

RESTAURANTES

# CASA FUSTER

@bodas\_masiasantcugat

DESDE 1992

[www.masiasantcugat.com](http://www.masiasantcugat.com)

wedding

2026

## *Dpto. de Bodas*

Nuestro equipo de Diseño de bodas, os acompañará en este maravilloso camino, y siempre os aconsejará lo mejor para que el Gran Día sea simplemente PERFECTO. Contamos con un equipo PROFESIONAL de Wedding Planners, harán que vuestra boda comience en el mismo momento en que reserváis en Casa Fuster.

## *Nuestro Chef*

De la mano de nuestro chef Max Touré la gastronomía de la Masia se diferencia, no sólo por su sabor, sino también por la calidad del producto, la presentación y la autenticidad en cada plato. Todo ello hará que vuestros invitados estén cuidados hasta el más mínimo detalle.

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

# GRAN SALÓN Y JARDÍN PRIVADO

Los menús que detallamos a continuación, son exclusivamente para la zona de bodas: Carpa y jardín de la Masia, consulta mínimos dependiendo de la época y fecha.

- Wedding Room de uso exclusivo para los novios
- Degustación de prueba de menú según comensales
- Cocina de elaboración propia
- Adaptación de menús especiales (veganos, celiacos.)
- Localización de fácil acceso (a 20 min de Barcelona)
- Magníficas vistas a Collserola y Tibidabo
- Servicio de Wedding Planner Profesional
- Asesoramiento, diseño y planificación del evento
- Diseño decoración floral
- Papelería básica: Minutas y Sitting
- Plan Presentación de Pastel Nupcial
- Menaje: mantelería, cristalería, vajilla y cubertería.
- Amplio parking en interior de Masía
- Coordinación y protocolo de banquete
- Servicio de camareros, maître de sala, cocineros
- Servicio de animación infantil y animación personalizada (consúltanos)



RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

# BODA ESENCIA 1

Aguas Aromatizadas de Bienvenida

4 aperitivos en mesa

Entrante

Principal

Postre

Bodega Cafés e Infusiones

1 consumición por persona (consumición extra 8€)

\*Sujeto a horario de 13h a 17h o de 20h a 00h  
(canon exclusividad espacio según número adultos)



**VIERNES O TEMP. BAJA 70€**

**SÁBADO O VÍSPERA 80€**

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

# BODA ESENCIA 2

Aguas Aromatizadas de Bienvenida

8 Aperitivos en mesa

Principal

Postre

Bodega - Cafés e Infusiones

**1 consumición por persona** (consumición extra 8€)

\*Sujeto a horario de 13h a 18h o de 20h a 1h  
(canon exclusividad espacio según número adultos)



**VIERNES o TEMP. BAJA 80€**

**SÁBADO O VÍSPERA 90€**

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

# BODA ESENCIA 3

Aguas Aromatizadas de Bienvenida

**10** Aperitivos

Principal

Sorbete

Tarta Sacher

Bodega - Cafés e Infusiones

**1 hora de barra libre**

\*Sujeto a horario de 12.30h a 18h o de 20h a 1.30h  
(canon exclusividad espacio según número adultos)



**VIERNES 100€**

**TEMP. BAJA (DE NOVIEMBRE A MARZO) 100€**

**SÁBADO O VÍSPERA 105€**

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

# BODA ESENCIA 4

Aguas Aromatizadas de Bienvenida

10 Aperitivos a escoger

**Estación de Arroz**

Principal

Sorbetes variados

Pastel Nupcial o Estación de Postres

Bodega - Cafés y Infusiones

**2h de barra libre.**

(canon exclusividad espacio según número adultos)



**VIERNES 115€**

**TEMP. BAJA (DE NOVIEMBRE A MARZO) 115€**

**SÁBADO O VÍSPERA 120€**

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

# BODA ESENCIA 5

Aguas Aromatizadas de Bienvenida

10 Aperitivos a escoger

Estación de Arroz

**Entrante**

Principal

Sorbetes variados

Pastel Nupcial o Estación de Postres

Bodega - Cafés y Infusiones

**2h de barra libre**

(canon exclusividad espacio según número adultos)



**VIERNES 120€**

**TEMP. BAJA (DE NOVIEMBRE A MARZO) 120€**

**SÁBADO O VÍSPERA 125€**

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

# BODA ESENCIA 6

Aguas Aromatizadas de Bienvenida

**12 Aperitivos a escoger**

Estación de Arroz

Entrante

Principal

Sorbetes variados

Pastel Nupcial o Estación de Postres

Bodega - Cafés y Infusiones

**3h de barra libre.**

(canon exclusividad espacio según número adultos)



**VIERNES 130€**

**TEMP. BAJA (DE NOVIEMBRE A MARZO) 130€**

**SÁBADO O VÍSPERA 135€**

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

## ESTACIÓN DE ARROZ (A ESCOGER)

- ARROZ DE MONTAÑA CON BUTIFARRA IBÉRICA CON SETAS Y CONFIT DE PATO
- ARROZ DEL SEÑORITO CON MEJILLONES DE ROCA Y LANGOSTINOS
- RISOTTO DE VERDURA DE TEMPORADA CON ACEITE DE TRUFA
- ARROZ MELOSO DE TRIPA DE BACALAO CON PERRICHICO Y HABICHUELAS



