Cay Marfet Montseny



Bienvenidos a Can Marlet - Montseny

Gracias por vuestro interés en Can Marlet para una ocasión tan especial. Con una trayectoria de más de veinte años acogiendo banquetes y celebraciones, el equipo de Can Marlet trabajará para conseguir que el día de vuestra boda sea inolvidable para vosotros, vuestras familias y todos vuestros invitados.

Nuestra experiencia nos dice que nada puede fallar. Todo ha de ser perfecto e impecable. El paramento de las mesas, el servicio, la calidad gastronómica, la atención a los novios y a todos los asistentes... En Can Marlet os garantizamos el éxito total de vuestra boda y os ayudaremos a organizar la velada, asesorados en todo momento para cualquier detalle que podáis necesitar, desde la elección del mejor menú hasta la distribución de vuestros invitados en el salón o los temas musicales más animados para que todo el mundo lo pase muy bien durante la fiesta.

Además, si queréis celebrar un enlace civil, en Can Marlet disponemos de un rincón precioso donde disfrutaréis de la ceremonia envueltos por la naturaleza... Y si vuestra boda es religiosa, muy cerca de Can Marlet encontraréis la iglesia románica de Sant Martí de Riells, un espacio maravilloso y repleto de historia y romanticismo.

En Can Marlet también os obsequiamos una de nuestras suites para la noche nupcial. Así podréis vivir el día de vuestra boda sin prisas y sin preocuparos por nada.

Sabemos que el día de vuestra boda permanecerá para siempre en vuestra memoria, que será uno de los momentos más importantes y felices de vuestras vidas... Y es por eso, porque cada boda es un instante único y especial, que nuestro equipo os ofrecerá un trato personalizado y diferencial, adaptándonos siempre a vuestras necesidades e ilusiones.



Sevicios incluidos de Menú Pack Can Marlet

- Gran Aperitivo Degusta Can Marlet + Primero +
 Segundo + Prepostre +Tarta Nupcial +Sobremesa.
- Dos horas de **barra** libre.
- Cocina propia, producto fresco de calidad y de proximidad.
- Salón exclusiva para los novios durante toda la jornada.
- Decoración en las mesas a escoger.
- Mantelería a escoger.
- Decoración en el jardín.
- Seating en el jardín.
- Espacios Chill-Out.
- Música ambiente durante el aperitivo y música de protocolo.
- Minutas para el salón.
- Tarjeta personalizada con el nombre de cada invitado.
- **Personal profesional** de organización, protocolo y asesoramiento para el evento.
- Personal de servicio suficiente y cualificado.
- Servicio de tocador para la novia (Salón Terraza y suite Nupcial).
- Suite Nupcial para los novios, con desayuno.
- La prueba del menú de boda para los novios.
- Zona de parking en la misma Finca.
- Zona de juegos exclusiva para los niños.
- Servicio de Carrito para la movilidad de personas con dificultades y para los novios.

Cay Marlet

El aperitivo una Filosofía... Una Pasión!

En Can Marlet tenemos comprobado que el aperitivo es uno de los momentos cruciales de cualquier banquete de boda. Es el principio de la fiesta, un instante que despierta las primeras expectativas de vuestros invitados. Todo se tiene que desarrollar en un ambiente distendido, que favorezca las relaciones personales... Y pensad que muchos de los asistentes no se conocen, se conocen poco o hace tiempo que no se encuentran! Y es aquí donde tenéis que confiar en Can Marlet. Tenemos la mejor propuesta gastronómica y un servicio muy profesional que atenderá a vuestros invitados como lo haríais vosotros mismos.



Una de las consignas que nos gusta transmitir a los novios es que la fiesta acabará bien si empieza bien. Es por eso que siempre os recomenda mos que, además de la propuesta estándar, contratéis alguno de nuestros bufets para completar el aperitivo. Desde el Japonés hasta el original bufet de Raclette, pasando por el clásico Jamón de Bellota al corte o algún plus de la Barbacoa que ya tenéis.... Dejaos asesorar por los

profesionales de Can Marlet y os garantizamos que el aperitivo de vuestra boda será recordado de forma entrañable por vuestros invitados.



Empieza el Espectáculo Gran Aperitivo Degusta

- Chupa Chup de Kaipiroska.
- Chupa Chup de Piña Colada.
- Chupito de Queso de Cabra con Mango i Crocanti y Tomate Confitado.
- Mini Cornetes de Guacamole y de Txangurro.
- Pulpo de Roca con Parmentier de Patata.
- Chupito de Foie con PX y Crambel de Cacao.
- Lomo de Bacalao con Tomate Confitado y Aceite de Olivas Negras.
- Chupito de Brandada de Bacalao
- El clásico Aperitivo de Chips y Aceitunas Rellenas.

