



PARC  SAMÀ

← Un jardí con memoria →

PRESENTACIÓN

SU EVENTO EN UN PARQUE QUE ES A LA VEZ JARDÍN, RODEADO DE GAMOS, CIPRESES, GUACAMAYOS, ROBLES, LOROS, PALMERAS Y TORTUGAS

En Parc Samà podrán celebrar cualquier tipo de evento corporativo en el mejor escenario y con un equipo dedicado que cuidará de todos los detalles que su celebración merece

Desde nuestro departamento de eventos atenderemos todas sus solicitudes para que usted y todos sus invitados se sienten cómodos y sean tratados con la mayor profesionalidad posible.

En Parc Samà les ofrecemos la mejor gastronomía adaptada a sus preferencias y necesidades, teniendo en cuenta requerimientos especiales. Tanto nuestro Salón del Marquesado como cualquier espacio exterior se convertirá en el escenario de la degustación escogida para esta especial ocasión.





ESPACIOS

EL SALÓN DEL MARQUESADO

El Salón del Marquesado es el principal espacio del parque para realizar cualquier evento. Al ser una sala interior de grandes dimensiones es ideal para banquetes, convenciones o presentaciones.

ESPECIFICACIONES

Medidas y superficie 29m x 12m / 349m²

Banquete: 250

Aforo

Teatro: 370

Escuela: 215

Aseos

En la misma sala

Electricidad

Tres tomas en toda la sala

Aire acondicionado

Bomba de frío y calor



LA PLANA DE LOS TRES CEDROS

Explanada exterior contigua al Salón del Marquesado. La Plana de los tres cedros es el espacio con más cabida de todo el parque lo que lo hace una zona muy polivalente con capacidad de acoger una carpa para más de 500 personas.

ESPECIFICACIONES

Superficie +500m²

Aseos A 10m

Electricidad Tomas exteriores e interiores de la sala

Iluminación No



LA PLAZA DE LAS MAGNOLIAS

La plaza de las magnolias es el espacio exterior contiguo al Salón del Marquesado. Es una zona ideal para realizar aperitivos o cócteles de bienvenida.

ESPECIFICACIONES

Superficie	+100m ²
Aforo	Banquete: 90 Cóctel: 120
Aseos	A 4m
Electricidad	Tomas exteriores e interiores de la sala
Iluminación	Foco exterior



LA PLAZA COLONIAL

La plaza de las magnolias siempre ha sido el lugar emblemático de reunión al exterior, la escalinata y la fuente lo hace un espacio singular ideal para aperitivos con mucha clase.

ESPECIFICACIONES

Superficie 150m²

Aforo Cóctel: 140

Aseos A 30 m

Electricidad Tomas exteriores e interiores de la sala

Iluminación No



EL PORTAL DE LA MARQUESA

El Portal de la Marquesa es la entrada principal a la casa-palacio, dando lugar a un gran espacio polivalente donde la Bouganvilia y la Glicinia acompañaran sus eventos dando un especial encanto.

ESPECIFICACIONES

Superficie	+ 170m ²
Aforo	Cóctel: 160
Aseos	A 50m
Electricidad	Tomas exteriores e interiores de la sala o generador
Iluminación	No



ESPACIOS

LA CASCADA

Espacio peculiar y muy especial alejado de la multitud de activos del parque. El canal, la cascada y la naturaleza que la rodea hacen de esta zona un lugar ideal para eventos pequeños y íntimos.

ESPECIFICACIONES

Superficie	100m ²
Aforo	Cóctel: 90
	Teatro: 70
Aseos	A 200m
Electricidad	Toma exterior o generador
Iluminación	No



ESPACIOS

LAS AVENIDAS

Las dos avenidas son los dos ejes más importantes del parque ya que unen los activos más peculiares, son espacios singulares ideales para presentación de productos que darán lugar a paseos acompañados de pura naturaleza.

ESPECIFICACIONES AVENIDA DE LOS PLATANEROS

Superficie	+ 200m ²
Aseos	Entre 10 y 40m
Electricidad	Tomas exteriores e interiores de la sala o generador
Iluminación	No

ESPECIFICACIONES AVENIDA DEL PORTAL

Superficie	+ 200m ²
Aseos	A 50m
Electricidad	Tomas exteriores e interiores de la sala o generador
Iluminación	No





