

CASAMENTS



MAS
D'OSOR

2026

Mandla Jutoany

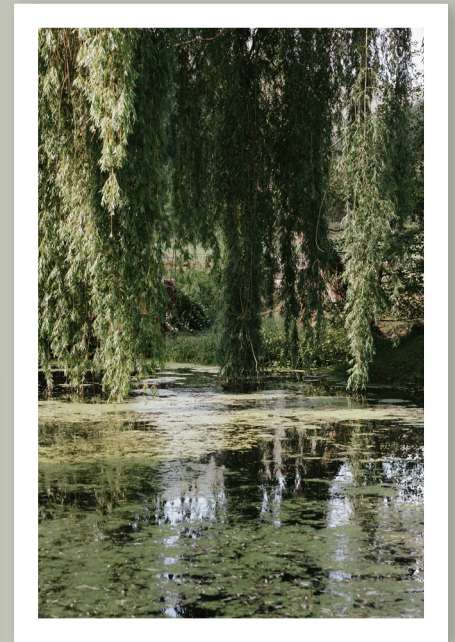
UN ESPAI ÚNIC PER A CELEBRACIONS I ESDEVENIMENTS

Situat al cor del Montseny, a Viladrau, enmig d'uns paisatges magnífics durant tot l'any. Un entorn agradable i ideal per a celebrar qualsevol tipus d'esdeveniment i, alhora, gaudir d'una cuina moderna però arrelada en la tradició, amb el segell gastronòmic de Nandu Jubany.

Cuina i natura per viure moments inoblidables.

LOCALITZACIÓ

Mas d'Osor es troba a una ubicació privilegiada, al bell mig del Parc Natural del Montseny, a poc més d'una hora de Barcelona i a uns quaranta-cinc minuts de Girona.



APERITIU MAS D'OSOR



Perles de gaspatxo
Perles de sangria de cava
Les millors olives del món
Mini-alvocat amb tàrtar de salmó
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Tartaleta a la carbonara
Ametlla mimètica
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Croqueta melosa de bolets
Bomba de sípia
La nostra versió de patata brava
Xuixo de chili crab
Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**
Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

PROPOSTES DE MENÚ



SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

Ous de guatlla amb "botarga"
Takoyaki de pop

A LA PLANXA

Truiteta de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

A LA BRASA

Broqueta de pop amb cansalada confitada
Llagostí amb escuma de maionesa japonesa

Taula Especial de Vins i Formatges Seleccionats

BARRA DE BEGUDES

Licors i refrescs d'aperitiu
Cerveses Estrella Damm
Cava Seleccionat i Kir Royal

MENÚ 1

Aperitiu Mas d'Osor

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf amb guacamole
Garrí ibèric sense feina amb chutney de fruites
Lemon Pie amb sorbet de llimona

MENÚ 2

Aperitiu Mas d'Osor

Llagostins, gnocchi de patata i crema de ibèrics
Lluç al forn amb patates panaderes
La nostra versió del préssec de vinya

MENÚ 3

Aperitiu Mas d'Osor

Lluç al vapor amb cabdells a la brasa i el seu pil-pil
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal
Adaptació de la tarta tatin de poma amb gelat de vainilla

EN TOTS ELS MENÚS...

El Celler Jubany

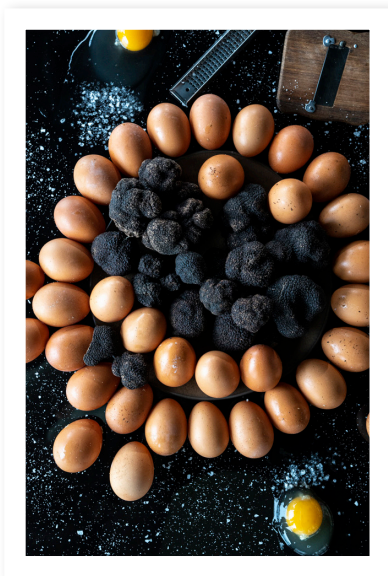
Cafès i infusions

Llima llimona gelada

Oreo de cheesecake amb fruits vermells i Quin Cacao

Presentació del pastís nupcial

APERITIU CAN JUBANY



EL FORNET "JUBANY"

