



SI EN 2026
VAS A SOÑAR
HAZLO EN
GRANDE

mas
llombArt



HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO

mas
LombArt

NO DISPONEMOS DE UN HORARIO FIJO.

TODAS LAS VISITAS SE REALIZARÁN
CON CITA PREVIA.

LUNES Y MARTES CERRADO POR DESCANSO
DEL PERSONAL.

INFORMACIÓN:

WWW.MASLLOMBART.COM

TEL. 935 939 520

JAVI 672 494 212

JUAN 664 563 403

EXCLUSIVIDAD

**Wish it
Dream it
Do it**

UNA HISTORIA
DE AMOR
UN SUEÑO CUMPLIDO

CENTROS FLORALES PERSONALIZADOS



MENÚS

mas

Llombart

SERVICIOS INCLUIDOS



FINCA EXCLUSIVA PARA LOS NOVIOS

ASESORAMIENTO en la planificación de tu evento hasta el día de vuestra boda.

COCKTAIL DE PRECEREMONIA O BIENVENIDA limonada, naranjada, cerveza, agua y nuestro cocktail especial de bienvenida.

APERITIVO DE GALA (24 referencias) podréis canjear un máximo de 6 aperitivos. (equivalencias en apartado opciones de gastronomía en aperitivo).

GRAN APERITIVO MAS LLOMBART (42 referencias). podréis canjear un máximo de 12 aperitivos. (equivalencias en apartado opciones de gastronomía en aperitivo).

MENÚ ELEGIDO para el convite.

DIETAS PERSONALIZADAS para aquellos que tengan alergias o menús especiales (veganos, vegetarianos, halal).

SORBETES CASEROS en todos los menús.

COCINA PROPIA todos nuestros platos, panes y pasteles están elaborados por nuestro equipo.

BODEGA INCLUIDA

BARRA LIBRE en el aperitivo: refrescos, agua, cerveza, vermouth, vinos y cava.

PRUEBA DE MENÚ incluida para la pareja de novios. *el resto de acompañantes lo podrán consultar en el punto 25.*

ATENCIÓN de nuestro maitre durante todo el evento.

CENTROS FLORALES personalizados para mesas del salón y aperitivo.

MARCASITIOS en las mesas del salón. **MINUTAS** personalizadas. **SEATING PLAN** para la ubicación de los invitados.

NÚMEROS DE MESAS para señalar las mesas del seating plan.

PRESENTACIÓN DE MESAS posibilidad de presentar la mesa con plato o mimbre.

MANTELERÍA diferentes colores a escoger.

CRISTALERÍA diferentes colores a escoger.

MÁQUINA DE HUMO posibilidad de añadirla para la entrada de los novios al comedor.

SERVICIO DE “GENT GRAN”

DECORACIÓN FLORAL personalizada del jardín.

TARTA NUPCIAL FAKE

MUÑECO DE NOVIOS a escoger entre diferentes opciones para vuestra tarta nupcial.

CAFÉS Y LICORES en el salón.

MÚSICA AMBIENTE PERSONALIZADA en el aperitivo, ceremonia, salón, entregas.

PROYECTOR en el salón, totalmente gratuito para los novios.

MOJITOS incluidos al recibir a los invitados en la discoteca.

DISCOTECA en sala independiente totalmente preparada con láser, efectos de luz, humo, zona de descanso en el interior y zona chill out en el exterior.

PLANES B DE CEREMONIA Y APERITIVO totalmente preparados para ofrecer una opción perfecta en caso de tener condiciones meteorológicas adversas.

ZONA DE PARKING gratuito en nuestras instalaciones.

SALÓN MAS LLOMBART máximo 130 comensales. **SALÓN PANORÁMICO** máximo 210 comensales.



SERVICIOS INCLUIDOS

OPCIONES DE GASTRONOMÍA EN APERITIVO

CORNERS GASTRONÓMICOS EXTRAS QUE ENRIQUECERÁN EL MOMENTAZO DE TU APERITIVO

BUFFET JAPO SUSHIS. (150 piezas) + 50 yozas + 50 baos. **950€** (250 piezas). **1.150€** (400 piezas). **1.400€**
Si prefieres que venga nuestro **SUSHIMAN**, añádele **300€**.

SHOWCOOKING DE ARROCES Y FIDEUÁ **660€**. Si se sustituye por 4 aperitivos **180€**. Si se sustituye por 6 aperitivos es **GRATUITO**.

SHOWCOOKING DE CARNES A LA BRASA, ZAMBURIÑAS, ALMEJAS Y NAVAJAS **1350€**. En menú 1, 2, 3, 4, 5 y 6 pueden sustituirse por 6 aperitivos y **450€**. Si en los menús 4, 5 y 6 se sustituye por 9 aperitivos es **GRATUITO**.

BUFFET DE QUESOS Quesos variados con fruta fresca, frutos secos y surtido de panes. **600€**. **GRATUITO** si se sustituye por 6 aperitivos.

BUFFET DE AHUMADOS Salmón, bacalao, sardinas, anchoas, olivas y encurtidos, dúo de mantequillas by Mas Llobart y sus panes. **500€**.

JAMÓN IBÉRICO de cebo de campo 75% (brida verde) **800€**. jamón ibérico 100% bellota (brida negra) **1.100€**.

SURTIDO DE FOIE artesano con variedad de panes. **400€**.

BUFFET DE VERMOUTH con sus latas **600€**.

SHOWCOOKING DE EMBUTIDOS CATALANO-IBÉRICOS **600€**. **GRATUITO** si se sustituye por 6 aperitivos.

RINCÓN GALLEGO **900€**.

BUFFET DE CERVEZA **600€**.

BUFFET GOURMET DE VINOS **650€**.

PACK AHORRO FULL APERITIVO

Jamón ibérico brida verde

...

Buffet de quesos variados con fruta fresca, frutos secos, surtido de panes y mermeladas

...

Buffet de cervezas

2000€
SIN AHORRO

1750€
PRECIO PACK



OPCIONES DE CEREMONIA CIVIL Y RELIGIOSA

CEREMONIA CIVIL en nuestros jardines, sillas blancas de madera plegables. megafonía, servicio de agua, limonada, naranjada y cocktail de cava. **1100€.**

CEREMONIANTE (ACTOR). 275€.

SALÓN GETTING READY disponible para la novia hasta 4h antes del evento. Incluye chester para fotografía, espejo y mesa de trabajo para tus maquilladores. **180€**

COCHE RECOGIDA TESLA 300€. Sorprende a tus invitados entrando a Mas Llombart de una manera diferente.



HACEMOS MAGIA
EL DÍA DE TU BODA
DA EL SÍ QUIERO CON
NOSOTROS, DESCARGA
NUESTRO QR Y ABRE EL PDF
CON TODAS LAS OPCIONES
DE DECORACIÓN PARA EL DÍA
QUE SIEMPRE HAS SOÑADO...



PLAN A EXTERIOR





LA LLUVIA, NO SERÁ EXCUSA...

LA MAGIA CONTINÚA
EN NUESTRO
SALÓN INTERIOR

UN DÍA TAN ESPECIAL NO
PUEDE ECHARSE A PERDER POR
LAS INCLEMENCIAS DEL TIEMPO.
NUESTRA OPCION B ES
IGUALMENTE ESPECTACULAR.

PLAN B INTERIOR

DISCOTECA

CARRITO DE PALOMITAS 330€.

CANDY BAR Y REPOSTERÍA by Mas Llobart 415€.

CARRITO DE HOT DOGS MAS LLOMBART 440€.
(max 100 ud).

BUFFET DE HAMBURGUESAS 440€.
(max 100 ud).

BUFFET DE PIZZAS 440€.
(25 ud).

BUFFET DE FRUTAS BAÑADAS EN
CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO 7,70€. P.P.
(mínimo 70 personas).

BUFFET DE CHOCOLATES 4€. P.P.
(mínimo 75 personas).

CHOCOLATE CON CHURROS 4€. P.P.
(mínimo 50 personas).

SURTIDO DE SANDWICH 4€. P.P.
(mínimo 50 personas).

BUFFET DE CREPES DULCES 7,70€. P.P.
(mínimo 70 personas).

HORA EXTRA DJ 295€. HORA.

HORA EXTRA BARRA LIBRE 10,50€. P.P.
(por persona que quede mínimo a pagar 50 comensales).

PACK AHORRO FULL DISCOTEQUE

Candy bar con repostería
by Mas Llobart

...

Carrito de hotdogs con sus toppings

...

Carrito de palomitas

1115€
SIN AHORRO

900€
PRECIO PACK





NUESTRAS OPCIONES
MENÚ ^{más} LombArt
ELIGE EL QUE MÁS TE GUSTE

MENÚ 01

APERITIVO MAS LLOMBART APERITIVO DE GALA

CHIPS DE PARMESANO Y PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS

CRUJIENTES DE TUBÉRCULOS TRICOLOR CON SAL AHUMADA

ROLL DE SALMÓN AHUMADO, CON CREMA DE ANCHOAS Y BROTES DE ALBAHACA CRUJIENTE

CROSTINI DE ESCALIVADA ASADA CON VENTRESCA DE ATÚN

MINI TACOS DE VEGETALES A LA PARRILLA

BICOLOR DE HUMMUS CLÁSICO Y DE REMOLACHA CON AOVE

CRUJIENTE DE ARROZ CON ENSALADA AMERICANA, GAMBA “ESCALFADA” Y VINAGRETA DE SÉSAMO

TRUFA DE FOIE CON CROCANTE DE ALMENDRA TOSTADA

CAZUELA GOURMET DE PASTA CON RELLENO DE RAGÚ BOLOÑESA, QUESO FUNDIDO Y ALBAHACA.

