

CASAMENTS LES MAGNOLIÉS

✿ Michelin star since 2012

2024 - 2025



✿ les magnolies

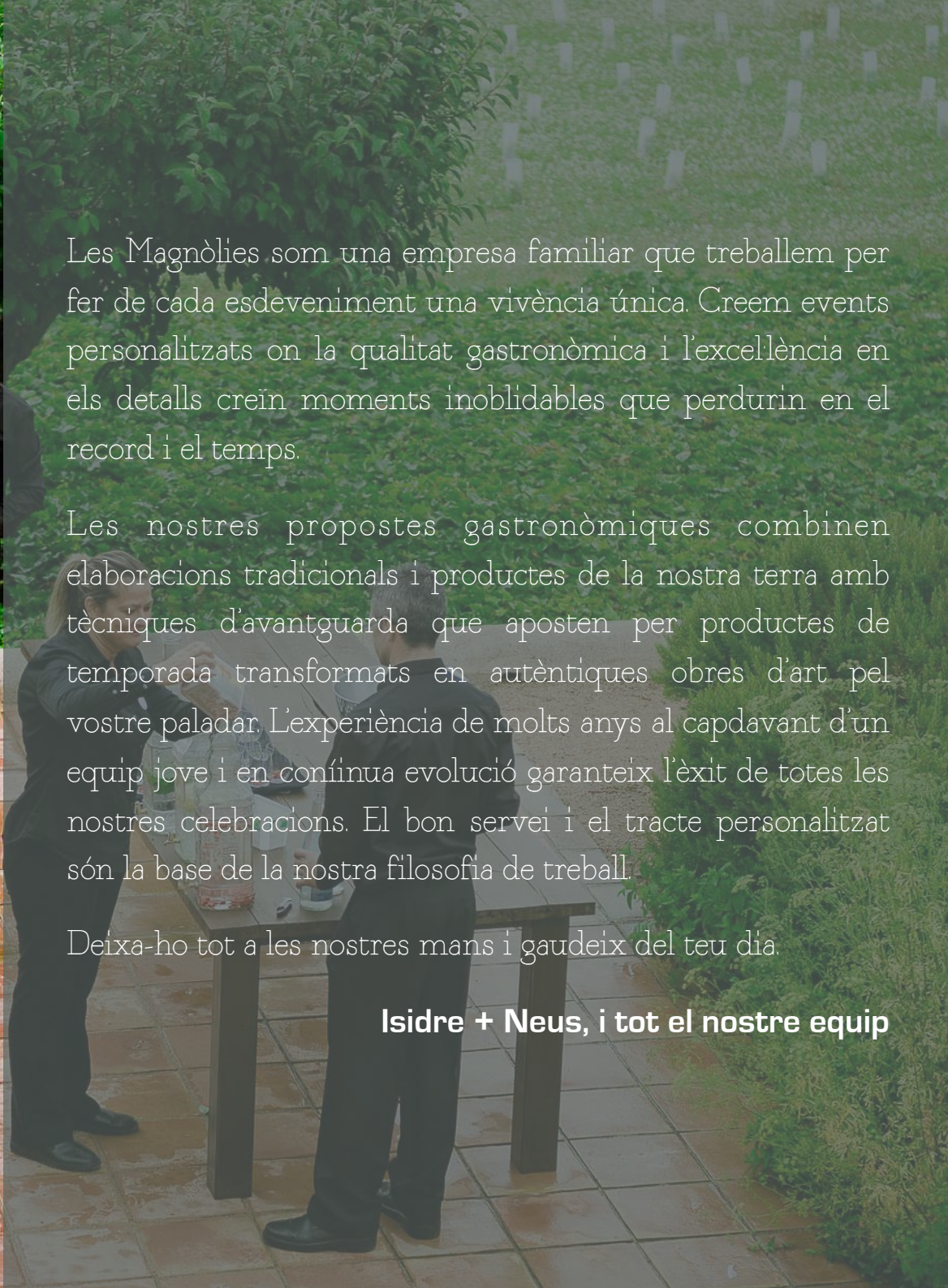


Les Magnòlies som una empresa familiar que treballem per fer de cada esdeveniment una vivència única. Creem events personalitzats on la qualitat gastronòmica i l'excel·lència en els detalls creïn moments inoblidables que perdurin en el record i el temps.