A LA PLANXA

A LA BRASA

BARRA DE BEGUDES

Perles de gaspatxo
Perles de sangria de cava
Les millors olives del món
Tartaleta de salpicó de marisc
Mini-alvocat amb tàrtar de salmó
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Tartaleta a la carbonara
Ametlla mimètica
Milfulls de foie i cremós de poma i vainilla
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Llagostí en tempura
Bomba de sípia
La nostra versió de patata brava
Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**
Caneló tradicional de pollastre de pagès

Les nostres coques cruixents fetes al moment

Truiteta de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

Broqueta de pop amb cansalada confitada
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge

Taula Especial de Vins i Formatges Seleccionats
Degustació de Champagnes

Licors i refrescs d'aperitiu
Cerveces Estrella Damm
Cava Rimarts Gran Reserva 18 i Kir Royal

APERITIU SELECTE D'EN NANDU



SHOWCOOKING D'ESPECIALITATS

EL FORNET "JUBANY"

L'ARRÒS

BUFFET DE MARISC

A LA PLANXA

A LA BRASA



BARRA DE BEGUDES

Perles de gaspatxo
Perles de sangria de cava
Les millors olives del món
Mini-alvocat amb tàrtar de salmó
Air-baguette cruixent amb pernil ibèric
Tartaleta a la carbonara
Milfulls de foie i cremós de poma i vainilla
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Croqueta de gamba i gamba
Bomba de sípia
La nostra versió de patata brava
Steak tàrtar de vedella – **The New York Times**
Caneló tradicional de pollastre de pagès