ROL DE REQUESÓN Y NUECES ENVUELTO EN CALABACÍN ASADO

MINI ENSALADA DE ALGAS CON PERLAS DE YUZU Y SEMILLAS DE AMAPOLA

CHUPITO DE MAZAMORRA CORDOBESA CON TROPICALES Y MOUSSE DE VENTRESCA

CROQUETAS DE PULPO GALLEGO Y PIMENTÓN DE LA VERA

CROCANTI DE POLLO CAMELIZADO Y SÉSAMO NEGRO

SIMULACRO DE CALAMAR CON PATATA PAJA

PATATAS BRAVAS CON ALL I OLI Y SU TOQUE DE VALENTINA

TRILOGÍA DE MINI HAMBURGUESAS, POLLO, TERNERA Y QUINOA

TIRAS DE CALAMAR CRUJIENTE EN TEMPURA

BOCADO DE JAMÓN DE GUIJUELO EN CROQUETA CREMOSA

VASITO DE ROMESCO CON TEMPURA VEGETAL

CREMOSO DE RISOTTO DE SETAS CEPES Y PARMESANO REGIANNO
FIDEUÁ MARINERA CON CALAMAR Y ALL I OLI CREMOSO
BOCADO DE GAMBA CRUJIENTE ENVUELTA EN JAMÓN IBÉRICO
PERLA DE BACALAO CON ALL I OLI DE ARBEQUINA

PRIMEROS PLATOS

ISLA DE VIEIRA ASADA SOBRE MAR DE ESMERALDA Y CRUJIENTE DE CALAMAR.
ENSALADA FRESCA DE MELÓN CON CRUJIENTE DE BACON, NUECES, VINAGRETA DE QUESO DE CABRA Y MIEL Y CROUSTONS
BURRATA CREMOSA CON TOMATE, ALBAHACA Y PIÑONES SOBRE CAMA DE VERDES
RAVIOLIS RELLENOS DE CALAMAR SOBRE RISOTO DE MENTA Y CREMA DE ESCAMARLÁN

SEGUNDOS PLATOS

SECRETO IBÉRICO CONFITADO A LA MARSELLERA CON HIERBAS PROVENZALES
CORVINA A BAJA TEMPERATURA CON HOJA DE BERZA, SALSA DE MANGO Y CRUJIENTE DE IBÉRICO
PULARDA RELLENA DE FRUTAS CONFITADAS EN GLASEADO DE SU PROPIA SALSA
MUSLO DE PATO CONFITADO CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE Y CRUJIENTE DE PERA

POSTRES

CHEESECAKE DE GALLETA LOTUS CON SALSA DE CAMELO SALADO
DELICIA RED VELVET CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA ARTESANAL
TIRAMISÚ AL DISARONNO CON NUBE DE MASCARPONE, PIÑONES TOSTADOS Y CRUJIENTE DE CAFÉ
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CAMELO
LINGOTE DE FERRERO ROCHER CON PRALINÉ, ESFERAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DE GALLETA CRUJIENTE
TARTA FRESIER CON CREMA DE VAINILLA, FRESAS FRESCAS Y MERENGUE ITALIANO DE CALAMANSI EN TEXTURA SUAVE
CLÁSICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON CREAMY BUTTERCREAM Y BLUEBERRY COULIS

“TARIFA 1” 155€

“TARIFA 2” 139€

“TARIFA 3” 132€

“TARIFA 4” 132€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 02

APERITIVO MAS LLOMBART APERITIVO DE GALA

CHIPS DE PARMESANO Y PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS

CRUJIENTES DE TUBÉRCULOS TRICOLOR CON SAL AHUMADA

ROLL DE SALMÓN AHUMADO, CON CREMA DE ANCHOAS Y BROTES DE ALBAHACA CRUJIENTE

CROSTINI DE ESCALIVADA ASADA CON VENTRESCA DE ATÚN

MINI TACOS DE VEGETALES A LA PARRILLA

BICOLOR DE HUMMUS CLÁSICO Y DE REMOLACHA CON AOVE

CRUJIENTE DE ARROZ CON ENSALADA AMERICANA, GAMBA “ESCALFADA” Y VINAGRETA DE SÉSAMO

TRUFA DE FOIE CON CROCANTE DE ALMENDRA TOSTADA

CAZUELA GOURMET DE PASTA CON RELLENO DE RAGÚ BOLOÑESA, QUESO FUNDIDO Y ALBAHACA

ROL DE REQUESÓN Y NUECES ENVUELTO EN CALABACÍN ASADO

MINI ENSALADA DE ALGAS CON PERLAS DE YUZU Y SEMILLAS DE AMAPOLA

CHUPITO DE MAZAMORRA CORDOBESA CON TROPICALES Y MOUSSE DE VENTRESCA

CROQUETAS DE PULPO GALLEGO Y PIMENTÓN DE LA VERA

CROCANTI DE POLLO CARAMELIZADO Y SÉSAMO NEGRO

SIMULACRO DE CALAMAR CON PATATA PAJA

PATATAS BRAVAS CON ALL I OLI Y SU TOQUE DE VALENTINA

TRILOGÍA DE MINI HAMBURGUESAS, POLLO, TERNERA Y QUINOA

TIRAS DE CALAMAR CRUJIENTE EN TEMPURA

BOCADO DE JAMÓN DE GUIJUELO EN CROQUETA CREMOSA

VASITO DE ROMESCO CON TEMPURA VEGETAL

CREMOSO DE RISOTTO DE SETAS CEPES Y PARMESANO REGIANNO
FIDEUÁ MARINERA CON CALAMAR Y ALL I OLI CREMOSO
BOCADO DE GAMBA CRUJIENTE ENVUELTA EN JAMÓN IBÉRICO
PERLA DE BACALAO CON ALL I OLI DE ARBEQUINA

PRIMEROS PLATOS

TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE CORAZÓN DE TOMATE, HELADO DE APIO Y JENGIBRE Y SU VINAGRETA DE MOSTAZA ANTIGUA
PULPO BRASEADO CON CREMOSO DE PARMESANO Y GORGONZOLA Y PIMENTÓN AHUMADO DE LA VERA
MERLUZA CRUJIENTE CON GAMBAS AL ESTILO ALL CREMAT
LOMO DE BACALAO REPOSADO CON SETAS DE TEMPORADA Y REDUCCIÓN DE RATAFIA

SEGUNDOS PLATOS

SOLOMILLO DE LECHÓN CON SALSA DE CEPES
LINGOTE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE BOLETS Y VERDURAS DE TEMPORADA
MILHOJAS DE TERNERA CON UVAS FRESCAS, SETAS SILVESTRES Y SU SALSA DE OPORTO
COSTILLAR IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA CON CRUJIENTE DE ESPECIAS

POSTRES

CHEESECAKE DE GALLETA LOTUS CON SALSA DE CARAMELO SALADO
DELICIA RED VELVET CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA ARTESANAL
TIRAMISÚ AL DISARONNO CON NUBE DE MASCARPONE, PIÑONES TOSTADOS Y CRUJIENTE DE CAFÉ
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO
LINGOTE DE FERRERO ROCHER CON PRALINÉ, ESFERAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DE GALLETA CRUJIENTE
TARTA FRESIER CON CREMA DE VAINILLA, FRESAS FRESCAS Y MERENGUE ITALIANO DE CALAMANSI EN TEXTURA SUAVE
CLÁSICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON CREAMY BUTTERCREAM Y BLUEBERRY COULIS

