



BODAS 2019

MAJESTIC | CATERING
by Nandu Jubany



NANDU JUBANY

Nuestro Chef asesor, Nandu Jubany, poseedor de una Estrella Michelin, es un digno embajador de la cocina catalana, que se ha ganado un merecido reconocimiento como Chef de grandes eventos y celebraciones.

Regenta el prestigioso restaurante Can Jubany, en Calldetenes (Vic), Petit Comité en Barcelona, Can Carlitos en la isla de Formentera y ha dado el salto internacional con el exitoso Foc en Singapur.

Su carácter alegre y proactivo y su energía positiva contagian a todo el equipo y quedan reflejados en una cocina de raíces, auténtica y dinámica.

Forma, desde hace años, un muy buen tándem con David Romero, Chef Ejecutivo de Majestic. Tienen en común su pasión por los fogones desde niños, ya que ambos provienen de restaurantes familiares. Por ello, se fundamentan en una cocina tradicional catalana auténtica, con matices en sabor y textura, y el gran respeto por el protagonismo de la materia prima y su calidad.

MAJESTIC | CATERING
by Nandu Jubany



APERITIVO MAJESTIC

Melón mojito

Bombón de whisky sour y perlas de gin & tonic

Las mejores aceitunas del mundo

Corazón de lechuga relleno de pollo crujiente, salsa César y parmesano

Air baguette de panceta ibérica y caviar de aceite de oliva virgen

La pizza margarita del Tickets

Massini de foie y anguila ahumada

Coca de verduras escalivadas, anchoas y mostaza

Milhojas de patata brava

Bocadillo aéreo de cangrejo real

Cajita Majestic de bogavante con salsa coreana

Nougat de papada

Tostada de steak tartar de ternera

Canelón de pollo de granja asado

Pan de vapor de algas con tataki de atún

A la plancha

Huevo de codorniz con sobrasada y miel

Blinis de crema ácida, salmón y su caviar

A la brasa

Pincho de pulpo y panceta confitada

Langostino de San Carlos y espuma de kimchi

Tabla de quesos artesanales

Bodega a elegir, cervezas y refrescos



APERITIVO DEL CHEF

Melón mojito

Bombón de whisky sour y perlas de gin & tonic

Las mejores olivas del mundo

Massini de foie y anguila ahumada

Tartar de remolacha

La pizza margarita del Tickets

Esférico de burrata y migas de pisto

Bikini de foie gras mi-cuit

Vasito de patata brava

Canelón de calabacín con cangrejo

Caja Majestic de angulas de bogavante

Buñuelos de bacalao

Corneto de alga nori, tartar de atún y caviar de soja

Steak tartar de ternera New York Times

Canelón de pollo de granja asado

El huerto del Majestic

Estación de jamón ibérico 5J cortado delante del cliente

Buffet de mariscos frescos

Ostras al natural, navajas con salsa ponzu y berberecho King Size

Buffet de arroz, el arroz seco de espardenyas

A la plancha

Tortillitas de camarones

Pan de vapor de algas con tataki de atún

A la brasa

Pincho de pulpo y panceta confitada

Gamba de la costa con aceite de oliva virgen y flor de sal

Bodega a elegir, cervezas y refrescos

MAJESTIC | CATERING
by Nandu Jubany



MENÚ 1

Aperitivo Majestic

Langostinos, mini tomate raf y aguacate

Secreto de cerdo ibérico sobre coca de cebolla dulce y boletus

Copita a escoger

Pastel a escoger

Bodega a elegir

Servicio de café e infusiones, petits fours

MENÚ 2

Aperitivo Majestic

Ceviché de corvina, encurtidos y patata rate

Brioche de magret de pato Mulard con frutos secos y puré de tubérculos

Copita a escoger

Pastel a escoger

Bodega a elegir

Servicio de café e infusiones, petits fours

MAJESTIC | CATERING
by Nandu Jubany



MENÚ 3

Aperitivo Majestic

Sopa de alcachofas y buñuelos de bacalao

Nuestra versión del fricandó de ternera

Copita a escoger

Pastel a escoger

Bodega a elegir

Servicio de café e infusiones, petits fours

MENÚ 4

Aperitivo Majestic

Canelón calabacín con cangrejo real y rape

Coca de solomillo con cebolla dulce, ceps y mini verduritas

Copita a escoger

Pastel a escoger

Bodega a elegir

Servicio de café e infusiones, petits fours



MENÚ 5

Aperitivo Majestic

Gelée de tomate con salpicón de bogavante y langostino

Papillote de cordero con verduras y tubérculos

Copita a escoger

Pastel a escoger

Bodega a elegir

Servicio de café e infusiones, petits fours

MENÚ 6

Aperitivo Majestic

Vieras, gnocchi de calabaza, jamón ibérico y aceite de trufa negra

Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal

Copita a escoger

Pastel a escoger

Bodega a elegir

