



[info@jardifontpineda.com](mailto:info@jardifontpineda.com)

[www.jardifontpineda.com](http://www.jardifontpineda.com)

# El Jardí de Fontpineda

Gran Via de Fontpineda, 2 08753 Urb. Fontpineda (Pallejà) . Telf. 93.688.16.48

*Estimats nuvis,*

*Aquesta informació és senzillament una petita mostra de les possibilitats de què disposem en el restaurant.*

*La nostra filosofia de treball és fer que cada festa sigui única i és per això que ens adaptem als vostres gustos i desitjos. Per tant, us podem preparar el menú que us vingui més de gust. Els menús que veureu a continuació són només orientatius.*

*A Fontpineda només celebrem un casament per saló i dia, el que us permetrà gaudir del saló sense cap mena de limitació d'horari, ja sigui migdia o nit.*

*També posem al vostre servei una pàgina web amb informació addicional i amb una varietat de serveis que us permetrà gestionar des de casa tots els detalls del vostre casament.*

*Restem a la vostra disposició per a qualsevol aclariment i us esperem per ampliar-vos aquesta informació. No dubteu a trucar-nos al telèfon 936881648 o a venir a veure'ns al mateix restaurant a Fontpineda.*

**El Jardí de Fontpineda**

# Aperitiu

Vins generosos

Aperitiu

Cerveses

Cava

Refrescos

Sucs de fruites

Aigües minerals

\*\*\*\*\*

## Delicadeses fredes

Empanada de pasta de full amb tonyina

Mini Quiche de verdures amb caviar d'areng

Broqueta d'anxova, oliva i cogombre amb oli verge

Cullereta de formatge cremós amb tapenada d'olives negres

Clavell de formatge Tete Moine amb tomàquet sec confitat i oli  
d'alfabrega

\*\*\*\*\*

## Delicadeses calentes

Envolcall de dàtil, bacó i ametlla amb sal màldon

Panet mini amb foie i mermelada de guayaba

Broqueta de llagosti enreixada amb sal fumada

Milfulles de pernil dolç i formatge amb llavors de rosella

\*\*\*\*\*

## Bufet

Fideuà de muntanya amb allioli

Cassoleta de cranc amb salsa rosa i bastonet de pa

Fondue de parmesà i crema de sàlvia amb "capelletti" de pollastre

Assortiment d'embotits catalans, llesques de xapata amb tomàquet i  
oli d'arbequines

\*\*\*\*\*

## Graella

"Pinxo moruno" a l'estil de Fontpineda

Broixeta de xoriço mini

# Menú

Aperitiu Fontpineda

Còctel de fruits tropicals, favetes i llagostins

*Amb coulis de mango*

Jarret de vedella Fontpineda

*Amb un saltejat de montgeta verda i xampinyons*

Sorbet de llimona amb coulis de gerds

Pastís nupcial Massini cremat

## Celler

*Vi blanc Penedès Extrissim sec Masia Bach*

*Vi negre Penedès Vinya Extrissima Masia Bach*

*Cava Clásico Reserva Codorniu*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**71,50 euros**

# Menú

Aperitiu Fontpineda

Milfulls de Carparccio de bacallà i salmó

*Amb oli d'olives negres*

Filet de lletó amb salsa de pebre verd

*Espàrrec verd, puré de patates i farcellet de pastanaga*

Sorbet de llimona amb coulis de gerds

Pastís nupcial San Marc

## Celler

*Vi blanc Penedès Extrissim sec Masia Bach*

*Vi negre Penedès Vinya Extrissima Masia Bach*

*Cava Clásico Reserva Codorniu*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**72,50 euros**

# Menú

Aperitiu Fontpineda

Llom de bacallà gratinat a la mousselina d'all

*Amb verduretes i oli de pebrots*

Entrecot de vedella amb salsa de ceps

*Gratinat de patata i farcellet de mongeta*

Sorbet de mandarina amb coulis de gerds

Pastís nupcial Massini cremat

## Celler

*Vi blanc Penedès Extrissim sec Masia Bach*

*Vi negre Penedès Vinya Extrissima Masia Bach*

*Cava Clásico Reserva Codorniu*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**74,50 euros**