“TARIFA 1” 165€

“TARIFA 2” 149€

“TARIFA 3” 142€

“TARIFA 4” 142€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 03

APERITIVO MAS LLOMBART APERITIVO DE GALA

CHIPS DE PARMESANO Y PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS

CRUJIENTES DE TUBÉRCULOS TRICOLOR CON SAL AHUMADA

ROLL DE SALMÓN AHUMADO, CON CREMA DE ANCHOAS Y BROTES DE ALBAHACA CRUJIENTE

CROSTINI DE ESCALIVADA ASADA CON VENTRESCA DE ATÚN

MINI TACOS DE VEGETALES A LA PARRILLA

BICOLOR DE HUMMUS CLÁSICO Y DE REMOLACHA CON AOVE

CRUJIENTE DE ARROZ CON ENSALADA AMERICANA, GAMBA “ESCALFADA” Y VINAGRETA DE SÉSAMO

TRUFA DE FOIE CON CROCANTE DE ALMENDRA TOSTADA

CAZUELA GOURMET DE PASTA CON RELLENO DE RAGÚ BOLOÑESA, QUESO FUNDIDO Y ALBAHACA

ROL DE REQUESÓN Y NUECES ENVUELTO EN CALABACÍN ASADO

MINI ENSALADA DE ALGAS CON PERLAS DE YUZU Y SEMILLAS DE AMAPOLA

CHUPITO DE MAZAMORRA CORDOBESA CON TROPICALES Y MOUSSE DE VENTRESCA

CROQUETAS DE PULPO GALLEGO Y PIMENTÓN DE LA VERA

CROCANTI DE POLLO CAMELIZADO Y SÉSAMO NEGRO

SIMULACRO DE CALAMAR CON PATATA PAJA

PATATAS BRAVAS CON ALL I OLI Y SU TOQUE DE VALENTINA

TRILOGÍA DE MINI HAMBURGUESAS, POLLO, TERNERA Y QUINOA

TIRAS DE CALAMAR CRUJIENTE EN TEMPURA

BOCADO DE JAMÓN DE GUIJUELO EN CROQUETA CREMOSA

VASITO DE ROMESCO CON TEMPURA VEGETAL

CREMOSO DE RISOTTO DE SETAS CEPES Y PARMESANO REGIANNIO
FIDEUÁ MARINERA CON CALAMAR Y ALL I OLI CREMOSO
BOCADO DE GAMBA CRUJIENTE ENVUELTA EN JAMÓN IBÉRICO
PERLA DE BACALAO CON ALL I OLI DE ARBEQUINA

PRIMEROS PLATOS

CALDERETA DE BOGAVANTE CON PATATA CONFITADA Y CRUJIENTE DE PUERRO
TRILOGÍA DE LOMO DE LUBINA RELLENA DE TRIGUEROS Y CANSALADA IBÉRICA CON SALSA DE CEPES
SUQUET DE RAPE CON LANGOSTINOS, CIGALAS Y ALMEJAS FRESCAS
FILETE DE DORADA CON CARNE DE VIEIRA, REDUCCIÓN DE CÍTRICOS Y ALBAHACA Y CHIPS DE REMOLACHA

SEGUNDOS PLATOS

CORDERO DE ARANDA CONFITADO EN HOJALDRE CON ESPAGUETIS DE CALABACÍN Y TOMATITOS CHERRY
ENTRECOTE DE NEBRASKA CON SALSA CAFÉ PARÍS INFUSIONADA CON HIERBAS FRESCAS, AJO Y MANTEQUILLA AROMATIZADA
COSTILLAR BLACK ANGUS A BAJA TEMPERATURA ENVUELTO EN CRUJIENTE DE PASTA BRICK ACOMPAÑADO DE REDUCCIÓN DE VINO TINTO
MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA CON RELLENO DE FOIE Y REDUCCIÓN DE OPORTO

POSTRES

CHEESECAKE DE GALLETA LOTUS CON SALSA DE CARAMELO SALADO
DELICIA RED VELVET CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA ARTESANAL
TIRAMISÚ AL DISARONNO CON NUBE DE MASCARPONE, PIÑONES TOSTADOS Y CRUJIENTE DE CAFÉ
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO
LINGOTE DE FERRERO ROCHER CON PRALINÉ, ESFERAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DE GALLETA CRUJIENTE
TARTA FRESIER CON CREMA DE VAINILLA, FRESAS FRESCAS Y MERENGUE ITALIANO DE CALAMANSI EN TEXTURA SUAVE
CLÁSICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON CREAMY BUTTERCREAM Y BLUEBERRY COULIS

“TARIFA 1” 181€

“TARIFA 2” 165€

“TARIFA 3” 158€

“TARIFA 4” 158€

** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 04

GRAN APERITIVO MAS LLOMBART

CHIPS DE PARMESANO Y PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS

CRUJIENTES DE TUBÉRCULOS TRICOLOR CON SAL AHUMADA

ROLL DE SALMÓN AHUMADO, CON CREMA DE ANCHOAS Y BROTES DE ALBAHACA CRUJIENTE

CROSTINI DE ESCALIVADA ASADA CON VENTRESCA DE ATÚN

MINI TACOS DE VEGETALES A LA PARRILLA

BICOLOR DE HUMMUS CLÁSICO Y DE REMOLACHA CON AOVE

CRUJIENTE DE ARROZ CON ENSALADA AMERICANA, GAMBA "ESCALFADA" Y VINAGRETA DE SÉSAMO

TRUFA DE FOIE CON CROCANTE DE ALMENDRA TOSTADA

CAZUELA GOURMET DE PASTA CON RELLENO DE RAGÚ BOLOÑESA, QUESO FUNDIDO Y ALBAHACA

CHUPITO DE MAZAMORRA CORDOBESA CON TROPICALES Y MOUSSE DE VENTRESCA

ROL DE REQUESÓN Y NUECES ENVUELTO EN CALABACÍN ASADO

MINI ENSALADA DE ALGAS CON PERLAS DE YUZU Y SEMILLAS DE AMAPOLA

FIVE SHOT DE FRUTAS CON RON CUBANO

BRANDADA DE BACALAO CON OLIVADA Y ESFERAS DE TOMATE

TARTAR DE SALMÓN CON MANGO, CEBOLLINO Y WASABI

TATAKI DE ATÚN CON MAYONESA MAS LLOMBART

COPA DE SALMOREJO TRADICIONAL CON VIRUTAS DE GUIJUELO

TARTAR DE SOLOMILLO SAZONADO AL ESTILO TRADICIONAL

CRUJIENTE DE TOTOPOS CON GUACAMOLE FRESCO

CROQUETAS DE PULPO GALLEGO Y PIMENTÓN DE LA VERA

CROCANTI DE POLLO CARAMELIZADO Y SÉSAMO NEGRO
SIMULACRO DE CALAMAR CON PATATA PAJA
PATATAS BRAVAS CON ALL I OLI Y SU TOQUE DE VALENTINA
TRILOGÍA DE MINI HAMBURGUESAS, POLLO, TERNERA Y QUINOA
TIRAS DE CALAMAR CRUJIENTE EN TEMPURA
BOCADO DE JAMÓN DE GUIJUELO EN CROQUETA CREMOSA
VASITO DE ROMESCO CON TEMPURA VEGETAL
CREMOSO DE RISOTTO DE SETAS CEPES Y PARMESANO REGIANNO
FIDEUÁ MARINERA CON CALAMAR Y ALL I OLI CREMOSO
BOCADO DE GAMBA CRUJIENTE ENVUELTA EN JAMÓN IBÉRICO
PERLA DE BACALAO CON ALL I OLI DE ARBEQUINA
BASTONES DE QUESO CRUJIENTE CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO
BOCADITO DE PAN BAO CON PULLED PORK EN SU JUGO
ALMEJAS AL ESTILO GALLEGO CON AOVE Y PIMENTÓN AHUMADO
FLAMENQUÍN IBÉRICO CON RELLENO DE JAMÓN Y QUESO FUNDIDO EN COSTRA CRUJIENTE
VIEIRAS ASADAS AL FUEGO CON TOQUE CÍTRICO DE LIMA
GYOZA DE LANGOSTINOS AL ESTILO JAPO
MEJILLÓN ASADO CON REDUCCIÓN DE TROMPETA NEGRA Y RATAFÍA
BOCADO DE SOLOMILLO ARGENTINO CON ALIÑO CRIOLLO TRADICIONAL
ROLLO DE JABALÍ EN CANELÓN CON BECHAMEL SUAVE DE PERA



SEGUNDOS PLATOS

SECRETO IBÉRICO CONFITADO A LA MARSELLA CON HIERBAS PROVENZALES

CORVINA A BAJA TEMPERATURA CON HOJA DE BERZA, SALSA DE MANGO Y CRUJIENTE DE IBÉRICO

PULARDA RELLENA DE FRUTAS CONFITADAS EN GLASEADO DE SU PROPIA SALSA

MUSLO DE PATO CONFITADO CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE Y CRUJIENTE DE PERA

POSTRES

CHEESECAKE DE GALLETA LOTUS CON SALSA DE CARAMELO SALADO

DELICIA RED VELVET CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA ARTESANAL