Ous de guatlla amb caviar

Les nostres coques cruixents fetes al moment

Buffet d'arròs sec d'espardenyes

Ostres al natural, cargols de punxa amb romesco i navalles

Truiteta de camarons

Milfulls cruixent de tonyina pibil

Broqueta de pop amb cansalada confitada

Gamba de la costa amb oli d'oliva verge

Taula Especial de Vins i Formatges Seleccionals

Degustació de Champagnes

Servei de cocteleria

Licors i refrescs d'aperitiu

Cerveses Estrella Damm

Cava Seleccionat i Kir Royal

BUFFETS ADDITIONALS

PERNIL IBÈRIC SELECCIÓ PRIVADA
D'ENRIQUE TOMÀS GLAMURÓS

LA LLAUNA

Conserves i llaunes seleccionades,
xips de verduretes, cargols de punxa i gildes

MARISC FRESC

Ostres, navalles i cargols de punxa amb romesco

EL JAPONÈS

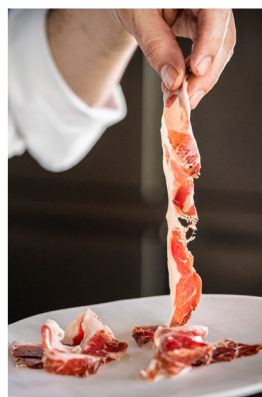
Selecció especial de sushi

BUFFET D'ARRÒS SEC D'ESPADENYES

MOËT & CHANDON IMPERIAL

SERVEI DE COCTELERIA

BARRA ESPECIAL DE VINS I CHAMPAGNES



LA CARTA



ELS APERITIUS

Aperitiu Mas Albereda

Aperitiu Can Jubany

Aperitiu Selecte d'en Nandu

ELS ENTRANTS

Sopa freda de mini-tomàquets raf de guacamole i llagostins

Gnocchi de patata amb llagostins i crema d'ibèrics

Lluç al vapor amb cabdells a la brasa i el seu pil-pil

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

Coco cevitxe de vieires i llagostins amb aguachile d'alvocat

Involtini de carbassó amb cranc real, rap i maionesa picant

Llamàntol Thermidor amb duxelle de ceps

PLATS PRINCIPALS

Garrí ibèric sense feina amb chutney de fruites

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

Filet de vedella grillé servit a la llosa

Xai de llet rostit amb patates i ceba tendra

Filet de vedella al cafè de París amb duxelle de ceps

Tournedó Rossini amb foie i salsa tofonada

Costella de vaca a la brasa amb patates soufflé i salsa bearnesa

Turbot o llobarro amb fons de patates i refregit d'all

LES POSTRES

La nostra versió del préssec de vinya amb el seu sorbet

Lemon pie amb sorbet de llimona

Textures de mandarina amb el seu sorbet

Lingot de maduixes amb nata

Adaptació de la tatin de poma amb gelat de vainilla

Flam biscuit, gelee de whisky i pinyons garrapinyats

La Galàxia de xocolata

Babá al rom flamejat al moment amb gelat de nata

AMB ELS CAFÈS I INFUSIONS

Llima llimona gelada

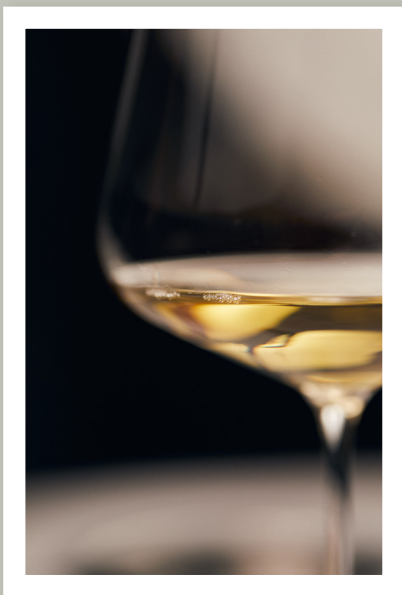
Oreo de cheesecake amb

fruits vermells i Quin Cacao

Apart d'aquests plats us podem oferir altres
opcions adaptades al vostre gust i temporada



EL CELLER



EL CELLER JUBANY

VINS BLANCS I ROSATS

LLEUGERS I AROMÀTICS

Hi Canten els Àngels · Vins Jubany · DO Rueda · Verdejo
Deliri Floral · Viader · DO Penedès · Moscatell i Sauvignon Blanc
La Volada · Albet i Noya · DO Penedès · Muscaris, Sauvignac, Marina Rión
Ekam · Castell d'Encús · DO Costers del Segre · Riesling i Albariño

SECS I FRESCOS

Viu · Vins Jubany · DO Terra Alta · Garnatxa Blanca
Ramon Do Casar Varietal · Ramon Do Casar · DO Ribeiro · Treixadura, Albariño i Godello
El Sagal de Collbaix · Collbaix · DO Pla del Bages · Picapoll
O Luar Do Sil · Pago de los Capellanes · DO Valdeorras · Godello
Pazo Señorans · Pazo Señorans · DO Rías Baixas · Albariño

AMB TACTE

Vellut · Vins Jubany · DO Costers del Segre · Chardonnay
Fanio · Albet i Noya · DO Penedès · Xarel·lo
Les Tortugues · Massís de l'Albera · DO Empordà · Garnatxa Roja
Mâcon-Bussieres Les Clos · Joseph Drouhin · AOC Bourgogne · Chardonnay
Ossian · Ossian Vides y Vinosw · DO Rueda · Verdejo
Grand Régnard · Grand Régnard · AOC Chablis · Chardonnay

ROSATS

Deliri Rosat · Vins Jubany · DO Penedès · Ull de llebre
Muga · Muga · DOCa Rioja · Garnacha i Viura

