



MAJESTIC CATERING  
by Nandu Jubany

BODAS 2021





## 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.

*by* Nandu Jubany



## APERITIVO MAJESTIC

---

Melón mojito

Bombón de whisky sour

Perlas de gin & tonic

Las mejores aceitunas del mundo

Coca de Argentona con tomate y jamón de bellota

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

La pizza margarita del Tickets

Ferrero de foie

Coca de verduras escalivadas, anchoas y mostaza

Nuestra patata brava

Buñuelos caseros de bacalao

Cajita Majestic de bogavante con salsa coreana

Croqueta de jamón de jabugo

Tostada de steak tartar de ternera

Canelón de pollo de granja asado

Pan de vapor de algas con tataki de atún

Blinis de crema ácida, salmón y su caviar

Pincho de pulpo y panceta confitada

Langostino plancha con espuma de kimchi

Bodega a elegir, cervezas y refrescos



## APERITIVO DEL CHEF

---

Melón mojito

Bombón de whisky sour

Perlas de gin & tonic

Las mejores olivas del mundo

Chupa Chups de foie con maíz crujiente y reducción de Oporto

Tartar de remolacha

La pizza margarita del Tickets

Esférico de burrata y migas de pisto

Bikini de foie gras mi-cuit

Nuestra patata brava

Canelón de calabacín con cangrejo

Caja Majestic de angulas de bogavante

Buñuelos de bacalao

Corneto de alga nori, tartar de atún, crema de aguacate y filamento de chili

Steak tartar de ternera New York Times

Canelón de pollo de granja asado

Pan de vapor de algas con tataki de atún

El huerto del Majestic

*Estación de ibéricos y selección de quesos catalanes*

Ostra al natural con salsa ponzu

*Buffet de arroz:* Arroz seco de espardenyas

*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

---

Servicio de café e infusiones, petit fours

---

Bodega a elegir



## MENÚ 2

Aperitivo Majestic

Sopa de alcachofas y buñuelos de bacalao

---

Nuestra versión del fricandó de ternera

---

Copita a escoger

---

Pastel a escoger

---

Servicio de café e infusiones, petit fours

---

Bodega a elegir

## MENÚ 3

Aperitivo Majestic

Canelón calabacín con cangrejo real y rape

---

Coca de solomillo con cebolla dulce, ceps y mini verduras

---

Copita a escoger

---

Pastel a escoger

---

Servicio de café e infusiones, petit fours

---

Bodega a elegir



## MENÚ 4

Aperitivo Majestic

---

Gelée de tomate con salpicón de bogavante y langostino

---

Papillote de cordero con verduras y tubérculos

---

Copita a escoger

---

Pastel a escoger

---

Servicio de café e infusiones, petit fours

Bodega a elegir

## MENÚ 5

Aperitivo Majestic

---

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

---

Solomillo de ternera a la plancha con flor de sal, parmentier y setas

---

Copita a escoger

---

Pastel a escoger

---

Servicio de café e infusiones, petit fours

Bodega a elegir



## MENÚ 6

### 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

---

Servicio de café e infusiones, petit fours

Bodega a elegir

## MENÚ 7

### 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

---

Servicio de café e infusiones, petit fours

Bodega a elegir

## VINOS BLANCOS

---

<b>El Circo Zancudo</b> (Chardonnay) D.O. Cariñena	incluido
<b>Desig</b> (Garnacha Blanca, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc) Terra Alta	incluido
<b>Cau d'en Genis Cuvée Majestic</b> (Xarello) D.O. Alella	+3,90€/p
<b>Leiras</b> (Albariño) D.O. Rias Baixas	+5,50€/p

## VINOS TINTOS

---

<b>El Circo Arlequín</b> (Syrah) D.O. Cariñena	incluido
<b>Desig</b> (Merlot, Garnacha Tinta, Syrah) Terra Alta	incluido
<b>Abadal</b> (Merlot, Cabernet S.) D.O. Pla de Bages	+3,50€/p
<b>Muga</b> (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano) D.O. Rioja	+9,00€/p
<b>Dehesa de los Canónigos</b> (Tempranillo, Cabernet Sauvignon) D.O. Ribera del Duero	+10,00€/p

## VINOS ROSADOS

---

<b>El Circo Payaso</b> (Garnacha Tinta) D.O. Cariñena	incluido
<b>Herms</b> (Syrah) D.O. Terra Alta	incluido
<b>M de Minuty</b> (Garnacha, Syrah, Cinsault) A.O.C. Côtes de Provence	+8,00€/p

## CAVAS Y CHAMPAGNES

---

Codorniu Prima Vides	incluido	Mirgin G. Reserva Eco Cuvee	+7,00€/p
Juvé & Camps Cinta Púrpura	+3,00€/p	Moët & Chandon Brut	60€/Botella
Torelló Special Edition Brut	+6,50€/p	R de Ruinart	80€/Botella
Torello Pal.lid Rosado	+5,90€/p	Ruinart Rosé	100€/Botella





## PRECIOS

Menú 1: 129.00€

Menú 2: 134.00€

Menú 3: 140.00€

Menú 4: 145.00€

Menú 5: 150.00€

Menú 6: 160.00€

Menú 7: 175.00€

Precios 2021. Los precios no incluyen IVA.

Estos menús son orientativos, se pueden personalizar como deseen.

Por favor informen de las alergias.

## CONDICIONES INICIALES

**ESTACIONES BUFFET :** Disponemos de precios adicionales para estaciones en los aperitivos, por ejemplo nuestro Jamón de bellota Carrasco con Cortador de jamón servido con coca de Argenton desde 748,00€ / precio por jamón, iva no incluido.

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

**PRUEBA DE MENU:** Está incluida en el precio del menú y se realiza máximo 2 meses antes de la boda, para hasta 6 comensales, siempre de martes a viernes en el Majestic Hotel & Spa Barcelona para tener todo el equipo a su entera disposición.

Si son menos de 100 invitados, las pruebas de menús incluidas son hasta dos personas.

**NUMERO DE COMENSALES:** Estos menús están disponibles para mínimo 25 personas, pero el precio puede variar dependiendo del numero de comensales.

**LOS MAS PEQUEÑOS:** El menú infantil de 3 a 12 años se cargara 50% del precio del menú adulto.

El servicio será aproximadamente de 2h30 – 3h

Los precios no incluyen el IVA en vigor.

**MAJESTIC | CATERING**  
by Nandu Jubany



## 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

30,00€ (2 horas)

35,00€ (3 horas)

16,00€ por hora suplementaria

## RESOPON

---

*\*El resopón se suele servir después de las primeras dos horas de barra libre y se puede preparar para todos los invitados o solo una parte, pero no menos de la mitad*

Mini baguette de jamón de bellota

6,60€/p

Brochetas de 5 frutas de temporada

4,40€/p

Coca dulce casera de piñones

3,30€/p

Churros con chocolate caliente

4,40€/p

Estación de dulces :

4,40€/p

Los precios no incluyen el IVA en vigor.

MAJESTIC | CATERING  
by Nandu Jubany



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

[groups@hotelmajestic.es](mailto:groups@hotelmajestic.es)

+34 934 967 724

[www.hotelmajestic.es](http://www.hotelmajestic.es)