TIRAMISÚ AL DISARONNO CON NUBE DE MASCARPONE, PIÑONES TOSTADOS Y CRUJIENTE DE CAFÉ

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

LINGOTE DE FERRERO ROCHER CON PRALINÉ, ESFERAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DE GALLETA CRUJIENTE

TARTA FRESIER CON CREMA DE VAINILLA, FRESAS FRESCAS Y MERENGUE ITALIANO DE CALAMANSI EN TEXTURA SUAVE

CLÁSICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON CREAMY BUTTERCREAM Y BLUEBERRY COULIS

“TARIFA 1” 155€

“TARIFA 2” 139€

“TARIFA 3” 132€

“TARIFA 4” 132€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 05



GRAN APERITIVO MAS LLOMBART

CHIPS DE PARMESANO Y PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS
CRUJIENTES DE TUBÉRCULOS TRICOLOR CON SAL AHUMADA
ROLL DE SALMÓN AHUMADO, CON CREMA DE ANCHOAS Y BROTES DE ALBAHACA CRUJIENTE
CROSTINI DE ESCALIVADA ASADA CON VENTRESCA DE ATÚN
MINI TACOS DE VEGETALES A LA PARRILLA
BICOLOR DE HUMMUS CLÁSICO Y DE REMOLACHA CON AOVE
CRUJIENTE DE ARROZ CON ENSALADA AMERICANA, GAMBA “ESCALFADA” Y VINAGRETA DE SÉSAMO
TRUFA DE FOIE CON CROCANTE DE ALMENDRA TOSTADA
CAZUELA GOURMET DE PASTA CON RELLENO DE RAGÚ BOLOÑESA, QUESO FUNDIDO Y ALBAHACA
CHUPITO DE MAZAMORRA CORDOBESA CON TROPICALES Y MOUSSE DE VENTRESCA
ROL DE REQUESÓN Y NUECES ENVUELTO EN CALABACÍN ASADO
MINI ENSALADA DE ALGAS CON PERLAS DE YUZU Y SEMILLAS DE AMAPOLA
FIVE SHOT DE FRUTAS CON RON CUBANO
BRANDADA DE BACALAO CON OLIVADA Y ESFERAS DE TOMATE
TARTAR DE SALMÓN CON MANGO, CEBOLLINO Y WASABI
TATAKI DE ATÚN CON MAYONESA MAS LLOMBART
COPA DE SALMOREJO TRADICIONAL CON VIRUTAS DE GUIJUELO
TARTAR DE SOLOMILLO SAZONADO AL ESTILO TRADICIONAL
CRUJIENTE DE TOTOPÓS CON GUACAMOLE FRESCO
CROQUETAS DE PULPO GALLEGO Y PIMENTÓN DE LA VERA

CROCANTI DE POLLO CAMELIZADO Y SÉSAMO NEGRO
SIMULACRO DE CALAMAR CON PATATA PAJA
PATATAS BRAVAS CON ALL I OLI Y SU TOQUE DE VALENTINA
TRILOGÍA DE MINI HAMBURGUESAS, POLLO, TERNERA Y QUINOA
TIRAS DE CALAMAR CRUJIENTE EN TEMPURA
BOCADO DE JAMÓN DE GUIJUELO EN CROQUETA CREMOSA
VASITO DE ROMESCO CON TEMPURA VEGETAL
CREMOSO DE RISOTTO DE SETAS CEPES Y PARMESANO REGIANNNO
FIDEUÁ MARINERA CON CALAMAR Y ALL I OLI CREMOSO
BOCADO DE GAMBA CRUJIENTE ENVUELTA EN JAMÓN IBÉRICO
PERLA DE BACALAO CON ALL I OLI DE ARBEQUINA
BASTONES DE QUESO CRUJIENTE CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO
BOCADITO DE PAN BAO CON PULLED PORK EN SU JUGO
ALMEJAS AL ESTILO GALLEGO CON AOVE Y PIMENTÓN AHUMADO
FLAMENQUÍN IBÉRICO CON RELLENO DE JAMÓN Y QUESO FUNDIDO EN COSTRA CRUJIENTE
VIEIRAS ASADAS AL FUEGO CON TOQUE CÍTRICO DE LIMA
GYOZA DE LANGOSTINOS AL ESTILO JAPO
MEJILLÓN ASADO CON REDUCCIÓN DE TROMPETA NEGRA Y RATAFÍA
BOCADO DE SOLOMILLO ARGENTINO CON ALIÑO CRIOLLO TRADICIONAL
ROLLO DE JABALÍ EN CANELÓN CON BECHAMEL SUAVE DE PERA



SEGUNDOS PLATOS

SOLOMILLO DE LECHÓN CON SALSA DE CEPES

LINGOTE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE BOLETS Y VERDURAS DE TEMPORADA

MILHOJAS DE TERNERA CON UVAS FRESCAS, SETAS SILVESTRES Y SU SALSA DE OPORTO

COSTILLAR IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA CON CRUJIENTE DE ESPECIAS

POSTRES

CHEESECAKE DE GALLETA LOTUS CON SALSA DE CARAMELO SALADO

DELICIA RED VELVET CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA ARTESANAL

TIRAMISÚ AL DISARONNO CON NUBE DE MASCARPONE, PIÑONES TOSTADOS Y CRUJIENTE DE CAFÉ

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

LINGOTE DE FERRERO ROCHER CON PRALINÉ, ESFERAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DE GALLETA CRUJIENTE

TARTA FRESIER CON CREMA DE VAINILLA, FRESAS FRESCAS Y MERENGUE ITALIANO DE CALAMANSI EN TEXTURA SUAVE

CLÁSICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON CREAMY BUTTERCREAM Y BLUEBERRY COULIS

“TARIFA 1” 160€

“TARIFA 2” 144€

“TARIFA 3” 137€

“TARIFA 4” 137€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 06

GRAN APERITIVO MAS LLOMBART

CHIPS DE PARMESANO Y PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS

CRUJIENTES DE TUBÉRCULOS TRICOLOR CON SAL AHUMADA

ROLL DE SALMÓN AHUMADO, CON CREMA DE ANCHOAS Y BROTES DE ALBAHACA CRUJIENTE

CROSTINI DE ESCALIVADA ASADA CON VENTRESCA DE ATÚN

MINI TACOS DE VEGETALES A LA PARRILLA

BICOLOR DE HUMMUS CLÁSICO Y DE REMOLACHA CON AOVE

CRUJIENTE DE ARROZ CON ENSALADA AMERICANA, GAMBA “ESCALFADA” Y VINAGRETA DE SÉSAMO

TRUFA DE FOIE CON CROCANTE DE ALMENDRA TOSTADA

CAZUELA GOURMET DE PASTA CON RELLENO DE RAGÚ BOLOÑESA, QUESO FUNDIDO Y ALBAHACA

CHUPITO DE MAZAMORRA CORDOBESA CON TROPICALES Y MOUSSE DE VENTRESCA

ROL DE REQUESÓN Y NUECES ENVUELTO EN CALABACÍN ASADO

MINI ENSALADA DE ALGAS CON PERLAS DE YUZU Y SEMILLAS DE AMAPOLA

FIVE SHOT DE FRUTAS CON RON CUBANO

BRANDADA DE BACALAO CON OLIVADA Y ESFERAS DE TOMATE

TARTAR DE SALMÓN CON MANGO, CEBOLLINO Y WASABI

TATAKI DE ATÚN CON MAYONESA MAS LLOMBART

COPA DE SALMOREJO TRADICIONAL CON VIRUTAS DE GUIJUELO

TARTAR DE SOLOMILLO SAZONADO AL ESTILO TRADICIONAL

CRUJIENTE DE TOTOPOS CON GUACAMOLE FRESCO

CROQUETAS DE PULPO GALLEGO Y PIMENTÓN DE LA VERA

CROCANTI DE POLLO CARAMELIZADO Y SÉSAMO NEGRO
SIMULACRO DE CALAMAR CON PATATA PAJA
PATATAS BRAVAS CON ALL I OLI Y SU TOQUE DE VALENTINA
TRILOGÍA DE MINI HAMBURGUESAS, POLLO, TERNERA Y QUINOA
TIRAS DE CALAMAR CRUJIENTE EN TEMPURA
BOCADO DE JAMÓN DE GUIJUELO EN CROQUETA CREMOSA
VASITO DE ROMESCO CON TEMPURA VEGETAL
CREMOSO DE RISOTTO DE SETAS CEPES Y PARMESANO REGIANNO
FIDEUÁ MARINERA CON CALAMAR Y ALL I OLI CREMOSO
BOCADO DE GAMBA CRUJIENTE ENVUELTA EN JAMÓN IBÉRICO
PERLA DE BACALAO CON ALL I OLI DE ARBEQUINA
BASTONES DE QUESO CRUJIENTE CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO
BOCADITO DE PAN BAO CON PULLED PORK EN SU JUGO
ALMEJAS AL ESTILO GALLEGO CON AOVE Y PIMENTÓN AHUMADO
FLAMENQUÍN IBÉRICO CON RELLENO DE JAMÓN Y QUESO FUNDIDO EN COSTRA CRUJIENTE
VIEIRAS ASADAS AL FUEGO CON TOQUE CÍTRICO DE LIMA
GYOZA DE LANGOSTINOS AL ESTILO JAPO
MEJILLÓN ASADO CON REDUCCIÓN DE TROMPETA NEGRA Y RATAFÍA
BOCADO DE SOLOMILLO ARGENTINO CON ALIÑO CRIOLLO TRADICIONAL
ROLLO DE JABALÍ EN CANELÓN CON BECHAMEL SUAVE DE PERA



SEGUNDOS PLATOS

CORDERO DE ARANDA CONFITADO EN HOJALDRE CON ESPAGUETIS DE CALABACÍN Y TOMATITOS CHERRY
ENTRECOTE DE NEBRASKA CON SALSA CAFÉ PARÍS INFUSIONADA CON HIERBAS FRESCAS, AJO Y MANTEQUILLA AROMATIZADA
COSTILLAR BLACK ANGUS A BAJA TEMPERATURA ENVUELTO EN CRUJIENTE DE PASTA BRICK ACOMPAÑADO DE REDUCCIÓN DE VINO TINTO
MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA CON RELLENO DE FOIE Y REDUCCIÓN DE OPORTO

