



  
**OÏLER DEL MAS**  
CASTELL, VINYES I CELLERS



junts sumem qualitat.....

Ospi càtering [www.restaurantospi.com](http://www.restaurantospi.com) 93.820.64.98 649.99.38.39  
[www.ollerdelmas.com](http://www.ollerdelmas.com) [info@ollerdelmas.com](mailto:info@ollerdelmas.com) 93.876.83.15



Oscar Piedra Rest Ospi  
Oller del Mas



@ ospirestaurant  
@ ollerdelmas



Instagram

#ollerdelmas  
#ospi\_restaurant

<b>Noms dels Nuvis</b>	<b>Adults</b>
<b>Pressupost</b>	
<b>Data del casament</b>	<b>Nens</b>
<b>Tel</b>	
<b>Mail</b>	<b>staff</b>
<b>Lloc del Càtering:</b>	<b>Oller del Mas</b>

Ospi restaurant i càtering  
C/ Estació, 4 08650 Sallent  
Tels: 93.820.64.98 - 649.99.38.39  
www.restaurantospi.com  
info@restaurantospi.com  
NRSIPAC 26.06413/cat  
RGS 26.10936/B

### Proposta Or

<b>Refrigeri de benvinguda</b>
Quan arriben els convidats podran hidratar-se amb un refrigeri sense alcohol San francisco, Cosmopolitan Aigües de sabors i ampolletes d'aigua

<b>A l'acabar la cerimònia, rebrem als convidats amb;</b>
Xupa xups de formatge de cabra amb kikos i pipes Piruleta de parmesà amb sèsam

<b>Barra de begudes (refrigerada)</b>
Vins, Caves, Vermouth, surtidor de cervesa, refrescos, suc i aigües minerals

<b>Bufet de formatges</b>	Inclou sommelier maridant els formatges
4 formatges catalans, codony, puré de fruites i diferents vins de la bodega Xarrups de sopa de tomàquet amb escopinyes Torrades de poma i panses	

<b>Bufet de risoto</b>	Showroom amb cuiner
Risoto de ceps amb formatge cremós.	

<b>Bufet d'entrecote</b>	Showroom amb cuiner
Entrecote de vedella madurat amb Ozó i sal de l'Himalaya Mostassa antiga de Dijon Sal Halen Mon	

<b>Bufet de Pernil</b>	(450 €/Pernil 280 €/Espatlla)	Inclou tallador
Encenalls d'ibèric de Gla, Guijuelo Salamanca Coca de Folgueroles amb tomàquet		

<b>Tapes fredes i calentes servides en cullera xina (cambrera amb safata)</b>
Xips de vegetals (Patata dolça, xirivía, pastanaga, remolatxa) Conill escabexat amb vinagreta de mango Mousse de foie caramel·litzat sobre base de poma reineta Sashimi de tonyina o salmó amb reducció de yamasha Pop a la Gallega amb Pimentón Vermell i festucs Ous de guatlla amb sobrassada i mel Patates braves (cilindres de patata amb salsa brava) Mini burger Tosta de carbassó amb ceba confitada, pebrot deshidratat, avellana i brie Mini truita cremosa Falsa espadenya

### Menú al saló

<b>Entrants freds i calents</b>	
Amanida de canonges, fruits secs, formatge de cabra i melmelada de tomàquet	0,00 €
Salmorejo amb llagostins i cruixent de bacón	0,00 €
Tataki de salmó amb crosta de festucs	0,00 €
Tàrtar de salmó fresc amb crema de verdures i brots amanits	0,00 €
Lasagna de mongeta verda, pernil i vinagreta de poma i olives negres	2,00 €
Suprema de lluç farcida d'espínacs amb salsa gallega	2,00 €
Bacallà fumat amb sopeta de tomàquet i olivada	3,00 €
Amanida de vieires amb reducció de taronja	3,00 €
Sipions de costa farcits d'albergínia fumada amb crema de porradell	4,00 €
Llom de bacallà confitat amb escalivada d'orellanes i sofregit de ceba	4,00 €
Llobarro planxa amb fideus de calamars i salsa de taronja	5,00 €
Coca de llamantol amb salsa tai	5,00 €
També podem crear a mida de cada parella el seu entrant	