Bufets Variados

- Jamón Ibérico de Bellota y Coca de Recapta con Tomate>100 pers adultas
- Degustación de Quesos:

(Parmesano Reggiano, Chaumes, Caprisi, Tierno de Búfala, Azul de Búfala, Pont-Leveque. Valdeovejas, Idiazábal, Pan de nueces, olivas, tomate con oregano, cebolla, Membrillo i Mermelada de Tomate).

Show Cooking

- Bufet de Salmón Ahumado con Super Aladin aroma Jack Daniel's.
- BBC Barbacoa de Mini Butifarras Ibéricas del Montseny .
- BBC Barcacoa de Pincho de Piruleta de Gamba con Alcahofa y Yakitori.
- BBC Barbacoa de Tataki de Lomo Alto >140 pers adultas.
- Almejas a la Marinera
- Risotto de Ceps.
- Risotto de Sepia.
- Fideuá con fumet de pescado y calamar.

Entretenimientos Pasados

- Croqueta Casera de Rape.
- Croqueta de de Jabugo.
- Pizza Artesana de Jamón y Alcachofa.
- Pincho de Calamar a la Romana.

Rubias Morenas y Castañas

- Degustación de Cervezas al Gusto.
- También Vermuts Artesanos y los de siempre.
- Degustación de Vinos, Cava, Refrescos, Zumos...



Para los + Gourmet... Los Opcionales

- Raclette de Queso Ripozz. 6,50€
- Tostadita de Foie con Reducción Caramelizada de Pedro Ximénez. 4,00€
- Bufet de Foie (degustaciones de Foie a la Sal, Foie con Manzana, con Membrillo...

 Acompañados de diferentes mermeladas y tostaditas). 8,60 €
- Bufet Japonés de Sushi Makis. 7,5 €

Show Cooking

- Bufet Teppan Yaki Planchas de Vieiras. 7,5 €
- Barbacoa de Mini Hamburguesas. 7,00€
- Barbacoa de Brocheta de Solomillo de Ternera. 7,50€
- Barbacoa de Brocheta de Langostino con Beicon 6,50€
- Buffet de Nitro Teppan Lollipops. 7,50€
- Jamón Iberico entero (8kg aprox) al Corte delante cliente 800 €/pieza
- Jamón pasado con chapata cortado de cocina 450€



Cocina Propia y de Calidad! Para un Evento Perfecto!

Primeros Platos a Escoger

Ensalada de Langostinos, Mango, Espárragos Verdes y Fresas con Vinagreta Miel (No Supl)

Suprema Merluza de Palangre al Horno con Fondo de Patatas Cebolla y Tomate (No Supl)

Ensalada de Rape y Langostinos con Manzana Confitada y Vinagreta de Módena (2,00€)

Suprema de Merluza de Palangre al Romesco Cocida com Almedras (1,50€)

Canelón de Rape y Langostinos con Veloute de Marisco (2,50€)

Vieiras con fondo de Crema de Bogavante y Langostino (2,50€)

Rodaballo con Activa al Horno con fondo de Patatas Tomate y Cebolla (1,50€)

Ensalada de Bogavante con Juliana de Mango Fresas, Espárragos Vinagreta Dijon (7,50€)

Rape al Horno con fondo de Patatas y Cigala Abierta (8,50€)

Grill de Marisco con Medio Bogavante, Dos Cigalas y Dos Langostinos (15,50€)

Suprema de Merluza de Palangre con Bogavante (12,50€)

Rape al Horno con Fondo de Patata y Medio Bogavante (15,50€)

Segundos Platos a Escoger

Lomo Alto Ternera Angus con Salsa Oporto, Pasas, Piñones y Manzana Glaseada (No Supl)

Lomo Alto de Ternera Angus con Salsa Jabugo y sus Virutas con Patata Graten (No Supl)

Llata de Ternera Cocida a Baja Temperatura con Ceps y Trufa (No Supl)

Cordero Lechal cocido a Baja Temperatura (No Supl)

Láminas de Magret de Pato sobre Manzana Caramelizada y Salsa de Grosellas (No Supl)

Solomillo Ternera con Reducción de Oporto Pasas Piñones con Manzana Glaseada (6,00€)

Solomillo de Ternera de con Salsa de Jabugo y sus Virutas con Patata Graten (6,00€)

Solomillo de Ternera con Salsa de Ceps y Patata Gratinada (6,00€)