POSTRES

CHEESECAKE DE GALLETA LOTUS CON SALSA DE CARAMELO SALADO
DELICIA RED VELVET CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA ARTESANAL
TIRAMISÚ AL DISARONNO CON NUBE DE MASCARPONE, PIÑONES TOSTADOS Y CRUJIENTE DE CAFÉ
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO
LINGOTE DE FERRERO ROCHER CON PRALINÉ, ESFERAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DE GALLETA CRUJIENTE
TARTA FRESIER CON CREMA DE VAINILLA, FRESAS FRESCAS Y MERENGUE ITALIANO DE CALAMANSI EN TEXTURA SUAVE
CLÁSICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON CREAMY BUTTERCREAM Y BLUEBERRY COULIS

“TARIFA 1” 173€

“TARIFA 2” 157€

“TARIFA 3” 150€

“TARIFA 4” 150€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 07

GRAN APERITIVO MAS LLOMBART

CHIPS DE PARMESANO Y PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS

CRUJIENTES DE TUBÉRCULOS TRICOLOR CON SAL AHUMADA

ROLL DE SALMÓN AHUMADO, CON CREMA DE ANCHOAS Y BROTES DE ALBAHACA CRUJIENTE

CROSTINI DE ESCALIVADA ASADA CON VENTRESCA DE ATÚN

MINI TACOS DE VEGETALES A LA PARRILLA

BICOLOR DE HUMMUS CLÁSICO Y DE REMOLACHA CON AOVE

CRUJIENTE DE ARROZ CON ENSALADA AMERICANA, GAMBA “ESCALFADA” Y VINAGRETA DE SÉSAMO

TRUFA DE FOIE CON CROCANTE DE ALMENDRA TOSTADA

CAZUELA GOURMET DE PASTA CON RELLENO DE RAGÚ BOLOÑESA, QUESO FUNDIDO Y ALBAHACA

CHUPITO DE MAZAMORRA CORDOBESA CON TROPICALES Y MOUSSE DE VENTRESCA

ROL DE REQUESÓN Y NUECES ENVUELTO EN CALABACÍN ASADO

MINI ENSALADA DE ALGAS CON PERLAS DE YUZU Y SEMILLAS DE AMAPOLA

FIVE SHOT DE FRUTAS CON RON CUBANO

BRANDADA DE BACALAO CON OLIVADA Y ESFERAS DE TOMATE

TARTAR DE SALMÓN CON MANGO, CEBOLLINO Y WASABI

TATAKI DE ATÚN CON MAYONESA MAS LLOMBART

COPA DE SALMOREJO TRADICIONAL CON VIRUTAS DE GUIJUELO

TARTAR DE SOLOMILLO SAZONADO AL ESTILO TRADICIONAL

CRUJIENTE DE TOTOPOS CON GUACAMOLE FRESCO

CROQUETAS DE PULPO GALLEGO Y PIMENTÓN DE LA VERA

CROCANTI DE POLLO CAMELIZADO Y SÉSAMO NEGRO
SIMULACRO DE CALAMAR CON PATATA PAJA
PATATAS BRAVAS CON ALL I OLI Y SU TOQUE DE VALENTINA
TRILOGÍA DE MINI HAMBURGUESAS, POLLO, TERNERA Y QUINOA
TIRAS DE CALAMAR CRUJIENTE EN TEMPURA
BOCADO DE JAMÓN DE GUIJUELO EN CROQUETA CREMOSA
VASITO DE ROMESCO CON TEMPURA VEGETAL
CREMOSO DE RISOTTO DE SETAS CEPES Y PARMESANO REGIANNO
FIDEUÁ MARINERA CON CALAMAR Y ALL I OLI CREMOSO
BOCADO DE GAMBA CRUJIENTE ENVUELTA EN JAMÓN IBÉRICO
PERLA DE BACALAO CON ALL I OLI DE ARBEQUINA
BASTONES DE QUESO CRUJIENTE CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO
BOCADITO DE PAN BAO CON PULLED PORK EN SU JUGO
ALMEJAS AL ESTILO GALLEGO CON AOVE Y PIMENTÓN AHUMADO
FLAMENQUÍN IBÉRICO CON RELLENO DE JAMÓN Y QUESO FUNDIDO EN COSTRA CRUJIENTE
VIEIRAS ASADAS AL FUEGO CON TOQUE CÍTRICO DE LIMA
GYOZA DE LANGOSTINOS AL ESTILO JAPO
MEJILLÓN ASADO CON REDUCCIÓN DE TROMPETA NEGRA Y RATAFÍA
BOCADO DE SOLOMILLO ARGENTINO CON ALIÑO CRIOLLO TRADICIONAL
ROLLO DE JABALÍ EN CANELÓN CON BECHAMEL SUAVE DE PERA



BUFFETS Y SHOWS INCLUIDOS

BUFFET DE QUESOS CON SURTIDO DE PANES Y VINOS

PARRILLADA DE CARNES, ZAMBURIÑAS, ALMEJAS Y NAVAJAS BY MAS LLOMBART

SHOWCOOKING DE ARROCES BY MAS LLOMBART

BUFFET DE CREPS (DISCOTECA)

CARRITO DE HOTDOGS (DISCOTECA)

POSTRES

CHEESECAKE DE GALLETA LOTUS CON SALSA DE CARAMELO SALADO

DELICIA RED VELVET CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA ARTESANAL

TIRAMISÚ AL DISARONNO CON NUBE DE MASCARPONE, PIÑONES TOSTADOS Y CRUJIENTE DE CAFÉ

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

LINGOTE DE FERRERO ROCHER CON PRALINÉ, ESFERAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DE GALLETA CRUJIENTE

TARTA FRESIER CON CREMA DE VAINILLA, FRESAS FRESCAS Y MERENGUE ITALIANO DE CALAMANSI EN TEXTURA SUAVE

CLÁSICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON CREAMY BUTTERCREAM Y BLUEBERRY COULIS

“TARIFA 1” 155€

“TARIFA 2” 139€

“TARIFA 3” 132€

“TARIFA 4” 132€ ** POSIBILIDAD DE ELEGIR MENÚ 8

IVA INCLUIDO

MENÚ 08



únicamente con tarifa 4

APERITIVO MAS LLOMBART

CHIPS DE PARMESANO Y PIPAS DE CALABAZA TOSTADAS

CRUJIENTES DE TUBÉRCULOS TRICOLOR CON SAL AHUMADA

ROLL DE SALMÓN AHUMADO, CON CREMA DE ANCHOAS Y BROTES DE ALBAHACA CRUJIENTE

CROSTINI DE ESCALIVADA ASADA CON VENTRESCA DE ATÚN

MINI TACOS DE VEGETALES A LA PARRILLA

BICOLOR DE HUMMUS CLÁSICO Y DE REMOLACHA CON AOVE

CRUJIENTE DE ARROZ CON ENSALADA AMERICANA, GAMBA “ESCALFADA” Y VINAGRETA DE SÉSAMO

MINI ENSALADA DE ALGAS CON PERLAS DE YUZU Y SEMILLAS DE AMAPOLA

TRILOGÍA DE MINI HAMBURGUESAS, POLLO, TERNERA Y QUINOA

TIRAS DE CALAMAR CRUJIENTE EN TEMPURA

BOCADO DE JAMÓN DE GUIJUELO EN CROQUETA CREMOSA

VASITO DE ROMESCO CON TEMPURA VEGETAL

BASTONES DE QUESO CRUJIENTE CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO

CREMOSO DE RISOTTO DE SETAS CEPES Y PARMESANO REGIANNO

SIMULACRO DE CALAMAR CON PATATA PAJA

PRIMEROS PLATOS

ISLA DE VIEIRA ASADA SOBRE MAR DE ESMERALDA Y CRUJIENTE DE CALAMAR

ENSALADA FRESCA DE MELÓN CON CRUJIENTE DE BACON, NUECES, VINAGRETA DE QUESO DE CABRA Y MIEL Y CROUSTONS

BURRATA CREMOSA CON TOMATE, ALBAHACA Y PIÑONES SOBRE CAMA DE VERDES

RAVIOLIS RELLENOS DE CALAMAR SOBRE RISOTO DE MENTA Y CREMA DE ESCAMARLÁN

SEGUNDOS PLATOS

SECRETO IBÉRICO CONFITADO A LA MARSELLA CON HIERBAS PROVENZALES

CORVINA A BAJA TEMPERATURA CON HOJA DE BERZA, SALSA DE MANGO Y CRUJIENTE DE IBÉRICO

PULARDA RELLENA DE FRUTAS CONFITADAS EN GLASEADO DE SU PROPIA SALDA

MUSLO DE PATO CONFITADO CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE Y CRUJIENTE DE PERA

POSTRES

CHEESECAKE DE GALLETA LOTUS CON SALSA DE CARAMELO SALADO

DELICIA RED VELVET CON CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA ARTESANAL

TIRAMISÚ AL DISARONNO CON NUBE DE MASCARPONE, PIÑONES TOSTADOS Y CRUJIENTE DE CAFÉ

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZÓN DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