Les nostres propostes gastronòmiques combinen elaboracions tradicionals i productes de la nostra terra amb tècniques d'avantguarda que aposten per productes de temporada transformats en autèntiques obres d'art pel vostre paladar. L'experiència de molts anys al capdavant d'un equip jove i en contínua evolució garanteix l'èxit de totes les nostres celebracions. El bon servei i el tracte personalitzat són la base de la nostra filosofia de treball.

Deixa-ho tot a les nostres mans i gaudeix del teu dia.

Isidre + Neus, i tot el nostre equip



ELS NOSTRES MENÚS

A continuació us proposem 7 menús amb tot el que necessiteu pel vostre casament. Cada proposta inclou el seu aperitiu, entrant i plat principal, postre, pastís i el seu celler. A més, si voleu fer-hi modificacions només cal que ens vingueu a visitar i, junts, crearem el menú perfecte.

I com que els temps estan canviant i el «tapeo» està tant de moda, a Les Magnòlies us proposem convertir el convidat del vostre casament en un gran coctel. Hem creat per vosaltres degustacions de tapes amb productes de temporada i autòctons, elaboracions tradicionals i altres d'avantguarda, bufets, cuina en viu i una espectacular selecció de vins, caves i champagnes. Pensat pels que vulgueu un casament sense convencionalismes.

Entra dins del món gastronòmic de Les Magnòlies Restaurant.

APERITIU ——— menús 1, 2 i 3

Còctel de bevinguda

Copa de cava, llangonissa a l'arribada, xips de tubercles i fruits secs

Aperitius

Les nostres patates braves

Ceviche de corvall

Ensaladilla russa amb anxoves

Croquetes de pernil ibèric

Piruleta de foie i poma

Llagostins amb tempura de tinta de calamar i allioli

Pop a la gallega i cremós de patata

Caneló d'ànec amb beixamel de formatge i oli de tòfona

Torradeta amb steak tàrtar

Ravioli de gambes amb ceps i oli de romaní

Tapes especials

Kid de vermouth

Bufets

Risotto de ceps amb Ermesenda

Cuina en viu

Enfilall de tonyina, soja i sèsam

La nostra truita de patates en viu

Enfilall de presa ibèrica i vieires

Barra de begudes

Barra de begudes amb tota classe de refrescos, suc, cerveses, Aperol Spritz i una àmplia selecció de vins i cava

MENÚ 1

Aperitiu Les Magnòlies

Entrant

Sopeta de pa amb tomàquet amb llagostins, mató gebrat i oli d'alfàbrega

Plat principal

Filet de porc ibèric amb poma, nous i salsa teriyaki

Pastís

El nostre cheesecake amb gelat de fruits del bosc

Celler

Vi blanc

Albet i Noya Curios Do Penedes

Vi negre

Albet i Noya Curios Do Penedes

Cava

Mirgin Brut Nature Magnum Do. Cava

Aigües minerals, cafè, infusions i petit fours

Licors i mini gintonic

MENÚ 2

Aperitiu Les Magnòlies

Entrant

Caneló de bou de mar amb maionesa tèbia de fonoll i cruixent de gambes

Plat principal

Terrina de vedella de Girona amb mil fulles de patates i ceba confitada a la brasa

Pastís

Praliné d'avellanes i gianduja amb gelat d'avellanes

Celler

Vi blanc

Alella Pansa Blanca Do Alella

Vi negre

Petit Pissarres Do Priorat

Cava

Raventós i Blanc Blanc de Blancs Do Conca del Riu Anoia

Aigües minerals, cafè, infusions i petit fours

Licors i mini gintonic

MENÚ 3

Aperitiu Montseny

Entrant

Vieires a la brasa amb amanida de contrastos, vinagreta de festucs, bolets i pernil de glà

Plat principal

Xai del Montseny cuit a baixa temperatura amb patata ratté rostida amb all i farigola

