



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

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

VINOS TINTOS

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

VINOS ROSADOS

El Circo Payaso (Garnacha Tinta) D.O. Cariñena	incluido
Hermes (Syrah) D.O. Terra Alta	incluido
M de Minuty (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

+34 934 967 724

www.hotelmajestic.es