## APERITIVOS

- Vol-au-vent relleno de confit de pato con pera al vino
- Crema tibia de setas con tartar de vieiras y crujiente de jengibre
- Milhojas de salmón con mascarpone cítrico y pimienta de Sichuan +1€
- Croquetas de patata con queso camembert y trufa
- Bao relleno de costillas de cerdo a baja temperatura con cebolla morada encurtida
- Mini Bomba rellena de txangurro con mayonesa picante y brote de sisp morado
- Sandwich de presa ibérica con salsa tratará y bacon braseadas
- Crujiente de langostino con mole verde
- Cilindro de patatas relleno de bacalao al ajoarriero gratinado con muselina de ajo negro
- Brioche mar y montaña con pollo de corral en su jugo espardenyà y micro mézclum
- Soufflé de tortilla de patata y trufa con carpaccio de pies de lechón
- Tartar de gamba roja con mayonesa de yuzu e hinojo coronado con caviar de arenque +0,75€
- Grisín de pistacho enrollado con jamón ibérico acompañado de chupito de gazpacho
- Croque-monsieur de papada ibérica con mayonesa ibérica y huevo de codorniz
- Buñuelos de bacalao.
- Tartar de atún marinado con piel de lima sobre gelée de soja y emulsión de aguacate +1€
- Morcilla de burgos con tiras de pimiento de piquillo confitado y arroz soufflé
- Ceviche al estilo original del Perú +0,50€
- Gyozas de verduras con mayonesa de teriyaki

\*Barra de bebidas completa durante el aperitivo



# OPCIONALES

## **ESTACIÓN DE SUSHI - A CONSULTAR**

Maquis, nigiris, california rolls variados y sashimi.

## **ESTACIÓN DE FIDEUÁ - 6,50€ POR COMENSAL**

De presa Ibérica con setas y all i oli de azafrán

## **ESTACIÓN DE QUESOS - 6,50€ POR COMENSAL**

Acompañado de compotas naturales de frutas, frutos secos, panes de decoración y picos

## **SHOW COOKING DE CARNES**

**MADURADAS** 19€ por persona

Chuletón de sidrería de 15 días de maduración Chuletón selección de 25/35 días de maduración Chuletón premium de 35/60 días de maduración

**CORTADOR DE JAMÓN ACOMPAÑADO DE PAN DE COCA CON TOMATE (para 80 personas) - 750€**



RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992



## NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

### **ENTRANTES**

*Canelón XL de meloso de ternera con bechamel de foie y trufa con lascas de queso manchego +1,5€*

*Gran canelón de verduras escalivadas con bechamel de almendras, hinojo laminado y sésamo negro (vegano)*

*Crema de verduras del huerto con virutitas de jamón ibérico.*

*Salmorejo cordobés con guacamole y bogavante*

*Crema de Langosta con tartar de gamba roja, mayonesa y tulipa de sus corales +1€*

*Coca de mató con trufa de verano, anchoas en salazón y melocotón braseado*

*Bisque de marisco con raviolis de frutos del mar +1,5€*

*Ensalada de bogavante sobre setas salteadas, canel de mató y vinagreta de frutos secos*

*Verduras a la brasa con queso de cabra (vegetariano)*



## NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

### **PRINCIPALES**

*Timbal de carrillera ibérica con cremoso de patata al comte y reducción de sus jugos*

*Nuestro meloso ibérico cocinado a fuego lento con salsa de su reducción y puré de boniato.*

*Meloso de ternera cocinado a fuego lento con salsa de su reducción y parmentier de patata.*

*Rabo de toro sin faena con puré de boniato y reducción de sus jugos.*

*Fricandó de Seitan y setas con salsa casera acompañada de verduritas baby a la mantequilla (vegano)*

*Corvina a la brasa con meunière de alcaparras sobre ensalada fresca de crudités*

*Cordero al estilo tandoori con hummus de garbanzos a la menta y timbal de burgur salteados con mini verduritas de temporada +1,5€*

*Bacalao confitado al pilpil sobre parmentier de tinta de calamar y pétalos de tomate. +2€*

*Mil hojas de solomillo de ternera con duxelle de setas a la reducción de bandeira y trufa, acompañado de patatas fondant al romero. +3€*

*Rape relleno de setas con carpaccio de cigala sobre patata dauphinoise y crema de marisco +4€*

*Solomillo de ternera al café paris acompañado con un atado de espárragos verdes, mini zanahoria y milhoja de patata +5€*

*Lubina a la brasa con meunière de alcaparras sobre ensalada fresca de crudités +3€*

