiento de autorresponsabilidad en caso de intoxicación cruzada. Además, se cobrará el servicio del mismo, 2.00€ por comensal.
- **No está permitido** traer ningún tipo de bebida del exterior al restaurante para su consumición.
- **No está permitido el confeti.**
- En caso que el nº de comensales varíe en un porcentaje superior ó inferior al 15% de la reserva inicial, la empresa se reserva el derecho a cambiar la ubicación del evento o de compartir el espacio con otros comensales.
- Los horarios de mediodía serán: entrada de **13 horas hasta las 18 horas** (hora máxima de salida) y los de tarde, entrada a las **20:00hs hasta las 01:00hs** (hora máxima de salida). Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 250€ por hora más una consumición mínima obligatoria por persona de inicio (10€) .
- La cancelación del evento con un plazo superior a una semana, conllevara una penalización del 50% del importe de la reserva, quedando el otro 50% para una nueva fecha a determinar.
- La cancelación con una semana inferior al evento conllevará la penalización del 100% del importe de la reserva.
- La Empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento, por causas de fuerza mayor.
- La Empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.
- **Los servicios extras y proveedores son exclusivos de Casa Fuster-Masia Sant Cugat,** en caso contrario, se aplicará un cannon.
- **La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.**

RESTAURANTES

CASA FUSTER

DESDE 1992

MASIA SANT CUGAT