MENÚS

MENÚ BANQUETE



COPA DE BIENVENIDA



Chips

Mediterráneas

Delicias

de fuet

Cucurucho de almendras

al punto de sal de vino

Caprese balls

Bebida pasada por los camareros

Cava Brut Nature D.O Cava

Aguas y zumo de naranja



Precio: 5,90€ + 10% IVA

MENÚ BANQUETE



APERITIVO CLÁSICO



Cucurucho de almendras
al punto de sal

Jamón ibérico
con pan de coca untado con tomates y aceite de oliva

Manchego
y aceite de especias del mediterráneo

Esponjoso de tortilla de patatas
a la brava

Coca de "recapte"
de verduras de temporada

Gazpacho Andaluz
con aceite de oliva

Croquetas de rustido
con un rebozado crujiente

Barra de bebidas
Vino blanco y tinto D.O.
Cava Brut Nature D.O. Cava
Cerveza, refrescos y zumos de fruta

Precio: 10€ + 10% IVA

MENÚ BANQUETE



APERITIVO CAL BLAY



Chips
vegetales

Fuet
en forma de caramelos

Jamón ibérico
Con pan de coca untado con tomates y aceite de oliva

Queso
con gelée de vino dulce

Crujiente de foie
con manzana caramelizada

Gambas
en forma de raviolis rellenos de setas y aceite de hongos

Crujiente de pato
con salsa hoisin

Barra de Bebidas
Vino blanco y negro D.O.
Cava Brut Nature D.O. Cava
Cerveza, refrescos i zumos de fruta

Precio: 11,50€ + 10% IVA

MENÚ BANQUETE



APERITIVO GOURMET



Chips

trufadas

Capresse balls

Jamón Ibérico

con pan de coca untado con tomates y aceite de oliva

Macaron de foie micuit

con especias

Roller de salmón

crema de queso fresco, eneldo y brotes tiernos

Tartaleta de atún

remolacha y mayonesa a de “chipotle”

Nuestro huevo al plato

con sobrasada de cerdo negro de Mallorca

Barra de bebidas

Vino blanco y tinto D.O.

Cava Brut Nature D.O. Cava

Cerveza, refrescos y zumo de fruta

Precio: 13,40€ + 10% IVA

MENÚS BANQUETE



MENÚ 1



1er plato a escoger

Ensalada de tataki de salmón

verduras encurtidas, mirim y aceite de sésamo

Coca de tomates dulces, anchoa, queso de cabra

y brotes tiernos

Ravioli de gambas al ajito

ensalada de brotes tiernos y vinagreta de extracto de gambas

Crema de patata Ratte, foie fresco

2do plato a escoger

Crujiente de capón

ciruelas, manzana verde, piñones y su jugo de rústico

Ibérico

manzana caramelizada y reducción agridulce de membrillo

Meloso de ternera

con “panache” de verduras, mantequilla de trufa y su jugo de “moixernons”

Postres a escoger

Coco, piña y pasión

Espuma de yogur

frutos rojos, su helado y crispis de frambuesa

Manzana hecha al horno

Helado de vainilla de Tahití, crumbel y toffee

Selección de cafés arábigos e infusiones

Pequeñas locuras navideñas

Bebida

Vino blanco y tinto D.O .

Cava Brut Nature D.O. Cava

Aguas minerales

Precio: 60,00€ + 10% IVA

MENÚS BANQUETE



MENÚ 2



1er plato a escoger

Canelon XL

Rape y gambas con velote de marisco

Ensalada de atún en tataki

nabo daikon, algas encurtidas y mayonesa de soja

Coca de roast beef y jamón ibérico

Verduras asadas, brotes tiernos y vinagreta de hierbas mediterráneas

2ndo plato a escoger

Tarrina de pato

con ciruelas, piñones y salsa de arrope

Ternera cocida a baja temperatura,

cru-cuit de verduras, setas i salsa de Pedro Ximenes

Milhojas de ternera

crema de cepas, "panache" de verduras i mantequilla de tru

Postres a escoger

Sopita de infusión, frutos rojos

y sorbete de mandarina

Nuestro cheesecake

Chocolate 70% pasión-pasión

Selección de cafés arábigos e infusiones

Pequeñas locuras navideñas

Bebida

Vino blanco y tinto D.O.

Cava Brut Nature D.O. Cava

Aguas minerales

Precio: 63,00€ + 10% IVA

MENÚS BANQUETE



MENÚ 3



1er plato a escoger

Langostinos y vieiras

en una coca de aceite, verduras asadas, uva y mayonesa de avellanas

Ensalada de rape

tomates dulces, vinagreta de anchoas, encurtidos y crema de queso de cabra

.....

2do plato a escoger

Solomillo de ternera de Girona

con patata trufada, espárragos verdes y crema de «ceps»

Pluma ibérica

cebolla dulce, hongos y crema de queso Mogenc

.....

Postres a escoger

Crema catalana S.XXI

una versión muy nuestra de un postre tradicional

Nuestro Ferrero Rocher

.....