*Rodaballo fresco de lonja a la vasca con milhoja de calabacín y calabaza*

# **EL MOMENTO DULCE**

## PRE-POSTRE

*Sorbete de limón, mandarina o mojito.*

## POSTRES INDIVIDUALES (CON PRESENTACIÓN EN PASTEL NUPCIAL)

*Cre moso de chocolate con bizcocho maracuyá y mermelada mango*

*Bavaroise de yogurt griego con fresa y crema de menta*

*Mousse de chocolate blanco tomillo y limón con gelée naranja crumble  
té matcha*

*Coulant de chocolate con su helado de maracuyá*

*Tarta Sacher Casa Fuster*



RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

## SERVICIOS EXTRAS

*Ceremonia (montaje, decoración y sonido) 845€*

*Juez de Paz (ficticio) 363€ opcional*

*Varias opciones de decoración Salón (desde 15€ por mesa)*

*Varias opciones de decoración Jardín (desde 200€)*

*Dj amenizando aperitivo, banquete y **2** horas de baile 850€*

*Dj amenizando aperitivo, banquete y **3** horas de baile 1025€*

*Hora extra Dj 185€*

*Hora extra Barra Libre 14€ por persona*

*Canon reserva exclusiva espacio: dependiendo número comensales)*

RESTAURANTES

**CASA FUSTER**

DESDE 1992

## **NORMAS GENERALES DE CONTRATACIÓN**

### **Todos los precios son con IVA INCLUIDO**

- LA RESERVA SE CONSIDERA EFECTIVA A LA ENTREGA DE LA PAGA Y SEÑAL POR LA CANTIDAD DE 1000€
  - EL DÍA DE LA BODA, SUS INVITADOS SERÁN RECIBIDOS PERSONALMENTE POR LA RESPONSABLE QUE HAYA GESTIONADO SU BANQUETE Y SERÁN ACOMPAÑADOS A LA ZONA DEL APERITIVO DONDE ESPERARÁN LA LLEGADA DE LOS NOVIOS.
  - LOS SERVICIOS DEL EVENTO SON COORDINADOS SEGÚN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS POR LOS PROPIOS CLIENTES Y GESTIONADOS POR LA PERSONA RESPONSABLE DE BANQUETES, EN EXCLUSIVIDAD PARA VOSOTROS YA QUE SÓLO SE REALIZA UN EVENTO POR DÍA EN DICHAS INSTALACIONES.
  - LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR MENÚS Y PRECIOS, SIN PREVIO AVISO, EXCEPTO EN AQUELLOS BANQUETES YA CONTRATADOS EN FIRME.
  - EN CASO DE CANCELACIÓN DEL BANQUETE NO HAY DEVOLUCIÓN DE LA PAGA Y SEÑAL.
  - EL NÚMERO DE PERSONAS DEBERÁ CONFIRMARSE CON UNA **ANTELACIÓN 10 DÍAS**. LOS COMENSALES ACORDADOS SERÁN LOS QUE EL RESTAURANTE FACTURARÁ.
  - EN EL CASO DE QUE SEA SUPERIOR AL CONFIRMADO, SE FACTURARÁ EL Nº REAL.
  - TODOS LOS OBJETOS QUE QUEDEN AL FINALIZAR EL EVENTO, SE GUARDARÁN SOLO POR EL PLAZO DE 2 DÍAS, PASADO ESTE PERIODO, LA MASIA NO SE RESPONSABILIZA.
  - EN LAS DEPENDENCIAS DE MASIA SANT CUGAT, SOLO ESTÁ PERMITIDO TIRAR PÉTALOS U OTRAS FLORES BIODEGRADABLES A LOS NOVIOS (NO ESTÁ PERMITIDO CONFETI, NI ARROZ)
  - MASIA DISPONE DE UN SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL, QUE CUBRE TODAS LAS INSTALACIONES, CON EXCEPCIÓN DEL PARKING,
  - EL CLIENTE SE RESPONSABILIZA DE CUALQUIER DESPERFECTO, ROTURA U OTRO DAÑOS, QUE POR RAZONES AJENAS AL RESTAURANTE PUDIERAN PRODUCIRSE EN EL PROPIO SALÓN O SUS INSTALACIONES. POR OTRA PARTE, EL RESTAURANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PÉRDIDA DE OBJETOS DE VALOR MATERIAL DEL CLIENTE, DENTRO DE LAS DEPENDENCIAS DEL RESTAURANTE.
- FORMA DE PAGO:**
- 1000€ PAGA Y SEÑAL PARA BLOQUEO DEL ESPACIO DE CELEBRACIÓN.
  - 2000€ CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA A LOS 2 MESES DEL PRIMER PAGO.
  - 50% CUANDO SE HAGA LA DEGUSTACIÓN.
  - RESTO UNA SEMANA ANTES DE LA BODA.

RESTAURANTES  
**CASA FUSTER**

DESDE 1992

RESTAURANTES

# CASA FUSTER

@bodas\_masiasantcugat

DESDE 1992

[www.masiasantcugat.com](http://www.masiasantcugat.com)



wedding

## **CONTACTO:**

[celebraciones.masia@casafuster.net](mailto:celebraciones.masia@casafuster.net)

620 266 292 - Wedding Planning