# Menú

## Aperitiu Fontpineda

Amanida de formatge de cabra caramelitzat

*Amb cruixents de bacó i vinagreta de pinyons*

Espatlla de xai rostida al forn

*Patata baby lionesa*

Sorbet de llimona amb coulis de gerds

Mousse nupcial de fruits vermells

## Celler

*Vi blanc Penedès Extrissim sec Masia Bach*

*Vi negre Penedès Vinya Extrissima Masia Bach*

*Cava Clásico Reserva Codorniu*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**77,25 euros**

# Menú

## Aperitiu Fontpineda

Mesclum d'enciams, salmó marinat i llagostins

*Amb vinagreta de mostassa*

Cuixa de pintada farcida de "foie" amb salsa de  
tòfones

*Amb gratinat de patates i farcellet de pastanaga*

Tulipa de fruits exòtics

*Amb gelat de "dulce de leche" i salsa de xocolata*

Mousse de xocolata blanca amb cafè i cacau

## Celler

*Vi blanc Penedès Extrissim sec Masia Bach*

*Vi negre Penedès Vinya Extrissima Masia Bach*

*Cava Clásico Reserva Codorniu*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**79,25 euros**

# Menú

Aperitiu Fontpineda

Suquet de rap i llagostins

*Amb picada de fruits secs i safrà*

Tournedó de fricandó amb salsa de moixernons

*Saltejat d'arrossos*

Sorbet de llimona amb coulis de gerds

Pastís nupcial Selva Negra

## Celler

*Vi blanc Penedès Extrissim sec Masia Bach*

*Vi negre Penedès Vinya Extrissima Masia Bach*

*Cava Clásico Reserva Codorniu*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**83,75 euros**

# Menú

Aperitiu Fontpineda

Amanida de pernil ibèric i perles de meló

*Amb oli de vainilla*

Medallons de filet de vedella amb salsa de vi negre

*Amb bolets confitats, gratinat de patata i espàrrec verd*

Tulipa de crema catalana al cava

Pastís de crema lleugera amb fresons

## Celler

*Vi blanc Penedès Viña Sol Torres*

*Vi negre Rioja envellit Ederra Bodegas Bilbainas*

*Cava Mont-Ferrant Gran Cuvée Brut*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**86,00 euros**

# Menú

## Aperitiu Fontpineda

Amanida de medallons de rap rostit al forn

*Amb llagostins i vinagreta de taronja*

Filet de vedella amb salsa de tòfona i "foie"

*Amb farcellet de mongeta i bacó, gratinat de patata i bolets confitats*

Sorbet de poma verda amb coulis de mango

Milfulls de crema i maduixetes

## Celler

*Vi blanc Penedès Viña Sol Torres*

*Vi negre Rioja envellit Ederra Bodegas Bilbainas*

*Cava Codorniu 1551 Brut Nature*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**89,00 euros**

# Menú

Aperitiu Fontpineda

Graellada de delícies del mar  
*amb julivertada*

Cuixa de cabrit rostida al forn  
*Amb patata baby lionesa*

Sorbet de poma verda amb coulis de mango

Pastís de crema lleugera amb fresons

## Celler

*Vi blanc Penedès Viña Sol Torres*

*Vi negre Rioja envellit Ederra Bodegas Bilbainas*

*Cava Codorniu Anna Brut Nature*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**91,50 euros**

# Menú

Aperitiu Fontpineda

Llamàntol sencer a la planxa

*Amb saltejat de verdures*

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells

*Chutney de fruits secs, gratinat de patates*

Crema de xocolata blanca amb cruixents

Mousse de xocolata i taronja amb cruixent de  
cacauet

## Celler

*Vi blanc Viña Esmeralda de Torres*

*Vi negre Penedès Coronas de Torres*

*Juvé Camps Reserva Familiar*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**95,00 euros**

