

CELEBRACIONES



MAS
D'OSOR

2026

Mandru Zubizarin

EL VOSTRE MOMENT: ÚNIC PER AL RECORD

Una celebració comença quan tot just es decideix celebrar una ocasió especial. I no s'acaba fins que tots els convidats i els protagonistes s'han aixecat de taula. La feina de tot l'equip de Jubany és acompanyar-vos durant tot aquest procés, ple d'il·lusions, d'expectatives i d'emocions.

Des que el 2001 vam crear Jubany Events, han estat moltes les celebracions, les parelles, els esdeveniments en què hem sumat al costat dels seus protagonistes per aconseguir que cada moment sigui únic, diferent, màgic... per al record.

Per això, treballem amb esperit de millora contínua amb la recepta ideal: producte, presentació i cuina al moment.

Ens acompanyeu a deixar volar la imaginació?





APERITIU A TAULA

Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat

Les millors olives del món

Mini alvocat amb pinyol de tàrtar de salmó

Air-baguette cruixent amb pernil ibèric

Tartaleta Carbonara

Milfulls de foie i poma caramelitzada

La nostra patata brava

Croquetes meloses de bolets

Brioix d'steak tàrtar de vedella amb ou ferrat

Caneló tradicional de pollastre de pagès

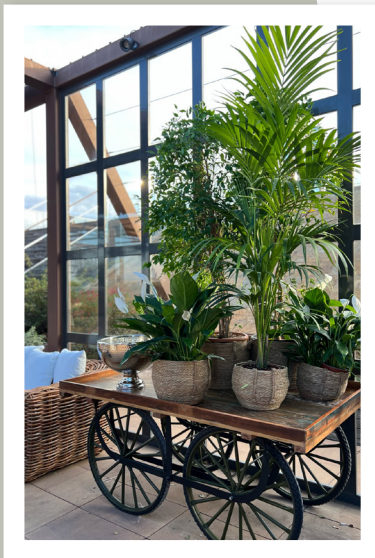
Arròs sec de calamars amb carxofes i all i oli





APERITIU A L'EXTERIOR

Perles de sangria de cava d'Es Còdol Foradat
Les millors olives del món
Mini alvocat amb pinyol de tàrtar de salmó
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Tartaleta Carbonara
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Milfulls de foie i poma caramelitzada
Croquetes meloses de bolets
Bombes de sípia
La nostra patata brava
Xuixo de chili crab
Caneló tradicional de pollastre de pagès



SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb migues de sobrassada
Takoyaki de llagostins

BUFFET D'ARRÒS SEC DE CALAMARS I CARXOFES

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Barra de vins i formatges
Refrescs, Licors d'aperitiu i Cervesa Estrella Damm
Cava Rimarts Brut Reserva 18

BUFFETS ADDITIONALS

PERNIL IBÈRIC SELECCIÓ PRIVADA
D'ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS

MARISC FRESC

Ostres, navalles i cargols de punxa amb romesco

EL JAPONÈS

Selecció especial de sushi

BUFFET D'ARRÒS SEC DE CALAMARS I ALL I OLI

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPADENYES

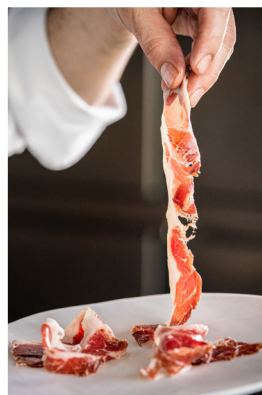
A LA BRASA

Broqueta de pop i cansalada confitada
Llagostí amb escuma de maionesa picant
Gamba de la Costa amb oli d'oliva verge

DIM SUM

Dumplings de salmó i caviar
Dumplings d'ànec a la taronja

SELECCIÓ ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES



MENÚ 1

Aperitiu a taula

Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps

Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

MENÚ 2

Aperitiu a taula

Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

Les Postres

La nostra Mandarina
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

MENÚ 3

Aperitiu a taula

Gnocchi de carbassa, llagostins ic cruixent d'ibèric
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps

Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

MENÚ 4

Aperitiu a taula

Sopa freda de mini-tomàquets raf amb llagostins i guacamole
Garrí ibèric de chutney de fruita

Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

MENÚ 5

Aperitiu a taula

Lluç baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

MENÚ 6

Aperitiu a taula

Les millors olives del món
Air- baguette cruixent amb pernil ibèric
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori

El menú degustació

1/2 Sopa freda de mini tomàquet raf i llagostins
1/2 Caneló de pollastre de pagès rostit
1/2 Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton
1/2 La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent

Les Postres

La nostra Mandarina
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

MENÚ 7

Aperitiu a taula

Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal

Les Postres

La nostra versió de la Caipirinha
La nostra Mandarina
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

MENÚ 8

Aperitiu a taula

Sopa freda de mini-tomàquets raf amb llagostins i guacamole
Garrí ibèric de chutney de fruita

Les Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Cellar

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions

MENÚ 9

Aperitiu a taula

Llenguado "sense feina" amb fruites seques i cítrics
Filet de vedella amb fetge d'ànec i salsa de vi d'Oporto

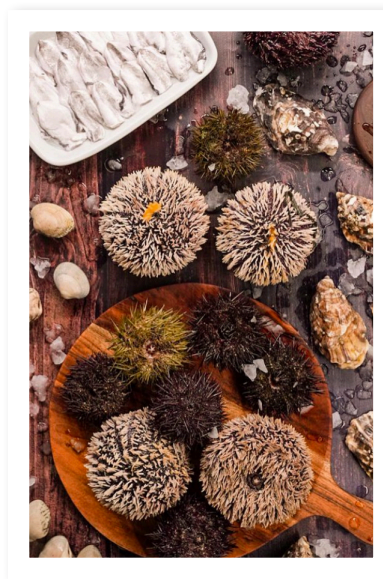
Les Postres

L'Avellana crocant de xocolata i gelat d'straciatella
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions



MENÚ 10

Aperitiu a taula

Perles d'api, poma verda i gengibre
Les millors olives del món
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori

El menú degustació

1/2 Coca de poma caramelitzada i foie
1/2 Vieira, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric
1/2 Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols
1/2 Filet de vedella servit a la Llosa

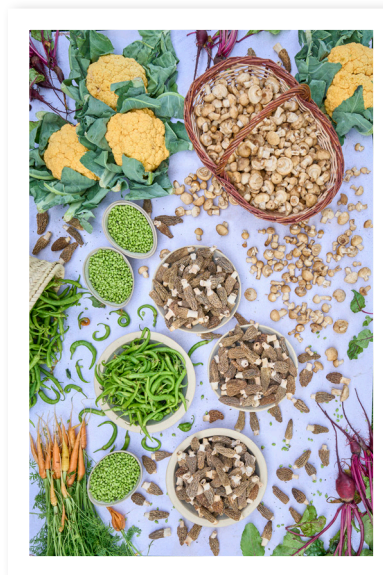
Les Postres

La Galàxia de xocolata amb roques i la seva terra
Llima llimona gelada
Oreo de cheesecake i Quin Cacau

El Celler

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Reserva 18 - DO Cava

Servei, cafès i infusions



APERITIUS I ENTRANTS

Aperitius

Els snacks a taula

L'Aperitiu a taula

L'Aperitiu a l'exterior

Entrants freds

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole

Figa de foie, cramble de galeta, fruites seques i mató de cabra

Coca de verdures escalivades, llagostins i contrastos

Coca de poma caramel·litzada, foie i amanida fresca

Ensaladilla de llamàntol amb maionesa del seu coral

Causa de llamàntol amb cítrics i encurtits

Caneló de carbassó amb cranc reial i verduretes fresques

Amanida de llamàntol fregit amb oli d'oliva i escabetx de verdures

Salpicó de marisc amb brots de crudités

Mariscada reial: Cranc reial, cargols de punxa, navalla, llagostins, etc

El plat de les 4 tapes.

Sopes i Cremes

Sopa de carxofes, greixons de jabugo i bunyols de bacallà

Brou d'escamarlans i escamarlans amb cruixent de pernil ibèric

Sopa bullabessa de peixos i marisc

Entrants calents

Gnocchi de carbassa, llagostins i cruixent de pernil ibèric

Caneló de llagostins amb verduretes fresques i cardinal de marisc

Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra

Caneló de pollastre de pagès rostit

Suquet de gambes de Palamós amb perles de patata

PLATS PRINCIPALS I POSTRES

Peixos

Lluç a baixa temperatura amb còdium i emulsió de plàcton
Lluç a baixa temperatura, gnocchi de carbassa i cruixent ibèric
Lluç cuït a 65°C al pil-pil lleuger i verduretes escabexades
Llamàntol a la brasa amb oli de bolets, verdures i algues
Rap rostit al forn amb patates i refregit d'all
Filet de llenguado amb cítrics i fruits secs
Llobarro salvatge rostit al forn amb cebetes i rossinyols
Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'all
Llobarro de platja sobre escuma de patata i tòfona d'estiu