LINGOTE DE FERRERO ROCHER CON PRALINÉ, ESFERAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DE GALLETA CRUJIENTE

TARTA FRESIER CON CREMA DE VAINILLA, FRESAS FRESCAS Y MERENGUE ITALIANO DE CALAMANSI EN TEXTURA SUAVE

CLÁSICO SACHER DE TRUFA Y COMPOTA DE FRAMBUESA

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON CREAMY BUTTERCREAM Y BLUEBERRY COULIS

“TARIFA 4

122€

IVA INCLUIDO

365 Enero 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
1				1	2	3	4
2	5	6	7	8	9	10	11
3	12	13	14	15	16	17	18
4	19	20	21	22	23	24	25
5	26	27	28	29	30	31	

365 Febrero 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
5							1
6	2	3	4	5	6	7	8
7	9	10	11	12	13	14	15
8	16	17	18	19	20	21	22
9	23	24	25	26	27	28	

365 Marzo 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
9							1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31					

365 Abril 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
14			1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30			

365 Mayo 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
18					1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

365 Junio 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30					

365 Julio 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
27			1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31		

365 Agosto 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
31						1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31						

365 Septiembre 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
36		1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30				

365 Octubre 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
40				1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	

365 Noviembre 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
44							1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30						

365 Diciembre 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
49		1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31			

TARIFAS MENÚS 2026

- TARIFA 1
- TARIFA 2
- TARIFA 3
- TARIFA 4

FESTIVOS

- | | |
|--|--|
| 1 enero Año Nuevo | 29 marzo Semana Santa |
| 6 enero Epifanía del Señor | 3 abril Viernes Santo |
| 2 febrero Fiesta de la Candelaria | 5 abril Domingo de Resurrección |
| 15 febrero Carnaval | 6 abril Lunes de Pascua |
| 28 febrero Día de Andalucía | 23 abril Día de Aragón |
| 19 marzo San José | 23 abril Día de San Jorge |
| 29 marzo Horario de Verano | 1 mayo Fiesta del Trabajo |

- | |
|--|
| 2 mayo Fiesta de la Comunidad |
| 15 mayo San Isidro |
| 25 mayo Lunes de Pentecostés |
| 3 junio Corpus Christi |
| 25 julio Fiesta de Santiago Apóstol |
| 9 agosto Día de Cantabria |
| 15 agosto Asunción de la Virgen |

- | |
|---|
| 12 octubre Fiesta Nacional de España |
| 25 octubre Horario de Invierno |
| 1 noviembre Fiesta de todos los Santos |
| 9 noviembre Almudena |
| 6 diciembre Día de la Constitución |
| 8 diciembre La Inmaculada Concepción |
| 25 diciembre Natividad del Señor |

Enero 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
1				1	2	3	4
2	5	6	7	8	9	10	11
3	12	13	14	15	16	17	18
4	19	20	21	22	23	24	25
5	26	27	28	29	30	31	

Febrero 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
5							1
6	2	3	4	5	6	7	8
7	9	10	11	12	13	14	15
8	16	17	18	19	20	21	22
9	23	24	25	26	27	28	

Marzo 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
9							1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31					

Abril 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
14			1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30			

Mayo 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
18					1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

Junio 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30					

Julio 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
27			1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31		

Agosto 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
31						1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31						

Septiembre 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
36		1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30				

Octubre 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
40				1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	

Noviembre 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
44							1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30						

Diciembre 2026

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
49		1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31			

MÍNIMO DE PRESUPUESTO 2026

- MÍNIMO 1 (15.000€)
- MÍNIMO 2 (13.500€)
- MÍNIMO 3 (12.000€)
- MÍNIMO 4 (11.500€)
- MÍNIMO 5 (9.500€)
- MÍNIMO 6 (7.500€)

FESTIVOS

- 1 enero** Año Nuevo
- 6 enero** Epifanía de Señor
- 2 febrero** Fiesta de la Candelaria
- 15 febrero** Carnaval
- 28 febrero** Día de Andalucía
- 19 marzo** San José
- 29 marzo** Horario de Verano

- 29 marzo** Semana Santa
- 3 abril** Viernes Santo
- 5 abril** Domingo de Resurrección
- 6 abril** Lunes de Pascua
- 23 abril** Día de Aragón
- 23 abril** Día de San Jorge
- 1 mayo** Fiesta del Trabajo

- 2 mayo** Fiesta de la Comunidad
- 15 mayo** San Isidro
- 25 mayo** Lunes de Pentecostés
- 3 junio** Corpus Christi
- 25 julio** Fiesta de Santiago Apóstol
- 9 agosto** Día de Cantabria
- 15 agosto** Asunción de la Virgen

- 12 octubre** Fiesta Nacional de España
- 25 octubre** Horario de Invierno
- 1 noviembre** Fiesta de todos los Santos
- 9 noviembre** Almudena
- 6 diciembre** Día de la Constitución
- 8 diciembre** La Inmaculada Concepción
- 25 diciembre** Natividad del Señor



BODEGA PARA TU CONVITE

VINOS BLANCOS

NUVIANA
CLAMOR

LEGARIS VERDEJO
VIÑA POMAL
RAIMAT ALBARIÑO

L'ENCÍS (+1€ PP)
RAVENTÓS D' ALELLA PANSA BLANCA (+1,50€ PP)

VINOS TINTO

NUVIANA
CLAMOR

RAIMAT ABADIA
LEGARIS ROBLE

VIÑA POMAL CRIANZA
VIÑA POMAL RESERVA (+2€ PP)
LEGARIS CRIANZA (+3€ PP)

CAVAS

ROGER DE FLOR BRUT NATURE
PRIMA VIDES BRUT
GRAN BACH CAVA BRUT
CODORNIU CUVÉE ORIGINAL BRUT NATURE

ANNA BLANC DE BLANCS (+1,50€ PP)
EL CIM DEL TURÓ (+2,50€ PP)
CODORNÍU ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS (+3€ PP)

**LA SELECCIÓN DE VINOS Y CAVAS AQUÍ DETALLADA PUEDE SUFRIR VARIACIONES.

POSIBLES COMBINACIONES



COMBINACIONES

- CON BASE DE MENÚ 1** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 2 SUMARÁ AUTOMÁTICAMENTE +5€
- CON BASE DE MENÚ 1** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 3 SUMARÁ AUTOMÁTICAMENTE +13€
- CON BASE DE MENÚ 2** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 1 RESTARÁ AUTOMÁTICAMENTE -5€
- CON BASE DE MENÚ 2** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 3 SUMARÁ AUTOMÁTICAMENTE +8€
- CON BASE DE MENÚ 3** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 1 RESTARÁ AUTOMÁTICAMENTE -13€
- CON BASE DE MENÚ 3** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 2 RESTARÁ AUTOMÁTICAMENTE -8€

TÉRMINOS, CONDICIONES DE SERVICIO Y PREGUNTAS FRECUENTES

01 **¿CÚAL ES EL TIMING DE UNA BODA?**

NO TENEMOS UN TIMING ESTIPULADO, LA CEREMONIA JUNTO CON LAS FOTOGRAFÍAS CON INVITADOS SUELE DEMORARSE 1:15H, EL APERITIVO DE 24 REFERENCIAS 1:15/1:30H, EL APERITIVO DOBLE UNAS 2:00/2:15H, EN SALA CON EL APERITIVO DE 24 REFERENCIAS (PRIMERO, SORBETE Y SEGUNDO, PASTEL, CAFÉ, ENTREGAS) UNAS 2:45/3:00H, Y EN SALA CON EL APERITIVO DOBLE (SORBETE, SEGUNDO PLATO, PASTEL, CAFÉ Y ENTREGAS) UNAS 2:15H.

02 **¿CUÁNTOS EVENTOS HACÉIS AL DÍA EN MAS LLOMBART?**

EN MAS LLOMBART SE CELEBRA UN ÚNICO EVENTO AL DÍA PARA PODER OFRECERLE TODA LA DEDICACIÓN QUE MERECE.

03 **¿LA COCINA ES PROPIA O CATERING?**

MANERA DE HACER TOTALMENTE ARTESANA UNO DE LOS PILARES QUE IDENTIFICAN A MAS LLOMBART ES SU COCINA. EXQUISITA PRESENCIA Y CALIDAD EN SUS PLATOS.

04 **¿HACÉIS CEREMONIAS CIVILES Y RELIGIOSAS?**

SÍ, Y LA CEREMONÍA RELIGIOSA SE CELEBRA CON LA MISMA DECORACIÓN QUE LA CEREMONIA CIVIL.