Pre Postre

Mojito en Copa de Cóctel

Tarta Nupcial a Escoger

Mouse de Gianduja con Helado de Frambuesa - Chocolate con Praliné de Jijona y
Helado de Mandarina - Chocolate Blanco con Maracuyá y Helado de Rosas - Panacota
con Mouse de Frutos del Bosque con Helado de Violeta - Chocolate y Praliné de
Avellanas con Helado de Vainilla - Mouse de tres Chocolates con Helado Lima con
Albahaca

Sobremesa y Barra

Gourmanderies, Cafés y Infusiones Lipsticks de Rosas para las Chicas (4,50€) Selección de Licores en Barra

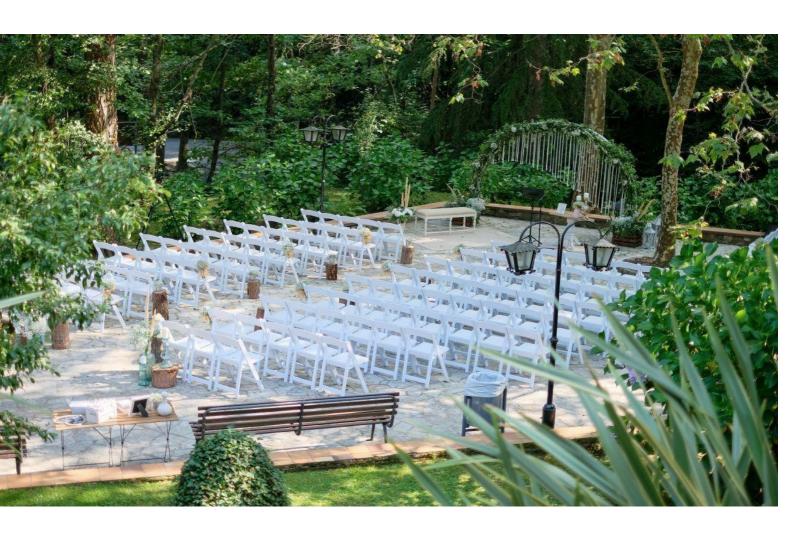
Ceremonia Civil en Nuestros Jardines

Emociónate!!

Podéis celebrar vuestro enlace civil en los diferentes espacios de Can Marlet, con un maestro de ceremonias que convertirá ese instante en un momento para recordar siempre. El coste es de 1.200 € + IVA e incluye la opción de hacerlo exterior o bien interior, decoración floral, la música con nuestro equipo Bose.

Para opcionales preguntad al equipo de Can Marlet y ellos os pondrán en contacto con los profesionales más adecuados, asegurando el mejor presupuesto.

Antes, tendréis que tramitar los papeles en el registro civil de la población donde estéis empadronados y casaros en el juzgado. También os podemos poner en contacto con un juez.



Ceremonia religiosa. Escribe tu Historia!

A tan sólo 200 metros de Can Marlet encontramos la Ermita de Sant Martí de Riells, originaria s. IX . Iglesia parroquial de origen románico. Reestructurada al s. XV i ampliada al s. XVIII.

Servicio de Gestión 125€.

Aportación Iglesia a convenir en función de disponibilidad de párrocos. Máximo de 450,00€ incluye gastos de gestión.



MAPPING – Escribiendo el futuro!!!

Toda la tecnología a tu alcance para crear momentos de gran impacto. Consultar precios.





La Suite Nupcial y el Hotel

Can Marlet os regala la noche de bodas en una Suite con tocador, bañera hidro...Si queréis reservar más habitaciones para vuestros amigos o familiares disponemos de 15 habitaciones de hotel muy confortables. Precio 120€ hab doble. Al día siguiente os serviremos un excelente desayuno para recuperarnos.



Decoraciones de mesa

La decoración de las mesas está incluida en todos los menús.

Tenemos diferentes versiones para ofrecer, también trabajamos con colaboradores que os ayudaran a personalizar vuestra boda según presupuesto.

La prueba del menú

Can Marlet invita a los novios a una degustación del 70% del aperitivo + 2/3 primeros y 2/3 segundos + degustación de 6 pasteles de boda con sus respectivos helados, mojito etc...Para los acompañantes (con un máximo de cuatro) tendrán un 50% de descuento.

El menú infantil

El precio del menú infantil es de 60 € + IVA y consta del aperitivo descrito anteriormente, un primer plato (macarrones, canelones, lasaña), un segundo plato (carne rebozada, pollo asado, hamburguesa) y la tarta nupcial.