# Menú

Aperitiu Fontpineda

Graellada de delícies del mar de Fontpineda

*Amb julivertada*

Espatlla de cabrit confitada

*Amb puré de patata i bolets amb cruixents de verdures*

Pinxo de fruita amb coulis de gerds i gelat de festuc

Pastís tebi de xocolata

## Celler

*Vi blanc Viña Esmeralda de Torres*

*Vi negre Penedès Gran Coronas de Torres*

*Juvé Camps Reserva Familiar*

*Aigües minerals*

*Cafè*

*Carro de licors*

*Assortiment de pans (Refinat, integral, iogurt i panses)*

**III,50 euros**

# Menús per a nens

Aperitiu

Canelons gratinats

Calamars a la romana

Macarrons Bolognesa

\*\*\*\*\*

Llibrets de llom

*Patates fregides*

Pollastre rostit

*Patates fregides*

Escalopa de vedella

*Patates fregides*

\*\*\*\*\*

Gelat de vainilla i xocolata

Pastís commemoratiu

**29,00 euros**

# La Nostra Carta

## Entrants

- Amanida de llamàntol amb guacamole i fabetes baby
- Amanida de medallons de rap rostit al forn amb llagostins
- Mesclum d'enciams, salmó marinat i llagostins
- Còctel de fruits tropicals, favetes, gambes i llagostins
- Amanida de pernil d'ànec, escalivada i carxofetes
- Milfulles de carpaccio de bacallà i salmó amb oli d'olives negres
- Amanida de formatge de cabra caramelitzat amb cruixents de bacó
- Amanida de pernil ibèric, perles de meló i oli de vainilla
- Farcellet de marisc amb verduretes i salsa de crancs

## Peixos

- Llamàntol sencer a la planxa amb saltejat de verdures
- Graellada de delícies del mar
- Graellada de delícies del mar Fontpineda
- Suquet de rap i llagostins amb picada de fruits secs i safrà
- Llom de bacallà gratinat a la mousselina d'all
- Tronc de lluç al forn amb patates, ceba i tomàquet
- Filet d'orada i gambetes amb puré de carbassa
- Supremes de mero amb llagostins
- Suquet de lluç i llagostins amb picada de fruits secs i safrà

## Carns

- Espatlla de cabrit confitada amb puré de patata i bolets
- Jarret de vedella Fontpineda
- Cuixa de cabrit rostida al forn
- Confit d'ànec amb salsa de taronja
- Entrecot de vedella amb salsa de ceps
- Entrecot de vedella amb salsa Cafè de París
- Cuixa de pintada farcida de foie amb salsa de tòfona
- Filet de lletó amb salsa de pebre verd
- Espatlla de xai rostida al forn
- Tournedó de fricandó amb salsa de moixernons
- Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells
- Medallons de filet de vedella amb salsa de vi negre
- Milfulles de filet farcit de bolets
- Cinta de porc senglar amb salsa de castanyes
- Filet de vedella amb salsa de tòfona i foie

## Postres

- Pinxo de fruita amb coulis de gerds i gelat de festuc
- Sorbet de gerds amb coulis de mango
- Sorbet de llimona amb coulis de gerds
- Sorbet de poma verda amb coulis de mango
- Sorbet de mandarina amb coulis de gerds
- Tulipa de crema catalana al cava amb coulis de gerds
- Tulipa de fruits exòtics amb gelat de "dulce de leche"

- Tulipa de crema de taronja sanguínia i coulis de gerds
- Crema de xocolata blanca amb cruixents

## Pastissos

- Pastís nupcial Massini cremat amb coulis de gerds
- Pastís tebi de xocolata amb macedònia de fruits vermells
- Mousse nupcial de llimona amb coulis de gerds.
- Mousse nupcial de fruits vermells amb coulis de mango
- Milfulles de crema i maduixetes amb coulis de gerds.
- Pastís de crema lleugera amb maduixes, coulis de mango i gerds
- Pastís nupcial Selva negra amb coulis de gerds
- Mousse nupcial de tres trufes amb i salsa de xocolata
- Mousse de xocolata i taronja amb cruixent de cacahuet
- Pastís nupcial Sant Marc amb coulis de gerds

## Vins blancs

- Vi blanc Penedès Extrissim sec Masia Bach.
- Vi blanc Penedès Chardonnay Masia Bach
- Vi blanc Chardonnay Raimat D.O. Costers del Segre
- Vi blanc Penedès Viña Sol Torres.
- Vi blanc Somontano Montesierra.
- Vi blanc l'Alba de Mas Tinell.
- Vi blanc Viña Esmeralda de Torres.