- 05 ¿SE PUEDE CAMBIAR LA DECORACIÓN EXTERIOR O LA DE CEREMONIA?**
SÍ, SIEMPRE QUE NO SUPERE EL PRESUPUESTO DESTINADO A ESA PARTIDA.
- 06 ¿QUÉ CAPACIDAD TIENE LA MASÍA?**
DISPONEMOS DE DOS SALONES: UNO CON CAPACIDAD DE HASTA 130 COMENSALES Y OTRO HASTA 210 COMENSALES.
- 07 ¿EXIGÍS UN MÍNIMO DE COMENSALES?**
NO, PEDIMOS UN MÍNIMO DE PRESUPUESTO (VARÍA EL MÍNIMO SEGÚN LA FECHA). SI BIEN ESTOS IMPORTES NO SE ALCANZAN MULTIPLICANDO EL PRECIO DEL MENÚ POR LOS COMENSALES, PODÉIS AÑADIR A VUESTRO EVENTO EXTRAS DE GASTRONOMÍA EN APERITIVO O EXTRAS DE GASTRONOMÍA EN DISCOTECA.
- 08 ¿SE REQUIERE UN MÍNIMO DE COMENSALES POR MESA? ¿PUEDO HACERLAS DE MENOS COMENSALES?**
LAS MESAS DEBEN SER COMO MÍNIMO DE 8 COMENSALES. SÍ, SE PUEDEN MONTAR MÁS PEQUEÑAS SIEMPRE Y CUANDO SE ABONE LA CANTIDAD DE 50€ POR MESA QUE INCUMPLA DICHA NORMA: YA QUE NOS OBLIGA A DISPONER DE MÁS CAMAREROS PARA GARANTIZAR UN SERVICIO EXCELENTE.
- 09 ¿EN QUÉ ORDEN UBICAMOS A LOS INVITADOS EN EL PLANNING DEL SALÓN QUE TENEMOS EN LA INTRANET?**
EN EL PASO 3 DE LA INTRANET PODÉIS VER QUE EL COMENSAL 1, 2 Y 3 DE LA INTRANET MIRAN A LOS NOVIOS SENTADOS EN LA MESA 3 DE LOS NOVIOS, DESPUÉS SIGUE LAS AGUJAS DEL RELOJ.
- 10 ¿SI VIENEN BEBÉS TENEMOS QUE ESPECIFICARLO?**
SÍ, SIEMPRE, BÁSICAMENTE PORQUE LOS MÁS PEQUEÑOS NECESITAN ESPACIO PARA SITUARSE CÓMODAMENTE.
- 11 ¿LA MINUTA ES PERSONALIZADA?**
SÍ, DIFERENTES FORMATOS A ELEGIR Y POSIBILIDAD DE IMPRIMIR VUESTROS DISEÑOS.
- 12 ¿TENEMOS QUE COLOCARNOS NUESTROS DETALLES EN LA MESA EL DÍA ANTES DEL EVENTO?**
¡NO NOS QUITÉIS EL TRABAJO! SEGUIREMOS LAS PAUTAS ACORDADAS EN LA INTRANET. NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DE QUE TODO ESTÉ PERFECTO.

- 13 ¿PODEMOS HACER DISCOTECA EN EL JARDÍN?**
NO HACEMOS DISCOTECA EN NUESTROS JARDINES.
- 14 ¿PODEMOS TIRAR FUEGOS ARTIFICIALES O GLOBOS CON VELA?**
SI QUERÉIS QUE EN VUESTRA BODA HAYA ESPECTÁCULOS DE ESTE TIPO DEBERÉIS SOLICITAR EL PERMISO PERTINENTE AL AYUNTAMIENTO DE SANT FOST DE CAMPCELLES YA QUE NO DEPENDE DE NUESTRA CASA.
- 15 ¿DISPONÉIS DE ZONAS PARA REALIZAR EL REPORTAJE FOTOGRÁFICO?**
SÍ, TODAS LAS FOTOS DE NUESTRA WEB OS PUEDEN SERVIR DE EJEMPLO PARA QUE PODÁIS HACEROS UNA IDEA.
- 16 ¿DISPONÉIS DE ALOJAMIENTO?**
NO, DISPONEMOS DE HOTELES CERCANOS.
- 17 ¿DISPONÉIS DE APARCAMIENTO?**
SÍ, JUNTO A LA MASIA Y ADEMÁS DE PARKING PRIVADO.
- 18 ¿TENÉIS HORA DE INICIO Y FIN DE FIESTA?**
NO, ES VUESTRO DÍA. EL EVENTO ESTARÁ PREPARADO PARA EMPEZAR A LA HORA QUE VOSOTROS HAYÁIS ACORDADO CON NOSOTROS Y TENDRÉIS MEDIA HORA DE MARGEN PARA DAR INICIO A VUESTRO ENLACE. SEGUIREMOS TRABAJANDO PARA VOSOTROS HASTA QUE TERMINEN VUESTROS SERVICIOS CONTRATADOS.
- 19 ¿A QUÉ HORA ABRIRÁ SUS PUERTAS MAS LLOMBART?**
MAS LLOMBART ABRIRÁ SUS PUERTAS EXACTAMENTE 45 MINUTOS ANTES DE LA HORA DE INICIO PREVISTA.
- 20 ¿SI NOS RETRASAMOS DE LA HORA DE INICIO PACTADA HAY ALGÚN RECARGO?**
PERMITIMOS UN RETRASO DE HASTA 30 MINUTOS DE LA HORA DE INICIO ACORDADA (QUE NO ES LO MISMO QUE LA HORA DE LLEGADA DE LOS INVITADOS). A PARTIR DE ESE MOMENTO TENDRÁ UNA PENALIZACIÓN DE 200€ Y DESPUÉS DE CADA 15 MINUTOS DE RETRASO SERÁN 50€. ESTO NO SIGNIFICA QUE EN MAS LLOMBART TENGAMOS UN TIMMING ESTABLECIDO NI QUE HAYA UNA HORA PARA CADA COSA. EL RITMO DEL EVENTO SERÁ MARCADO POR NUESTROS INVITADOS.

21 ¿CÓMO FORMALIZO MI RESERVA EN MAS LLOMBART Y CUÁLES SON LAS CONDICIONES DE PAGO?
SE REALIZARÁ UNA PAGA Y SEÑAL DE 1000€ PARA CONFIRMAR LA RESERVA. EL RESTO DE LA BODA SE ABONARÁ MÁXIMO 72H ANTES DEL BANQUETE, MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA. EN EFECTIVO SE ACEPTARÁ UN MÁXIMO DE 1000€. LAS HORAS EXTRA DE BARRA LIBRE, SE PAGARÁN AL FINALIZAR EL EVENTO.

22 ¿CUÁNDO SE VA A LA DISCOTECA Y SE DA POR INICIADA?
UNA VEZ TERMINAMOS CAFÉ, LICORES Y TODAS LAS ENTREGAS DE LOS NOVIOS, PONDREMOS UNA PROYECCIÓN EN LA CUAL SE INDICA QUE EN 15 MINUTOS SE DARÁ INICIO A LA BARRA LIBRE, CADA CAMARERO AVISARÁ A SU MESA POR SI NO LO HAN LEÍDO, Y A PARTIR DE ESOS 15 MINUTOS LA BARRA LIBRE QUEDA ABIERTA.

23 ¿CUÁNDO SE ENTREGAN LOS REGALOS A LOS INVITADOS?
LAS ENTREGAS ESPECIALES A LOS INVITADOS SE HARÁN JUSTO DESPUÉS DE QUE LOS NOVIOS TERMINEN DE COMER SU PASTEL, LA ENTREGA DE REGALOS ES UN MOMENTO COMPLICADO, YA QUE SI SE HACE DEMASIADO LARGO, PODEMOS CAER EN EL TÍPICO ERROR DE MUCHOS EVENTOS Y CONVERTIR UN MOMENTO QUE TIENE QUE SER PRECIOSO Y EMOCIONANTE EN ALGO LARGO Y ABURRIDO.

24 ¿SE PUEDEN MODIFICAR LOS MENÚS?
SE PUEDE MODIFICAR CUALQUIER COSA MIENTRAS CONSIDEREMOS QUE NO AFECTA A LA CALIDAD DEL MENÚ, PERO EN NINGÚN CASO SE PODRÁ MODIFICAR LA ESTRUCTURA DEL MISMO.

25 ¿ESTÁ INCLUIDA LA PRUEBA DE MENÚ EN EL PRECIO?
SI EL PRESUPUESTO SUPERÓ LOS 15000€, LA PRUEBA ESTÁ INCLUIDA PARA 6 PERSONAS.
SI EL PRESUPUESTO SUPERA LOS 13500€ LA PRUEBA ESTÁ INCLUIDA PARA 4 PERSONAS.
PARA EL RESTO DE PRESUPUESTOS SIEMPRE ESTÁ INCLUIDA LA PRUEBA PARA LOS NOVIOS.
EN CASO QUE QUISIERAIS QUE OTRAS PERSONAS OS ACOMPAÑARAN A LA PRUEBA, EL COSTE SERÍA 80€ POR PERSONA.

26 ¿HASTA CUÁNDO PODEMOS MODIFICAR EL NÚMERO DE INVITADOS?
TENÉIS HASTA EL MARTES A LAS 19H. DE LA TARDE DE LA MISMA SEMANA DE LA BODA.
A PARTIR DE AHÍ SE ABONARÁN LOS CUBIERTOS PACTADOS ANTERIORMENTE.