La boda única

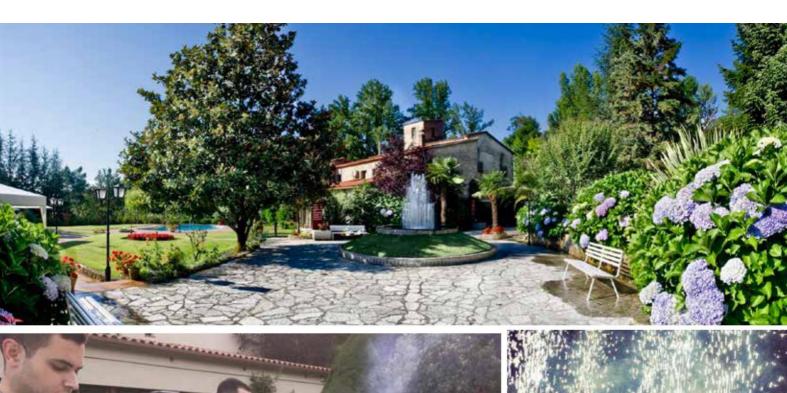
En Can Marlet disponemos de diversos salones para la celebración de banquetes, pero nuestro compromiso es garantizaros que disfrutaréis de un espacio privado para vosotros y vuestros invitados durante toda la jornada.

El servicio de audiovisuales

Os facilitamos la tecnología necesaria para hacer proyecciones de imagen y música, por si queréis obsequiar a vuestros invitados con un foto montaje o un video montaje de vuestros mejores momentos. Este servicio tiene un coste de 75€



Servicio, Gastronomía, Naturaleza, Jardines, Fuentes, Shooting, Espectáculo, Fiesta, todo... todo lo que necesitáis para vuestro GRAN DÍA















Disponemos de los mejores equipos de sonido y de iluminación para que la fiesta no pare. Nuestros Dj's os personalizaran la sesión según vuestro gusto.

La Música:

Brasería, más protocolo, más dos horas de baile euros 875€ +IVA (350€ aprox SGAE AGEDI IAE incluidos).

La Barra:

Las dos primeras horas de barra + personal de barra están incluidas en los menús. Hora extra de personal y DJ 450 €. Hora extra barra libre 8,50€/persona.

En cuanto a los horarios del baile, para bodas con comida, el inicio del baile será a las 19:00h aprox. Para bodas de tarde, el baile comenzará a las 00:00h aprox.

Selección de licores, Ballantimes, JB, Jack Daniels, Cardhu, Torres 5, Carlos III, Contreau, Ponche Caballero, Marie Brizard, Grand Pomier, Grand Peche, Bayles, Frangelico, Whisky peah, Orujo blanco y de hierbas, Pacharan, Rona añejo 5 Barceló o similar Moskoskaya, Absolut, Bacardi, Segrams, Tankeray, Puerto de Indias....

Recena

Dulces y salados6,5€/personaBrocheta de fruta4,5€/personaBufet de Golosinas4€/persona

La animación infantil

Para garantizar la diversión de los más pequeños, disponemos de un **parque infantil**, igualmente os aconsejamos que contratéis los servicios de alguna empresa especializada en animación infantil. Desde Can Marlet os podemos recomendar las siguientes:

Los fotógrafos

Para vuestro espectacular reportaje, os recomendamos una serie de fotógrafos que trabajan habitualmente con Can Marlet.

Cay Marlet



Tabla de precios según temporadas

	Viernes	Sábado	Domingo 120.00 €	
Febrero	120.00 €	130.00 €		
Marzo	120.00 €	130.00 €	120.00€	
Abril	120.00 €	130.00 €	120.00€	
Mayo	130.00 €	135.00 €	130.00€	
Junio	130.00 €	140.00 €	135.00 €	
Julio	130.00 €	140.00 €	135.00 €	
Agosto	130.00 €	140.00 €	135.00€	
Septiembre	130.00 €	140.00 €	135.00 €	
Octubre	125.00 €	135.00 €	125.00€	
Noviembre	125.00 €	130.00 €	125.00€	
Diciembre	125.00 €	130.00 €	125.00 €	

FESTIVOS Y VIGILIAS DE FESTIVOS SE CONSIDERARAN COMO SÁBADOS



Condiciones generales para la contratación

Las reservas no se consideran confirmadas hasta el momento de hacer efectiva la paga y señal, que será de 990€.

En caso de anulación del banquete, Can Marlet no se hace responsable del retorno de la paga y señal, haciéndose el cliente cargo de todos los gastos de gestión ocasionados hasta el momento de la anulación.