Pastís

Tiramissú amb gelat de Frangelico

Celler

Vi blanc

La tortuga veloz DO Rueda

Vi negre

Pruno Crianza Do Penedès

Cava

Rimarts Brut Reserva Do. Cava

Aigües minerals, cafè, infusions i petit fours

Licors i mini gintonic

APERITIU

Còctel de bevinguda

Copa de cava, llangonissa a l'arribada, xips de tubercles i fruits secs

Aperitius

Tàrtar de salmó i alvocat amb maionesa de wakame sobre un cruixent de gambes

Ecamarlans a l'espeto

Croquetes de ceps i pollastre rostit

Piruleta de foie i poma

Patata soufflé amb ou ferrat i tòfona

Llagostins amb tempura, tinta de calamars i allioli

Pop a la gallega i cremòs de patata

Caneló d'ànec amb beixamel de formatge i oli de tòfona

Torradeta amb steak tàrtar

menús 4, 5, 6 i 7

Truita de bacallà i tòfona

Tapes especials

Kid de vermouth

Bao de "rabo de toro"

Bufets

Arròs mar i muntanya

Pernil de gla amb coca de forner i degustació d'olis

Cuina en viu

Enfilall de calamars i gambes

Enfilall de tonyina, soja i sèsam

Barra de begudes

Barra de begudes amb tota classe de refrescos, suc,
vermuts, cerveses, Aperol Spritz i una àmplia selecció
de vins i cava

MENÚ 4

Aperitiu Les Magnòlies

Entrant

Raviolis de gambes amb ceps i oli de romaní

Plat principal

Filet de vedella de Girona amb salsa de carbó, espàrrecs i mil fulles de patates

Prepostres

Mojito: granissat de mojito, gelat de llima i crumble de sucre moreno

Pastís

Pastís de mousse de crema catalana amb gelat de mantega torrada

Celler

Vi blanc

La tortuga veloz DO Penedès

Vi negre

XOT dels Aspres DO Empordà

Cava

Raventós i Blanc, Blanc de Blancs Brut Reserva Do. Conca del Riu Anoia

Aigües minerals, cafè, infusions i petit fours

Licors i mini gintonic

MENÚ 5

Aperitiu Les Magnòlies

Entrant

Tallarines de carbassó amb vieires a la brasa, pesto, tomàquet sec i brots tendres

Plat principal

Garrinet de porc ibèric, sobrassada, trinxat i pastanaga

Prepostres

Macedònia de fruites, granissat d'ace i alfàbrega

Pastís

Selva negra amb gelat de mascarpone i confitura

Celler

Vi blanc

Alella Pansa Blanca Do. Alella

Vi negre

Cairat Do Montsant

Cava

Rimarts Brut Reserva Do. Cava

Aigües minerals, cafè, infusions i petit fours

Licors i mini gintonic

MENÚ 6

Aperitiu Les Magnòlies

Entrant

Vichyssoise amb gambes i vieires

Plat principal

Xuletón de vedella de Nebraska amb parmentier de patata trufat, espàrrecs de marge i salsa al pebre rosa

Prepostres

Tornavís: galeta de taronja, granissat de vodka amb taronja, gelat de mandarina i espuma de llimona

Pastís

El nostre Ferrero Rocher amb fruita de la passió i gelat tropical

Celler

Vi blanc

El Pacto D.O. Rioja

Vi negre

Petit Pissarres Do Priorat

Cava

Rimarts Brut reserva Do. Cava

Aigües minerals, cafè, infusions i petit fours

Licors i mini gintonic

MENÚ 7

Aperitiu Les Magnòlies

Entrant

El nostre meló amb pernil

Plat principal

Rap a la brasa amb crema i xips de carxofes i encenalls de pernil ibèric

Prepostres

Daikiri: maduixes fresques en almívar, granissat de rom, espuma de gerds i gelat de tutti frutti

Pastís

Coulant de xocolata calent amb gelat de mandarina

Celler

Vi blanc

Macon - Salutre D.O. Bourgogne

Vi negre

Marques de Murrieta Reserva Do Rioja

Cava

Juve & Camps Reserva de la família
MAGNUM Do. Cava

Aigües minerals, cafè, infusions i petit fours

Licors i mini gintonic

MENÚ CÒCTEL

Còctel de benvinguda

Copa de cava, llangonissa, xips de tubercles i fruits secs

Aperitius

Croquetes de gambes a l'allet

Mil fulles de foie i poma

Lobster roll

Ensaladilla russa amb anxoves

Llagostins amb tempura, tinta de calamars i allioli

Gyoza de llamàntol, suquet i teriyaki

Quesadillas de pernil i formatge

Pop a la gallega amb patates

Caneló d'ànec amb beixamel de formatge i oli de tòfona

Pluma de porc ibèric amb salsa de mostassa

Patata soufflé amb ou i tòfona

Mini coca amb foie, bolets i fruits vermells

Ous benedict amb salsa holandesa

Ceviche de corvall

Bufet Les Magnòlies (min. facturable 100 pax)