**Segon, Carn**

Melós de vedella amb salsa de porto	0,00 €
Espatlla de xai desossada i cuita a baixa temperatura	0,00 €
Ploma Ibèrica farcida de prunes i festucs	0,00 €
Cuixa d'ànec ecològic confitada amb el seu greix	0,00 €
Espatilles de conill al forn	2,00 €
Cua de bou estofada amb vi negre del Bages	2,00 €
Carré de xai amb salsa de cardamom verd	3,00 €
Picantó desossat o farcit	3,00 €
Cruixent de garrinet amb puré de taronja	4,00 €
Filet de vedella amb salsa de cafè Paris	4,00 €
Filet de cérvol amb salsa de vi ranci	5,00 €
Llom de cabirol amb salsa al kirsch	5,00 €

També podem crear a mida de cada parella el seu segon

**PrePostre**

Biscuit de xocolata blanca amb xocolata desfeta
Escuma de crema catalana amb gelat de vainilla
Pinya Colada (escuma de pinya amb gelat de coco)
Mini borratxo amb crema pastissera
Panacota de taronja amb fruita de la passió
Tocinet de cel amb coulis de fruits vermells
Caipirinha Ospi
Maduixes macerades amb pesto dolç
Xocolata, pa, oli i sal escamada

També podem crear a mida de cada parella el seu prepostre

**Pastís de casament**

Ell i Ella

dos pastissos que simulen als nuvis i el dia del casament les noies es menjaran al nuvi i els nois a la núvia

**Bodega:**

Vi blanc Petit Bernat Blanc D.O Pla del Bages
Vi negre Petit Bernat D.O Pla del Bages
Cava brut Nature Terrer de la Creu
Aigües minerals
Cafés, infusions, Xupitos o Cigalos

**Preus de catering, Dj (aperitiu, braseria i 2 hores de barra lliure) + lloguer d'espai****Menú Adult**

Menú especial (vegetarians, cel·líacs, etc...)	Mateix preu que adults	<b>115,00 €</b>
Proves de menú per parets, amics o familiars		60,00 €
Menú Infantil		50,00 €
Menú staff (djs, fotograf, video, etc..)		60,00 €

No hi ha cap tipus de penalització econòmica si el número de comensals NO arriba a 100 persones

**Extres inclosos**

Servei de cuina i sala	inclòs
Desplaçament del nostre càtering fins:	Oller del Mas
Barra lliure	2 Hores
Minuts personalitzades	Regal
2 Proves del menú per als nuvis	Regal
Anàlitzes del menjar realitzades pel Laboratori Calitec de Barcelona	Inclòs
Parament de taula	inclòs

**Extres NO inclosos**

Plats amb suplement _____	Consular preu	Fundes cadira _____	2,00 €
IVA _____	10%	Aperitiu 1pis _____	Consultar
Extres no reflexats al pressupost__	Consultar preu	Wedding Planner _____	Consultar

**Preus Extres de DJ i cerimònies**

Ceremònia	90,00 €
Hores Extres	70,00 €
cadires Ceremònia	0,85 €

**Altres bufets i tapes per personalitzar la proposta**

Bufet de fumats	6,00 €
Bufet de foie	6,00 €
Bufet de mini pastissos	6,00 €
Bufet d'ostres	8,00 €
Bufet de marisc planxa	15,00 €
Don Ostra	a consultar
Piano Bar	a consultar
Miss Caviar	a consultar
Navalles amb gelée de llimona	3,00 €
Broqueta de llagosti amb pasta kataif	2,00 €
Salmó teriyaki	1,80 €
Costelletes de conill	1,80 €
Taco de salmó amb mantega de ciboulette	1,80 €
Xarrups (iogurt, gaspatxo, vichyssoise, crema de meló)	1,80 €

**Altres Extres per la taula**

Carro de licors pels cafès	4,50 €
Degustacions d'olis i flor de sal	3,00 €
Músics pels cafès	3,00 €
Centres de taula	Consultar preus

**Altres Extres per la Barra del Ball****Si es contracten hores per avançat:**

3ª Hora extra Ball	Sempre és contarà el total comensals inicials	4,00 €
4ª Hora extra Ball	Sempre és contarà el total comensals inicials	3,50 €
5ª Hora extra Ball	Sempre és contarà el total comensals inicials	3,00 €

Si es contracten hores al moment:

**Es cobraran la gent que quedi en aquell moment** 4,00 €

Amb un mínim del 50% dels adults que han arribat

Només es deixarà allargar hores extres si hi ha civisme entre els convidats

Les hores extres es cobraran al moment i en efectiu

**Nota Important per aquelles parelles que vulguin baixar preus:**

Aperitiu unitat	-1,80 €
Bufets	-2,00 €
Entrant	-4,00 €
Segon	-5,00 €
PrePostre	-1,50 €
Pastís de casament	-2,00 €

**Condicions**

El preu serà vigent fins la data de la celebració de l'acte

El Càtering és confirmarà amb una paga i senyal de 500 euros i la firma d'un contracte

La resta del pagament és farà efectiva el dia d'abans

En el cas d'anul·lació del càtering no hi haurà devolució de la paga i senyal

Els comensals es confirmaran 5 dies abans

Les baixes comunicades a partir de la confirmació no s'abonaran en concepte de despesa de matèria prima

Per garantir l'eficàcia del servei de càtering, Ospi només realitza un càtering diari.