Servicio de café e infusiones, petits fours



MENÚ 7

Aperitivo del Chef

Merluza rellena de langostinos, aceite de olivas negras y ensalada de escarola

Lomo de cordero asado al horno con tubérculos

Copita a escoger

Pastel a escoger

Bodega a elegir

Servicio de café e infusiones, petits fours

MENÚ 8

Aperitivo del Chef

Coca de manzana caramelizada, foie y pequeña ensalada

Solomillo de ternera con salsa café de Paris y patata crujiente

Copita a escoger

Pastel a escoger

Bodega a elegir

Servicio de café e infusiones, petits fours



VINOS BLANCOS

Real Agrado Viura Rioja
Menganito, Verdero, DO Rueda
Ermita d'Espiells, Penedès – Macabeu, Xarel.lo y Parellada
Castell de Raimat, Costers del Segre – Chardonnay
Corazón Loco, Manchuela – Sauvignon Blanc y Verdejo
Cau d'en Genis, Alta Alella, Cuvée Majestic (+1,65€/p)
Vinya d'Irto, Terra Alta – Garnatxa Blanca (+2,20€/p)

VINOS TINTOS

Real Agrado Garnacha Rioja
Herms Premium, DO Terra Alta
Vinya d'Irto, Terra Alta – Garnacha negra
Fulanito, Ribera del Duero – Tinta Fina, Cabernet y Merlot
Abadal, DO Pla de Bages
Castell del Remei Gotim Bru, Costers del Segre – Tempranillo y Cab Sauv (+1,30€/p)
Bancal del Bosc, Montsant – Cabernet, Garnacha y Syrah (+2,20€/p)

CAVAS Y CHAMPAGNES

Codorniu Prima Vives
Juvé & Camps Cinta Púrpura
Torelló Brut Nature (+1,65€/p)
Torello Pallid Rosado (+1,10€/p)

Moët & Chandon (+9,90€/p)
R de Ruinart Brut (+20,00€/p)
Ruinart Rosé (+24,00€/p)



PRECIOS

MENUS

| | | | |
|--------|---------|--------|---------|
| Menú 1 | 121,00€ | Menú 5 | 136,00€ |
| Menú 2 | 123,00€ | Menú 6 | 140,00€ |
| Menú 3 | 123,00€ | Menú 7 | 152,00€ |
| Menú 4 | 132,00€ | Menú 8 | 154,00€ |

Los precios no incluyen IVA. Estos menús son orientativos, se pueden personalizar como deseen. Por favor informen de las alergias.

CONDICIONES INICIALES

Los precios de los menús no incluyen:

Alquiler de material

Alquiler de la finca o espacio escogido

Canon de cocina y material adicional (generadores, carpas, etc)

Plano de mesa y minutas personalizadas

Desplazamiento y alquiler de vehículos isotérmicos

Aprox 880,00€

Estaremos encantados de ayudarles con nuestros proveedores habituales a organizar flores, audio visuales, DJ, música en vivo o cualquier otro servicio adicional que requiera.

La prueba de menú está incluida en el precio del menú. La prueba se realiza máximo 2 meses antes de la boda, para 6 comensales, siempre de martes a viernes en el Majestic Hotel & Spa Barcelona para tener todo el equipo a su entera disposición.

Los precios pueden variar dependiendo del numero de comensales.

El menú infantil de 3 a 12 años se cargara 50% del precio del menú adulto.

El servicio será aproximadamente de 2h30.

Los precios no incluyen el IVA en vigor.



BARRA LIBRE

Whiskies clásicos y Premium

Gin clásicos y Premium

Ron clásicos y Premium

Vodka clásicos y Premium

Tequila clásicos y Premium

Licores clásicos y Premium

32,00€ (2 horas)

35,00€ (3 horas)

16,00€ por hora suplementaria

RESOPON

Mini baguette de jamon de bellota

6,60€/p

Brochetas de 5 frutas de temporada

4,40€/p

Cocas dulces de piñones

3,30€/p

Churros con chocolate caliente

4,40€/p

Estación de candy

4,40€/p

Los precios no incluyen el IVA en vigor.



PROPUESTAS ADICIONALES

Estaciones:

| | |
|---|---------|
| Jamón ibérico 5J, con cortador, servido con pan con tomate | 748,00€ |
| Buffet de marisco fresco (ostras, caracoles de mar y navajas) | 7,70€/p |
| Buffet japonés (sushi, makis, niguiris) | 5,50€/p |
| Buffet de arroz con sepia y pulpo | 4,50€/p |
| Buffet de arroz con ceps y parmesano | 4,25€/p |
| Buffet de arroz seco de "espardenyas" | 5,50€/p |
| Tabla de quesos artesanales locales en la barra | 3,00€/p |
| Estación de ceviché y tiraditos | 4,25€/p |
| Estación Middle East * (hummus, ensalada de pepino, tabuleh, tajin de cordero) | 4,00€/p |
| La Lata Majestic (Conservas especiales, latas escogidas, chips de verduras, cañaïllas, banderillas) | 4,40€/p |
| | |
| Tapa de coca de manzana caramelizada y mi-cuit de foie | 2,75€/p |
| El huerto del Majestic | 2,00€/p |
| El éclair vegetal | 2,20€/p |

* productos certificados Halal

* Pregunte nuestras opciones de estaciones a la plancha y a la brasa (espacio al aire libre o con permiso)

Los precios no incluyen el IVA en vigor.