Bufet mexicà: tacos (de porc i de pollastre) amb dos salses i nachos amb guacamole

Pernil de glà amb coca de forner i degustació d'olis

Risotto de ceps amb Ermesenda

Cuina en viu

Txuletón de vedella de Nebraska amb salsa al pebre

Enfilall de pop i cansalada

Enfilall de presa ibèrica i vieires

Les postres (pastís de noces a escollir)

Begudes

Barra de begudes

Aigües, refrescos, cerveses, vermut, etc

Vi blanc Petit Almodi Do. Terra Alta

Vi negre Petit Almodi D.o. Terra Alta

Cava Rimarts Brut Reserva Do. Cava

Cafè, infusions i delícies de la casa

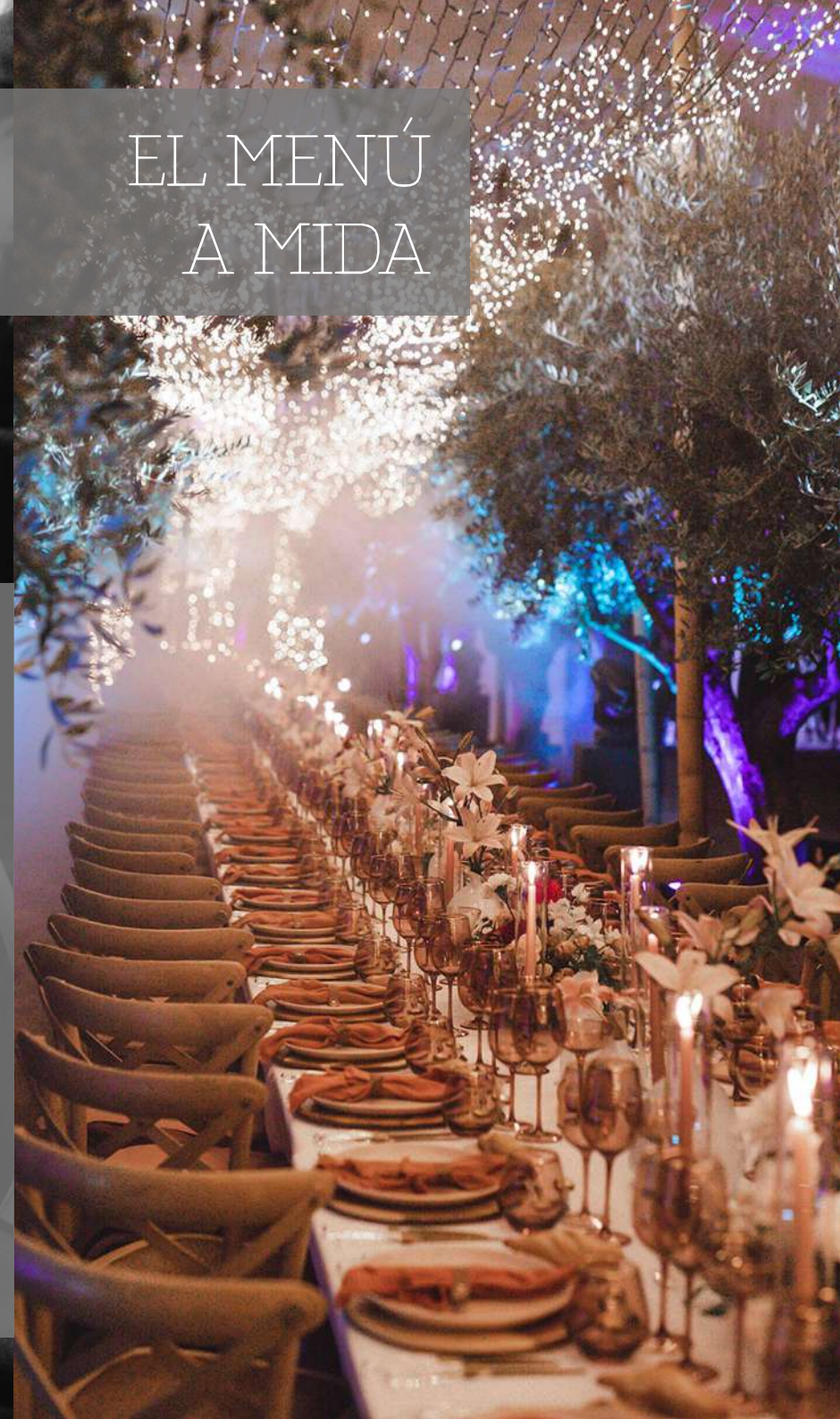
Mini gintonic i licors



EL MENÚ A MIDA

A Les Magnòlies sabem que cada celebració és única i irrepetible. Si voleu confeccionar un menú totalment personalitzat podeu escollir les opcions que més us agradin de la nostra extensa carta de plats que trobareu a continuació confeccionats especialment per grans celebracions.

Us esperem impacients a que ens vingueu a visitar a Les Magnòlies i d'aquesta manera us ajudarem a confeccionar el menú més adient pel vostre casament.



ENTRANTS

- _ Empedrat mediterrani
- _ Caneló de bou de mar amb maionesa tèbia de fonoll i cruixent de gambes
- _ Crema freda d'ametlles amb gambes i vieires
- _ Crema de pa amb tomàquet, llagostins i mató
- _ Raviolis de gambes amb ceps i oli de romaní
- _ Llamàntol i vieires a la brasa amb amanida de contrastos i vinagreta del seu corall
- _ Vieires a la brasa amb espàrrecs, trompetes de la mort i crema de safrà
- _ Coca cruixent de foie, fruits del bosc i bolets de fageda
- _ Tallarines de carbassó amb vieires a la brasa, pesto, tomàquet sec i brots tendres

PEIXOS

- _ Corball amb patates enmascarades, espinacs i salsa de vi negre