Selección de cafés arábigos e infusiones

Pequeñas locuras

Bebida

Vino blanco y tinto D.O

Cava Brut Nature D.O Cava

Aguas minerales

Precio: 67,00€ + 10% IVA

MENÚS BANQUETE



MENÚ 4



(111)
CAL BLAY
DES DE 1982

1er plato a escoger

Coca de foie caramelizada, verduras asadas, uva, gelée de balsámico de cava y brotes tiernos

Bogavante

en ensalada de contrastes

.

2do plato a escoger

Solomillo de ternera de Girona Rossini:

trufa, foie y salsa de vino de Madeira

Lomo de rape

parmentier de jamón ibérico
y vinagreta de verduras

.

Postres a escoger

Tartaleta de lemon curd

y frutos rojos

Chocolate y cava

en texturas

.

Selección de cafés arábigos e infusiones

Pequeñas locuras

Bebida

Vino blanco y tinto D.O

Cava Brut Nature D.O Cava

Aguas minerales

Preu: 72,00€ + 10% IVA



PLATOS ESPECIALES



Ensalada de espárragos verdes y blancos,
chutney de mango y tomate con vinagreta de eneldo y mostaza
(Apto para vegetarianos, celíacos y lactosa)

Salteado de verduras de temporada
algas y aceite de sésamo
(Apto para vegetarianos, celíacos y lactosa)

Emulsión de tomate raff
verduras cru-cuit y caviar de aceite

Risotto de setas
con caldo vegetal y aceite de oliva virgen
(Apto para vegetarianos, celíacos y lactosa)

Solomillo de ternera de Girona
a la plancha con salteado de verduras de temporada al perfume de
romero
(Apto para celíacos y lactosa)

Suprema de merluza
parmentier y emulsión de verduras (Apto para celíacos y lactosa)

Chocolate 70 % (Apto para celíacos e intolerantes a los frutos secos)
Pastel de frambuesa con biscoit gioconda de cacao (Apto para
diabéticos)

Macaron de frambuesa XXL (Apto intolerante a la lactosa)
Biscoit de algarroba (Apto para celíacos)

OBSERVACIONES

El precio incluye

Gastronomía

El menú escogido deberá de ser igual para todos los comensales adultos.

Menús especiales: disponemos de menús adaptados

Bodega

Impresión de minutas personalizadas

Decoración de mesas etilo navidad

Personal de sala, cocina y logística

El precio de la propuesta es válida para un grupo mínimo de 50 personas

Para grupos inferiores se deberá de recotizar la propuesta

Montaje, mobiliario y menaje

Mesas de soporte para el aperitivo

Mesas redondas 1.60 / 1.80 para el banquete

Manteles a escoger: negro, beige, blanco algodón, piedra, nature... de raso: blanco, negra, chocolate, fucsia, plata, gris plomo, cava

Sillas: Modelo praga con funda blanca o negra, de madera blanca...

Cubertería inox, Cristalería Dulcinea / Elytium

Vajilla cerámica blanca / marfil

Servilletas de algodón blanco

El precio no incluye

Centro de mesa (a consultar)

Guardarropía (120€)

Otros montajes a consultar

IVA (10%)

Menú personal extra-staff, (40% del precio del menú)

Barra de bebidas:

1 hora de duración: 10,00€/pax + IVA

Hora extra: 6,00€ + IVA

Mojitos, caipirinhas, coctelería, gin-tonics especiales... a consultar

Otros servicios

Servicio DJ

A consultar

OBSERVACIONES

Características del servicio

El servicio tiene una duración de 1:30 h a 1:45

Disponemos de una gran variedad de materiales:

Chill out, materiales especiales, palés, tamboretos industriales, sillas chiavari...

Pregunta por nuestro catálogo

Condiciones de pago

Mediante transferencia bancaria 50% al formalizar el servicio (mín. 15 días antes)

50% restante 3 días antes del evento.

Políticas de Cancelación

A menos de un mes: penalización del 50% total factura.

A menos de 15 días: penalización del 75% total factura.

A menos de 3 días: penalización del 100 % total factura.

3 días antes del evento no se aceptarán bajas de comensales de ningún tipo y se facturará la totalidad del presupuesto.

La prueba de menú

se hará en nuestro restaurante Cal Blay vinticin en Sant Sadurní d'Anoia

*El presupuesto variará según visita técnica i y condiciones del espacio escogido



PARC  SAMÀ

— Un jardín con memoria —

— BY —
Cal Blay

eventos@parquesama.com

Telf.: 977 82 65 14

www.parquesama.com

www.facebook.com/ParcSamaCambrils