EL CELLER JUBANY

VINS NEGRES

AFRUITATS I DELICATS

Terraprima · Can Ràfols dels Caus · DO Penedès · Garnatxa i Carinyena
Petons · Vins Jubany · DO Costers del Segre · Trepat
Abadal Mandó · Abadal · DO Pla del Bages · Mandó
La Montesa · Palacios Remondo · DOCa Rioja · Tempranillo
Clarella Pinot Noir · Clarella · Santa Maria de Besora · Pinot Noir
Thalarn · Castell d'Encús · DO Costers del Segre · Syrah
Santenay Joseph Drouhin · Joseph Drouhin · AOC Bourgogne · Pinot Noir

DE MIG COS

Baigorri Crianza · Baigorri · DOCa Rioja · Tempranillo
Llebre · Tomàs Cusiné · DO Costers del Segre · Garnatxa, Carinyena i Syrah
Equilibri Reserva · Vins Jubany · DOCa Rioja · Tempranillo
Obsessió · Vins Jubany · DO Montsant · Garnatxa i Carinyena
L'Equilibrista · Ca N'Estruc · Catalunya · Garnatxa, Carinyena i Syrah
Pétalos del Bierzo · Descendientes J. Palacios · DO Bierzo · Mencía
Bernat Oller · Oller del Mas · DO Pla de Bages · Merlot, Syrah, Picapoll Blanc i Picapoll Negre
Marqués de Murrieta · DOCa Rioja · Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnatxa
PSI · Dominio de Pingus · DO Ribera del Duero · Tinto Fino

ESTRUCTURATS

Salvio · Perelada · DO Ribera del Duero · Tinta Fina, Merlot i Cabernet Sauvignon
Vizcarra Senda Del Oro Roble · Vizcarra · DO Ribera del Duero · Tinta Fina
Románico · Teso La Monja · DO Toro · Tinta de Toro
Alto Siós · Costers del Sió · DO Costers del Segre · Syrah, Ull de Llebre i Garnatxa
Les Crestes · Mas Doix · DOQ Priorat · Garnatxa, Carinyena i Syrah
Camins del Priorat · Álvaro Palacios · DOQ Priorat · Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot
Finca Malaveïna · Perelada · DO Empordà · Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Garnatxa
Pago de Carraovejas · DO Ribera del Duero · Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot
Remírez de Ganuza Reserva · DOCa Rioja · Tempranillo, Graciano i Mazuelo



EL CELLER JUBANY

VINS ESCUMOSOS I CHAMPAGNES



ESCUMOSOS

Rimarts Brut Reserva 18 Mesos · Rimarts · DO Cava · Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Mestres Cupatge Jubany Extra Brut Gran Reserva · Vins Jubany · DO Cava · Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Les Eretes Reserva Brut Nature · Viader · Corpinnat · Macabeu i Xarel·lo
Llopart Brut Nature · Llopart · Corpinnat · Parellada, Chardonnay, Xarel·lo
Gramona Imperial Brut Gran Reserva · Gramona · Corpinnat · Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Recaredo Terrers Gran Reserva Brut Nature · Recaredo · Corpinnat · Macabeu, Xarel·lo, Parellada

ESCUMOSOS ROSATS

Aire Rosé Brut Nature · L'Origan · DO Cava · Pinot Noir, Xarel·lo
Llopart Brut Rosé Reserva · Llopart · Corpinnat · Monastrell, Garnatxa, Pinot Noir
De Nit Brut Rosé · Raventós i Blanc · Conca del Riu Anoia · Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Monastrell