 - _ Vieires a la brasa amb patata fumada i el seu guisadet
- _ Llom de rap amb crema de carxofes, pernil de gla i xips de carxofa
- _ Turbot a la brasa amb albergínia blanca, alfàbrega i burrata
- _ Llenguado amb tallarines de calamar i salsa de garotes



CARTA DE PLATS

PRINCIPALS

- _ Filet de vedella de Girona amb trinxat, espàrrecs de marge i salsa de carbó
- _ Xai del Montseny cuit i rostit a baixa temperatura amb patata ratté rostida amb all i farigola
- _ Garrinet de porc ibèric amb puré i pipes de carbassa amb salsa de mostassa
 - _ Terrina de vedella de Girona amb trinxat i ceba confitada a la brasa amb la seva salsa
- _ Xuletón de vedella de Nebraska amb parmentier de patata trufat i albergínia escalivada amb miso
- _ Filet de porc ibèric amb tatin de poma, celerí i salsa teriyaki

POSTRES

- _ Pastís de mousse de crema catalana
- _ Pastís tropical amb gelat de gerds
- _ Pastís de praliné d'avellanes i gianduja amb gelat d'avellanes
 - _ Selva negra amb gelat de nata
- _ Lemon pie amb festucs i gelat de mantega torrada
 - _ Pastís de tiramisú amb gelat de Frangelico
 - _ Mel i mató 20
- _ Coulant de xocolata amb gelat de mandarina
- _ El nostre cheesecake amb gelat de fruits vermells
- _ Ferrero Rocher amb gelat de mango i maracujà
- _ Taula dolça: un bufet amb dolços totalment casolans



Informació:

Els menús són totalment orientatius i es poden modificar a gust i necessitat del client. Les Magnòlies pot crear un menú especial pel seu casament. Els preguem que per visitar-nos concertin cita prèvia per tal que els puguem atendre correctament.

Si es desitja material específic Les Magnòlies posa a la seva disposició tot el material necessari per aconseguir un esdeveniment únic. Consulti disponibilitat i pressupost.