## Vins negres

- Vi negre envellit Somontano Montesierra.
- Vi negre Penedès Vinya Extrissima Masia Bach.
- Vi negre Merlot Masia Bach.
- Vi negre Penedès Cabernet Sauvignon Masia Bach.
- Vi negre Penedès Coronas de Torres.
- Vi negre Penedès Gran Coronas de Torres.
- Vi negre Penedès Segura Viudas Viña Heredad
- Vi negre Loriñon crianza D.O. Rioja.
- Vi negre Rioja envellit Ederra Bodegas Bilbainas.
- Vi negre Rioja Paternina Banda Azul.

## Caves

- Cava Freixenet Excelencia Grappa Brut Nature
- Cava Clásico Reserva Codorniu
- Cava Codorniu 1551 Brut Nature
- Cava Codorniu Anna Brut Nature
- Cava Segura Viudas Vintage
- Cava Mont-Ferrant Gran Cuvée Brut
- Cava Brut Real de Mas Tinell
- Cava Mont-Ferrant Brut Reserva
- Cava Juvé Camps Reserva Familiar
- Juvé Camps Brut "Cinta Púrpura"

*\*Us podem confeccionar qualsevol plat encara que no estigui a la carta.*

*\*Us podem servir qualsevol vi o cava del mercat encara que no sigui a la carta*

# Salons

El Jardí de Fontpineda disposem de tres salons totalment independents i amb zona d'aperitiu pròpia de cada saló. La varietat de decoracions fa que podeu triar l'estil que més us agradi.

<b>Saló</b>	<b>Descripció</b>	<b>Capacitat</b>	<b>Mínim*</b>
<b>Sant Jordi</b>	<i>Saló de decoració clàssica amb parquet i cadires isabelines. Situat a la planta alta de la finca. Destaca per la seva elegància i les vistes de la seva terrassa on s'hi serveix l'aperitiu.</i>	<i>110 pax.</i>	<i>70 pax.</i>
<b>Olivera</b>	<i>Situat a peu dels nostres jardins, és l'estança més lluminosa de la finca, gràcies a les seves vidrieres de més de 4 metres. Gaudeix d'una zona d'aperitiu amb gespa, un salt d'aigua i un bonic sortidor.</i>	<i>130 pax.</i>	<i>70 pax.</i>
<b>Roig Rubí</b>	<i>El més gran dels nostres salons. Situat a la planta baixa i decorat amb elegants tons bordeus i miralls de fusta. Les cadires de vímet amb coixinet a joc, li donen un aire fresc i original.</i>	<i>200 pax.</i>	<i>125 pax</i>

# Barra lliure

## Refrescos

Coca-cola

Cerveses

Bitter

Refrescos

Sucs de fruites

Tòniques

Aigües minerals

## Espirituosos

Licors de fruites

Ginebra Beefeater

Ginebra Giró

Vodka Eristoff

Rom Bacardí

Baileys

## Whiskies

J&B

Ballantine's

\*\*\*\*

Cava Brut

**9,00 euros**

# Serveis Complementaris

Us oferim la possibilitat que no us hagueu de preocupar de res en aquest dia tan assenyalat gràcies als nostres serveis complementaris.