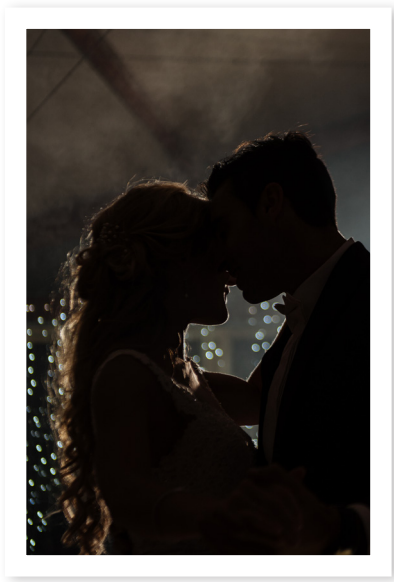
AOC CHAMPAGNE

Delamotte Brut · Delamotte · AOC Champagne · Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay
Laurent Perrier La Cuvée Brut · Laurent Perrier · AOC Champagne · Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay
Moët & Chandon Imperial Brut · Moët & Chandon · AOC Champagne · Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Taittinger Brut Reserve · Taittinger · AOC Champagne · Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Moët & Chandon ICE · Moët & Chandon · AOC Champagne · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Ruinart Blanc De Blancs · Ruinart · AOC Champagne · Chardonnay

CHAMPAGNE ROSÉ

Moët & Chandon Imperial Brut Rosé · Moët & Chandon · AOC Champagne · Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Ruinart Brut Rosé · Ruinart · AOC Champagne · Chardonnay

BARRA LLIURE



A LA BARRA

Gin Club
Whisky Scotch & Bourbon
Ron, Vodka
Cocktails i altres licors

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 casaments de migdia
Fins les 3.00h en casaments de vespre
Suplement de 9€ per hora extra per persona

CONDICIONS

La barra lliure anirà sempre a càrrec nostre

CERIMÒNIA



A Mas d'Osor podreu celebrar la vostra cerimònia civil en un espai ple de màgia envoltat de natura.



CONDICIONS

PREU DEL MENÚ

El preu del menú infantil i d'staff serà el 50% del preu del menú d'adult escollit.
Aquest es veurà modificat depenent del nombre de convidats.

Per un mínim de 120 convidats, no hi haurà increment de preu

Per un mínim de 100 convidats, hi haurà un suplement del 5% del preu total del menú

Per un mínim de 80 convidats, hi haurà un suplement del 10% del preu total del menú

Per menys de 80 convidats, hi haurà un suplement del 15% del preu total del menú

INCLOU

La proposta gastronòmica

El menú escollit

La barra de begudes de l'aperitiu

El celler

Destil·lats o gintònic de sobretaula

Degustació del menú per a sis persones

Disseny i/o impressió de la papereria (minutes, plotters i seating plan)

Maître responsable de la celebració

Un cambrer cada deu convidats

Chef i un cuiner cada quinze persones

Visita tècnica amb els nuvis

NO INCLOU

Lloguer de l'espai

Barra lliure i ressopó

Muntatge de cerimònia al nostre espai

Drets d'autor (SGAE)

Mobiliari i parament de taula (a escollir entre les nostres propostes)

Altres proveïdors (DJ, entreteniment, etc.)

10% IVA

INFORMACIÓ GENERAL

La prova del menú de casament es farà tres mesos abans de la data escollida aproximadament. Hi són convidats els nuvis i núvies i els pares respectius de cada membre de la parella.

La prova tindrà lloc a Can Jubany (Calldetenes) o a l'hotel gastronòmic Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorça). Sempre es faran entre setmana.

El banquet quedarà confirmat des del moment que s'aboni la paga i senyal de 2000€.

No s'aplicaran tarifes de l'any anterior. Els preus s'actualitzaran segons l'increment de tarifa anual i les variacions de mercat.

Les parelles hauran de facilitar el nombre exacte de comensals en un període màxim de sis dies abans del banquet.

Tres dies abans del banquet, la parella reconfirmarà el nombre definitiu de convidats, que serà l'aplicat a la facturació final.

Caldrà abonar l'import total del banquet abans del dia del casament.

Els nostres proveïdors*

DJ

DJ Spexen - spexen@spexen.com

Floristeria

elgallaret@gmail.com

*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 (Barcelona)

T 93 812 68 10

info@jubanyevents.com

www.jubanyevents.com