MAJESTIC | CATERING
by Nandu Jubany



CONSTRUYA SU PROPIO MENU

En Majestic Catering sabemos lo importante que es poder escoger y personalizar todos los detalles de vuestra boda, por que cada evento es único y el menú también debería serlo.

A continuación encontrará una selección de platos que ofrecemos para un día tan especial como el día de vuestra Boda.

Siempre se deberán escoger aperitivo, dos platos, copita y postre. En caso de querer suprimir algún plato, se valorará el precio final.

Los precios pueden variar dependiendo del numero de comensales.



APERITIVOS Y PRIMEROS

| | |
|-----------------------|--------|
| Aperitivo Majestic | 37,50€ |
| El Aperitivo del Chef | 50,60€ |

| | |
|---|--------|
| Langostinos, mini tomate raf y aguacate | 15,85€ |
| Sopa de tomate con langostinos y aguacate | 17,05€ |
| Ceviché de corvina, encurtidos y patata rate | 17,60€ |
| Sopa de alcachofas con buñuelos de bacalao | 16,50€ |
| Canelón de calabacín con cangrejo y rape | 23,10€ |
| Gelée de tomate con salpicón de bogavante y langostino | 26,40€ |
| Vieras, gnocchi de calabaza, jamón ibérico y aceite de trufa negra | 26,95€ |
| Coca de manzana caramelizada, foie y pequeña ensalada | 25,30€ |
| Canelón de langostinos con verduritas frescas y cardinal de marisco | 19,80€ |
| Causa de bogavante con cítricos y encurtidos | 26,40€ |
| Ensalada de bogavante frito con aceite de oliva y escabeche de verduras | 27,50€ |
| Canelón de pollo de granja asado con jugo de rustido y setas | 18,15€ |
| Ravioli con setas y foie, crema de ceps y verduritas | 17,50€ |
| El huerto del Majestic | 16,50€ |
| Gnocchi de calabaza, langostinos y crujiente de jamón ibérico | 24,75€ |
| Sopa bullabesa de pescados y marisco | 37,40€ |
| Merluza con langostinos, aceite de olivas negras y ensalada de escarola | 26,40€ |

Los precios no incluyen el IVA en vigor.



SEGUNDOS

| | |
|--|--------|
| Filete de lenguado con cítricos y frutos secos | 30,80€ |
| Lubina salvaje rustido al horno con cebollitas y setas | 34,10€ |
| Rodaballo o lubina con fondo de patatas y refrito de ajos | 24,75€ |
| Merluza a baja temperatura, gnocchi, calabaza, crujiente ibérico | 30,25€ |
| Rape asado al horno con patatas y refrito de ajos | 34,10€ |

| | |
|--|--------|
| Secreto de cerdo ibérico sobre coca de cebolla dulce y boletus | 18,15€ |
| Brioche de magret de pato Mulard con frutos secos y puré de tubérculos | 19,25€ |
| Nuestra versión del fricandó de ternera | 20,90€ |
| Coca de solomillo con cebolla dulce, ceps y mini verduritas | 23,10€ |
| Papillote de cordero con verduras y tubérculos | 24,20€ |
| Solomillo de ternera grillé con aceite de oliva virgen y flor de sal | 27,50€ |
| Lomo de cordero asado al horno con tubérculos | 26,40€ |
| Solomillo de ternera con salsa café de París y patata crujiente | 29,15€ |

| | |
|---|--------|
| Chuletón de vaca Gallega seleccionada a la brasa | 36,30€ |
| Cochinillo ibérico crujiente con chutney de mango, pera y piña | 23,10€ |
| Cordero de leche asado, queso Tou de Til.ers, alcachofas y ajos tiernos | 26,40€ |
| Dado de meloso de ternera con verduritas y setas | 18,15€ |
| Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto | 30,80€ |

Los precios no incluyen el IVA en vigor.



COPITAS

5,50€

Copa Exótica

Copita de frutos rojos, yogur y chocolate

Nuestra versión de la Caipirinha

Copita de cítricos con pesto de menta y coco

Copita de gin tonic

POSTRES

11,00€

Tarta de frutos rojos y pistacho

Esfera de cheesecake y frutos rojos

Esfera de chocolate y dulce de leche

Cheesecake Majestic

La Galaxia de chocolate (+2,20€/p)

Tarta Majestic de chocolate y praliné

Tarta de limón y yuzu

Textura de chocolate graniza de café

Éclair a la moda

En caso de substituir nuestros postres con uno externo, habrá un coste extra de 5,50€

BODEGA

33,00€

Los precios no incluyen el IVA en vigor.

MAJESTIC | CATERING
by Nandu Jubany

MAJESTIC | CATERING
by Nandu Jubany

Majestic Hotel & Spa Barcelona
Passeig de Gràcia, 68
08007 Barcelona

groups@hotelmajestic.es

+34 934 967 724

www.hotelmajestic.es