<b>Disc-jockey</b>	590€ 2 hores de ball i música durant el convit inclosa. 300€ hora addicional.
<b>Barra lliure</b>	9 € per comensal adult, 2 hores sense límit de consumició. 4,50 € hora addicional.
<b>Cerimònia boda civil</b>	A partir de 650€. Depenent de disponibilitat de zona.
<b>Lloguer d'autocars</b>	A partir de 490€.
<b>Fotografia i vídeo</b>	Reportatge fotogràfic, vídeo, blanc i negre, color, retoc digital, DVD... Tant <b>Nikart</b> com <b>Nou Enfoc</b> us ofereixen el més ampli ventall de possibilitats per personalitzar i immortalitzar un dia tan important.
<b>Suplement de flors</b>	A Fontpineda, la decoració floral va inclosa en el preu del menú. Sovint però, alguns esdeveniments requereixen un tracte més especial.
<b>Animació i espectacles</b>	Tot tipus d'animacions i espectacles que donaran a la vostra celebració un toc d'originalitat.
<b>Servei de mainadera</b>	Tingues cura dels nens que venen al teu convit contractant un servei de mainadera a càrrec de monitors qualificats. Per a donar un bon servei, cada monitor portarà grups de màxim 10 nens. (175 € durant tot l'àpat).

*\*Els preus dels serveis complementaris poden variar en funció de la temporada.*

# Internet

*Per a nosaltres, la comoditat dels nostres nuvis és important. És per això que posem a disposició de les nostres parelles una pàgina web amb la que podreu gestionar tots els detalls de la vostra celebració des de casa.*

*Algunes de les seccions que podreu trobar són:*

*Menú personalitzat: Podràs confeccionar el menú que més t'agradi triant entre tots els plats de la nostra carta i sabràs el seu preu automàticament. Fes tantes combinacions de menús com vulguis amb total transparència de preus.*

*Llistat de plats: Llistat de tots els nostres plats distribuïts en categories i amb la seva fotografia perquè puguis tenir una visió més clara del teu menú.*

*Calculadora de pressupost: Un cop hakis triat un menú pots fer un càlcul molt aproximat del total del teu casament omplint les dades que et demana la nostra calculadora de pressupost.*

*Distribució de taules: Distribueix als teus convidats fàcilment amb els nostres planells interactius dels salons. Podràs provar tants muntatges i possibilitats com vulguis.*

*També hi podràs trobar informació sobre serveis complementaris i fotografies de la finca, jardins, salons i zones d'aperitiu.*

# Pressupost

El preu inclou:

<b>Prova del menú per a dues persones</b>	Per proves de més de dos comensal. Els comensals de més tindran un cost de 40 €..
<b>Flors</b>	Centres d'aperitiu, centres de taula, presidències, bufets.....
<b>Servei de joc de taula a escollir</b>	Blanc, vainilla, groc, , granat, blau...
<b>Impressió de minuts</b>	Minuta Fontpineda amb paper Country Side. Possibilitat de personalització.
<b>Servei de guarda-roba</b>	Guarda roba, telèfon públic, etcètera.
<b>Pàrquing</b>	150 Places

## Condicions generals

- Tots els preus son sense Iva, a tots s'ha d'afegir el 8% d'Iva.
- Per a reservar saló i dia cal fer una paga i senyal de 800€. En cas d'anul·lació de l'acte, el dipòsit serà retingut en concepte de despeses de cancel·lació.
- El nombre definitiu de comensals s'haurà de confirmar 10 dies abans del banquet i no podrà ser rectificat a la baixa.
- Els canvis de plats el mateix dia del banquet s'afegiran al preu del menú.
- El 50% del banquet s'abonarà una setmana abans de l'acte. La resta s'abonarà el mateix dia just abans de començar el ball.
- Formes de pagament: efectiu, taló conformat o transferència bancària. No s'accepten targetes de crèdit.
- El servei de venda de fotografia de convidats està cedit en exclusiva. En cas de no contractar els nostres serveis fotogràfics s'haurà de abonar un cànon. 200 € només reportatge i 400 € en cas de venda de fotografia als convidats.
- En cas de no contractar els nostres serveis musicals s'haurà de pagar un cànon de 400 €.
- La hora límit de sortida del restaurant son les 5:00 h. de la matinada.
- El client accepta la responsabilitat dels danys o desperfectes que poguessin ocasionar els seus convidats o persones contractades sota la seva responsabilitat, tant als salons com a les altres àrees del restaurant.