- 27 ¿PODEMOS TRAER UN GRUPO DE MÚSICA EXTERNO?**
SI QUERÉIS QUE VENGA UN GRUPO DE MÚSICA A VUESTRA BODA, DEBE SER MÚSICA AMBIENTAL TIPO JAZZ, BOSANOVA, INSTRUMENTAL... (OS PODEMOS RECOMENDAR BUENOS ARTISTAS)
Y ANTES DE CONTRATARLO DEBÉIS COMUNICÁRNOSLO PARA SU ACEPTACIÓN.
- 28 ¿SE PUEDEN ELEGIR DOS SORBETES O DOS PASTELES DIFERENTES?**
SÍ, SE SERVIRÁN AL 50% PERO NO LO ACONSEJAMOS.
- 29 ¿PODEMOS ADAPTAR MENÚS PARA INVITADOS QUE REQUIERAN UN TIPO DE GASTRONOMÍA ESPECIAL (CELÍACOS, VEGETARIANOS, ALÉRGICOS, ETC)?**
SIN NINGÚN PROBLEMA PODEMOS ADAPTAR NUESTROS MENÚS A TODOS AQUELLOS COMENSALES QUE NECESITEN UN CUIDADO ESPECIAL EN SU ALIMENTACIÓN.
- 30 ¿PODEMOS HACER MEDIO MENÚ DE NIÑO PORQUE SÓLO COMERÁN UN PLATO?**
NO, REALMENTE LO QUE MÁS INCREMENTA EL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL ES EL SERVICIO. NUESTRO SERVICIO ES UN CAMARERO POR MESA Y SIMPLEMENTE ESE DETALLE YA SUPONE CASI EL 30% DEL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL.
- 31 ¿PODEMOS ELEGIR OTRO TIPO DE BEBIDA EN LA BARRA LIBRE O APERITIVO? ¿QUÉ COSTE CONLLEVA?**
SÍ, ACEPTAMOS CUALQUIER SUGERENCIA QUE QUERÁIS AÑADIR Y SIMPLEMENTE SE OS COBRARÁ A PRECIO DE COSTE.
- 32 ¿PUEDO ELEGIR HORAS DE BARRA LIBRE EXTRAS?**
SÍ Y TE RECOMENDAMOS QUE LO HAGAS IN SITU, ES DECIR, CUANDO ACABEN LAS DOS HORAS DE BARRA LIBRE INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ, YA QUE SI VUESTROS INVITADOS NO ESTÁN MUY ANIMADOS A SEGÚN QUÉ HORAS, CONTRATAR DE ANTEMANO LAS HORAS EXTRAS DE BARRA LIBRE, OS PODRÍA SUPONER UN GASTO INÚTIL.
- 33 ¿A PARTIR DE QUÉ PRECIO PODEMOS CASARNOS EN MAS LLOMBART?**
A PARTIR DE 122€ (2026) TODO INCLUIDO TARIFA 4.

- 34 ¿TODAS LAS BODAS TIENEN DESCUENTOS SI SE CELEBRAN EN VIERNES O DOMINGO?**
LOS VIERNES Y DOMINGOS TIENEN IMPORTANTES VENTAJAS ECONÓMICAS RESPECTO A LOS SÁBADOS. POR OTRO LADO, TAMBIÉN NUESTRA TEMPORADA BAJA (DICIEMBRE Y FEBRERO). TIENEN UNA TARIFAS EXCLUSIVAS. CONSULTAR PÁGINAS 32 Y 33 DE ESTE PDF.
- 35 ¿QUÉ PRECIO TIENE LA CEREMONIA?**
EL PRECIO DE LA CEREMONIA ES DE 1.100€, INCLUYE LAS SILLAS PLEGABLES BLANCAS, DECORACIÓN FLORAL Y MÚSICA PERSONALIZADA A CARGO DE NUESTRO DJ.
- 36 ¿QUÉ PRECIO TIENE EL MENÚ INFANTIL Y HASTA QUÉ EDAD INCLUYE?**
EL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL ES DE 60€ TODO INCLUIDO Y SE APLICA HASTA LOS 12 AÑOS.
- 37 ¿QUÉ PRECIO TIENE LA HORA EXTRA DE BARRA LIBRE Y DJ?**
LA HORA EXTRA DE DJ SUPONE 295€ (2026) Y LA BARRA LIBRE 10,50€ POR PERSONA QUE QUEDA (MÍNIMO A PAGAR 50 COMENSALES EXCLUIDOS LOS NIÑOS)
- 38 ¿SE PUEDEN CELEBRAR BODAS LOS DOMINGOS POR LA TARDE?**
SÍ, SIEMPRE QUE EL LUNES SEA FESTIVO NACIONAL O DOMINGOS DE AGOSTO.
- 39 ¿TIENEN VALIDEZ LAS CEREMONIAS CIVILES?**
DEPENDERÁ DE LA DISPONIBILIDAD DEL AYUNTAMIENTO.
- 40 ¿QUÉ PASA EN CASO DE ANULACIÓN?**
SI ANULAS EL BANQUETE 10 MESES ANTES DE LA FECHA ACORDADA, SE TENDRÁ QUE ABONAR EL 30% DEL GASTO MÍNIMO ACORDADO PARA EL DÍA DE LA BODA. SI ANULAS EL BANQUETE 5 MESES ANTES DE LA FECHA ACORDADA SE TENDRÁ QUE ABONAR EL 50% DEL GASTO MÍNIMO ACORDADO PARA EL DÍA DE LA BODA. SI ANULAS EL BANQUETE 3 MESES ANTES DE LA FECHA ACORDADA, SE TENDRÁ QUE ABONAR EL 75% DEL GASTO MÍNIMO ACORDADO PARA EL DÍA DE LA BODA.

- 41 ¿VARIARÁN LOS PRECIOS EN 2027?**
SÍ, LOS PRECIOS PUEDEN SUFRIR UN INCREMENTO APROXIMADO DE HASTA EL 4% RESPECTO A ESTE DOCUMENTO.
- 42 ¿QUÉ PRECIO TIENEN LOS DÍAS FESTIVOS, VÍSPERAS DE FESTIVO?**
CONSULTAR PAGINA 32.
- 43 ¿LOS PRECIOS INCLUYEN EL IVA?**
SÍ, EL 10%.
- 44 ¿SE ACEPTAN MASCOTAS?**
EN MAS LLOMBART SE ACEPTAN MASCOTAS, PERO SIEMPRE BAJO LA SUPERVISIÓN DE UN CUIDADOR.
- 45 ¿PODÉIS GUARDAR LOS DETALLES DE LOS NOVIOS?**
MAS LLOMBART GUARDA LOS DETALLES DE LOS NOVIOS UNA SEMANA POSTERIOR A LA BODA. DESPUÉS, NO NOS HACEMOS RESPONSABLES DE LOS MATERIALES GUARDADOS.
- 46 ¿PODEMOS CONTRATAR SERVICIOS EXTERNOS Y TRAERLOS A NUESTRA BODA?**
SÍ PERO DEBÉIS AVISARNOS ANTES DE SU CONTRATACIÓN Y EN CASO DE ACEPTACIÓN POR NUESTRA PARTE, LA EMPRESA EXTERNA DEBERÁ PRESENTAR UN SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL Y EL ALTA DE LA ACTIVIDAD A LA QUE SE DEDIQUE, QUEDANDO MAS LLOMBART EXENTA DE CUALQUIER DESPERFECTO O ROTURA QUE PUDIERA OCASIONARSE A DICHO SERVICIO O MATERIAL.
- 47 ¿QUÉ SUCEDE SI EL EVENTO SE SUSPENDE DEBIDO A ESTADOS DE EXCEPCIÓN SANITARIA?**
EN EL CASO DE SUSPENDER EL EVENTO POR PANDEMIA, LA PRÓRROGA TENDRÁ UNA VALIDEZ DE TRES MESES (PRORROGABLES SI SE ALARGA EL ESTADO DE EXCEPCIÓN).
- 48 ¿PUEDE VARIAR EN ALGO LA GASTRONOMÍA DESCRITA EN EL PDF?**
SÍ, MAS LLOMBART SE RESERVA EL DERECHO A MODIFICAR EL MENÚ EN CASO DE ROTURA DE STOCK U OTRA INCIDENCIA QUE ESTÉ FUERA DEL ALCANCE DE MAS LLOMBART.

49 ¿QUÉ PRECIO TIENE EL MENÚ DE LOS PROFESIONALES EXTERNOS QUE SE QUEDEN A COMER EN EL CONVITE (FOTÓGRAFOS, VIDEÓGRAFOS...)?

EL PRECIO DEL MENÚ PARA TODOS AQUELLOS PROFESIONALES EXTERNOS A MAS LLOMBART SERÁ DE 70€ POR PERSONA.

50 ¿PODEMOS TRAER A MAS LLOMBART ALIMENTOS MANIPULADOS POR EMPRESAS O PERSONAS AJENAS?

NO, PUESTO QUE NO PODEMOS HACERNOS RESPONSABLES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN NI DEL ESTADO EN QUE SE ENCUENTRE DICHO ALIMENTO Y CORRER EL RIESGO DE COMPROMETER LA CALIDAD DEL SERVICIO NI LA SALUD DE NUESTROS CLIENTES.

mas
LlombArt





VUESTRA BODA
VUESTRA HISTORIA
DE AMOR
PARTICULAR 2026

mas
LombArt