Los novios deben confirmar el número definitivo de invitados una semana antes del banquete. Por lo que, la factura se realizará en función de ese último listado y no se abonarán las posibles bajas ocasionadas a partir de ese momento y hasta el día del banquete.

Según normativa alimentaría vigente no se aceptará la recepción de ningún alimento ajeno a Can Marlet.

Los precios de los menús están calculados en base a unas condiciones normales del mercado. En caso de fluctuaciones de precio ajenas a Can Marlet, los precios podrían sufrir alguna modificación.

El IVA no está incluido en los precios pasados. Actualmente es del 10% y queda sujeto a posibles modificaciones por parte del estado.

El alquiler y exclusividad de la Masía está incluida para 115 invitados adultos para sábados y vigilias de festivos. Para viernes la exclusividad y el alquiler estará incluidida para 100 invitados adultos. Para bodas con números inferiores consultar con nuestro personal, por regla general pagaremos 55 € por cada uno que nos falte hasta llegar a los mínimos establecidos.

La entrada en cuanto al alojamiento al hotel por regla general se podrá entrar a partir de las 15,00 para los novios y a las 16,00 para invitados. La salida será el dia siguiente a las 12,00h

Por seguridad queda prohibido el uso de la piscina.

Por la situación de Can Marlet dentro del Parque Natural del Montseny, no está permitido el Confeti ni productos pirotécnicos excepto de fuego frío.

El cliente se compromete a indemnizar a Can Marlet por el valor de los daños, desperfectos y perjuicios que los invitados pudieran ocasionar en las instalaciones.

Can Marlet os recomienda los fotógrafos y Dj con los que trabaja habitualmente. El menú Staff es de 60€.

Can Marlet no responde por los daños que pudieran infringir terceras personas sobre los vehículos u otros objetos depositados en el aparcamiento.

Can Marlet no se responsabiliza de los objetos perdidos en sus instalaciones.

La forma de pago será la siguiente:

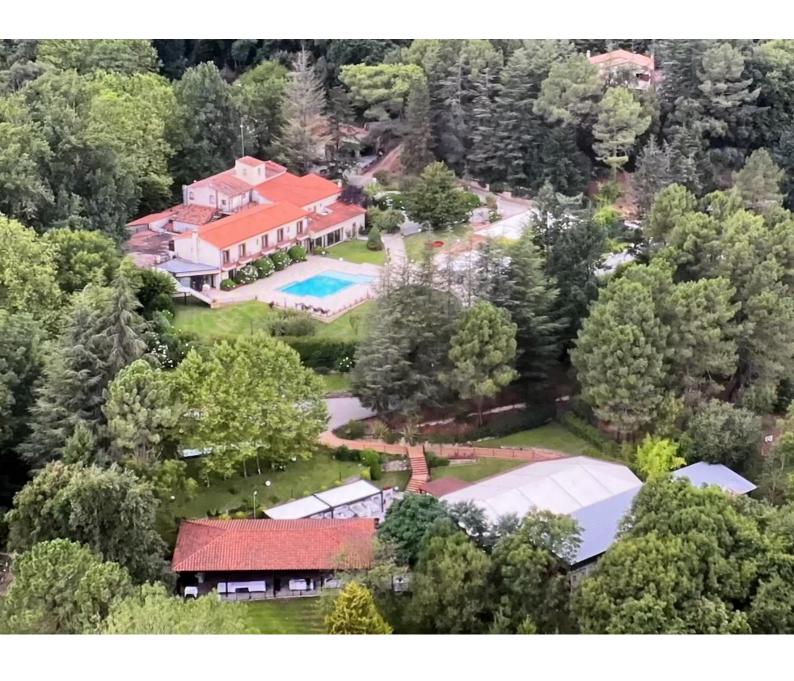
- Paga y señal para la reserva del espacio
- Resto de la factura, durante la semana anterior al banquete y, como máximo, el día previo antes de las 12:00h.

Redes Sociales, Una manera fácil y rápida de encontrar más información sobre nuestras novedades más importantes, como ofertas, noticias, eventos, etc..

Cay Marlet



Notas



NOSOTROS ESTAMOS PREPARADOS!!! Y TU ? VIVE LA DIFERENCIA!!

CAN MARLET - MONTSENY
FINCA PRIVADA PARA CELEBRACIONES Y EVENTOS CORPORATIVOS

CTRA. BREDA A RIELLS KM. 6 · RIELLS DEL MONTSENY-BREDA

689 027 549 - 902 810 075

info@canmarlet.com canmarlet.com