Carns

La nostra versió del fricandó de vedella amb albergínia cruixent
Coca de roast-beef de vedella amb ceba dolça i ceps
Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, pera i pinya
Llom de xai rostit al forn amb tubercles
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal
Espatlla de xai rostida "sense feina" amb fruites seques
Dau de melós de vedella amb poma, foie i codonyat
Filet de vedella servit a la llosa amb l'acompanyament
Xai de llet rostit sobre formatge Tou de Til·lers, carxofes i alls tendres
Entrecot de vedella servit a la graella individual
Filet de vedella amb foie i salsa d'Oporto (figues, poma, codonyat o cireres)
"Mar i Muntanya" de terrina de garrí ibèric i llamàntol
Costella de vaca gallega seleccionada a la brasa

Postres

Lemon pie amb sorbet de llimona
Textures de mandarina amb sorbet d'estragó
Gerd de iogurt amb merengue sicilià i sorbet de maduixa
La nostra versió de la Tatin de poma
La nostra versió de la Viennetta
L'Avellana crocant de xocolata amb gelat d'stracciatella
La Galàxia de xocolata
Babà fet al moment flamejat al rom amb gelat de nata

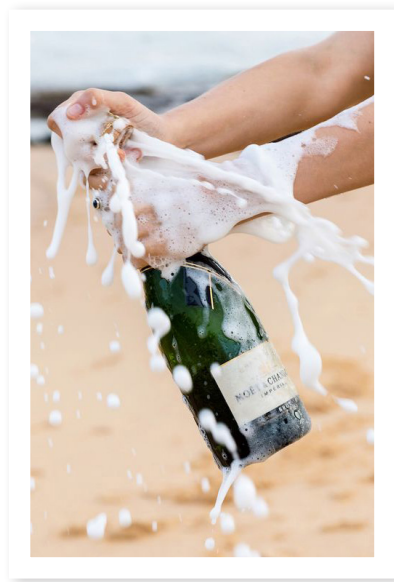


EL CELLER

Vi blanc Viu - Garnatxa Blanca - DO Terra Alta
Vi negre Obsessió - Garnatxa i Carinyera - DO Montsant
Escumós Rimarts Brut Gran Reserva 18 - DO Cava

Vins i caves de la casa, serveis, cafès i infusions

BARRA LLIURE



A LA BARRA

Selecció especial de Gin & Tonics
Mojitos, caipirinhas, daikiris i caipiroskas
Varietat de cocktails sense alcohol
*Destil·lats premium: suplement de 5,80€ per persona

RESSOPÓ

La nostra Candy Bar
Mini-frankfurts fets al moment
Bikini de pernil ibèric i mozzarella tofonada
Xocolata amb xurros

HORARI

Fins les 22.00h en esdeveniments de migdia
Fins les 3.00h en esdeveniments de vespre

CONDICIONS

La barra lliure anirà sempre a càrrec nostre

SERVEIS COMPLEMENTARIS

Disckjockey*

DJ Spexen Tel. 629 827 542

Floristeria*

El Gallaret - elgallaret@gmail.com

Els nostres fotògrafs recomanats

Inma - Black&Blanc. Tel. 609 32 63 11

Nuri Garre - Tel. 659 43 02 52. www.nurigarre.com

Miquel Coll. Tel. 649 880 296. www.miquelcoll.com

Música en directe a l'aperitiu

RecoverMusic. Versions en acústic. Tel. 626 363 833

&Swing. Versions d'ara i sempre en clau swing. Tel. 629 068 232

Pep Poblet. Saxo. www.peppoblet.com. Tel. 659 447 249

Carme. Cantant soul. Tel. 616 454 306

En cap concepte es guardaran els preus d'un any per l'altre. Cada any s'incrementaran segons el preu del mercat. Aquests preus són subjectes a possibles variacions segons el preu del mercat sense avís previ.

La celebració quedarà confirmada en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal del 25% del total.

El pagament de la totalitat es farà 48 hores abans de la celebració, mitjançant transferència bancària.

*Els nostres proveïdors són exclusius i en cap cas es podran canviar.



CONTACTE

Mas d'Osor

Ctra. de Masvidal a Fàbrega · km 0,7

17406 Viladrau (Girona)

T 93 812 68 10

info@jubanyevents.com

www.jubanyevents.com