Les hores extres de la barra s'abonaran al moment de la finalització del casament

En cap cas es pot llençar confeti. Només es podrà llençar arròs i pètals

El menú és orientatiu, en cada cas es podrà modificar fins trobar la proposta que més s'adapti a les necessitats de cada parella

**Proposta Gran luxe****195,00 €**

Tot el que entra a la Proposta Or +

Proposta tarifada en casaments

de mes de 100 Pax, en el cas de menys

consultar preu final

Bufet de Pernil de glà

Don ostra

Bufet de marisc

Entrant Lliure d'elecció

Segon Lliure d'elecció

Vi Blanc Blanc de picapolls

Vi Negre Bernat Oller Reserva Família

Champange Pierre Paillard Brut Vigneron

3 hores de barra lliure

Candy Bar Van

Centres de taula

# Condicions de lloquer del Castell Oller del Mas

## **Exclusivitat:**

A l'Oller del Mas tindreu exclusivitat en el vostre casament ja que només realitzem un esdeveniment per dia

## **Serveis inclosos:**

Coordinació durant tot el dia de l'esdeveniment per part del nostre equip

Servei de guarda -roba

Ascensor

Serveis de minusvàlids

Suite Nupcial: Els nuvis hauràn de facilitar una targeta VISA per retenir un dipòsit de 400€ el dia d'arribada.

El dia del check-out es desbloquejarà l'import, al revisar que la suite es deixa en perfecte estat.

## **Possibilitats que ofereix la casa**

Possibilitat de realitzar la cerimònia civil a la pròpia capella del castell, al pati d'armes o be a les vinyes

Possibilitat de fer el banquet al pati d'armes o entre les vinyes

Diponibilitat de dues sales, amb capacitat aproximada de 220 persones, Sala Bernat situada al costat del pati d'armes i

Sala Arnau situada a la segona planta del castell

Ball a l'aire lliure

Lloguer de carpes

Servei de cangur per a nens i animació

Servei d'autocars

L'Oller del mas disposa de celler propi, motiu pel qual el client està obligat a consumir els seus vins, en cas contrari el client

haurà d'abonar la quantitat adicional de 370,00 €

Possibilitat de contractar l'arribada del nuvis a cavall

A Oller del Mas tot és possible, personalitzem el vostre casament a mida

## **Horaris**

Esdeveniment diürn: fins que acabi les hores 2 hores de barra lliure

Esdeveniment nocturn: Fins que acabi les 2 hores de barra lliure

Possibilitat de contractar hores extres de lloguer d'espai, dj i càtering Consultar preu

## **La cerimònia**

Ferran: 93.837.01.93

Jutge de pau

Txema Lopez 600.777.266

Actor

## **Fotografia i video**

Gerard Garcia: 628.54.42.94

Ekip visió digital: 648.088.596

Laia Ylla: 615.38.39.47

Mercè Rial: 650.968.802

Wolf Photographers: 637.817.607

Visual Book: 625.96.15.54

Dobleimatge: 93.729.25.21

Pia: 687.73.43.62

## **Decoració Floral**

Montse, Cosetes amb Flors: 659.76.61.91

Cristina, La Flor: 93.874.09.14

Verd Imatge: 654.93.31.35

## **Altres Extres**

La Caravana de Marione: 638.958.458 [www.lacaravanademarione.com](http://www.lacaravanademarione.com)

Don Ostra: 687.906.312 [www.donostra.com](http://www.donostra.com)

La furgoneta Bar: 638.958.458

Candy Bar VAN: 679.755.304

Apartaments Urbi: 93.876.82.41

Papereria: La Mar de papers: 609.677.994

Saxofonista: 619.71.51.80 Dani Huertas

Musica en directe: 610.02.83.73 &swhing

## **Decoracions exclusives**

Estud'idea, Pep Creus: 629.37.74.92 - [pepcreus@telefonica.net](mailto:pepcreus@telefonica.net)

Decoracions amb llums i lletres de fusta: 679.755.304

## **Mappings**

Albert Sitjes 615.137.103 [www.areamapping.tv](http://www.areamapping.tv)