Inclòs al menú:

- Les minuts disseny de Les Magnòlies personalitzades amb la data i el nom dels nuvis
- La presentació del pastís amb lletres personalitzades amb els noms de la parella
- Servei de cambrers, màitre i coordinador/a de l'esdeveniment, xef i cuiners
- El tast del menú: el tast es farà de dimecres a divendres per un mínim de 6 persones. Serà totalment gratuït. Si la prova de menú es vol realitzar en cap de setmana es cobrarà el 100% del cost del menú de la totalitat d'assistents. En cas de no superar els 100 comensals, el dia del casament, el tast s'haurà de pagar el 100% del cost del menú sigui entre setmana o cap de setmana
- Decoració bàsica dels buffets
 - Resopó per l'hora del ball de coca amb xocolata
- Preus per la temporada 2024-25. Aquests preus poden ser revistats segons preu de mercat i IPC

Extres:

- Realitzem menús especials per a nens, staff i persones amb intoleràncies alimentàries.
- BEGUDES A L'ARRIBADA, podem oferir als seus convidats begudes des del moment de l'arribada al recinte fins a l'inici de l'aperitiu (en finalitzar la cerimònia). Aquest servei té un cost de 2€/pax+ IVA
- El servei de cambrers està pressupostat per 7 hores, des de l'hora que s'acordi començar l'aperitiu fins que estiguin servits els cafès i licors, En cas d'allargar-se el convit per motius aliens a nosaltres, es cobraràn les hores extres de personal a 25€/hora.

BUFETS PER RECUPERAR FORCES

Després d'un dia ple d'emocions i llargues hores de ball, cal recuperar forces amb un dels nostres magnífics ressopons premium

Ressopó 1: Ressopó 4:

Mini biquinis dolços i salats: de Nutella i trufat de pernil i formatge + enfilalls de fruita

9€ / persona

Mini croissants: amb Nutella, de pernil ibèric, de sobrassada i de salmó + enfilalls de fruita

10€ / persona

Ressopó 2: Ressopó 5:

Mini Mag burguers Magnòlies personalitzades (3 classes: pollastre, porc i vedella) + enfilalls de fruita

10€ / persona

Mini hot dogs + mini Mag burguers Magnòlies personalitzades (vedella) + enfilalls de fruita + gominoles + brioche roll de cansalada trufada i ceba caramellitzada cruixent + mini biquinis de Nutella

12€ / persona

Ressopó 3:

Mini biquinis: trufat de pernil i formatge, de cansalada i de sobrassada + xocolata desfeta amb fruites i gominoles

10€ / persona

Donut Bar:

Paret de 100 donuts fets a casa de 5 classes diferents

250€

* MÍNIM FACTURABLE 100 PERSONES

RESERVES I CONDICIONS

- Aquests preus no són vàlids per banquets inferiors a 100 adults. En cas de no superar el centenar de convidats adults, consultar les tarifes corresponents.
 - Per reservar un banquet en data concreta cal fer un dipòsit de 2000€ al restaurant Les Magnòlies.
 - La confirmació de convidats es realitzarà de la següent manera:
 - * 20 dies abans del banquet: notificació del nombre aproximat de convidats.
 - * 10 dies abans del banquet: xifra final de convidats (es fixarà com a mínim facturable). Totes les cancel·lacions que es facin posteriors a aquesta data es cobraran en la seva totalitat.
- El Restaurant Les Magnòlies facturarà un 10 % sobre el preu del menú escollit en el cas que el dia de la celebració el número total de comensals sigui inferior a 100 persones adultes
- El pagament del banquet es realitzarà de la següent manera:
 - *Paga i senyal (per reservar data): 2000€
 - *Pagament de 2000€ un cop feta la prova de menú
 - *20 dies abans del banquet: 50% de la xifra final de comensals (en efectiu, transferència bancària o xec conformat). En qualsevol cas, es cobrarà el 50% del casament si aquest es cancel·la amb menys de 20 dies d'antelació.
 - *10 dies abans del banquet: la resta de l'import total (en efectiu, transferència bancària o xec conformat).
- *En cas de pandèmia, s'oferirà un canvi de data gratuït (dins el calendari establert) en el cas de que, per llei, no es puguí celebrar el casament.



CONTACTE

RESTAURANT LES MAGNÒLIES

Mn. Anton Serres, 7 Arbúcies 17401 (Girona)

info@lesmagnolies.com

www.lesmagnolies.com

972860879 - 661 438 421

ESTEM A PUNT PER
AJUDAR-VOS