el convent

BLANES

Nandu Jubany

JUBANY

El vostre moment: únic per al record

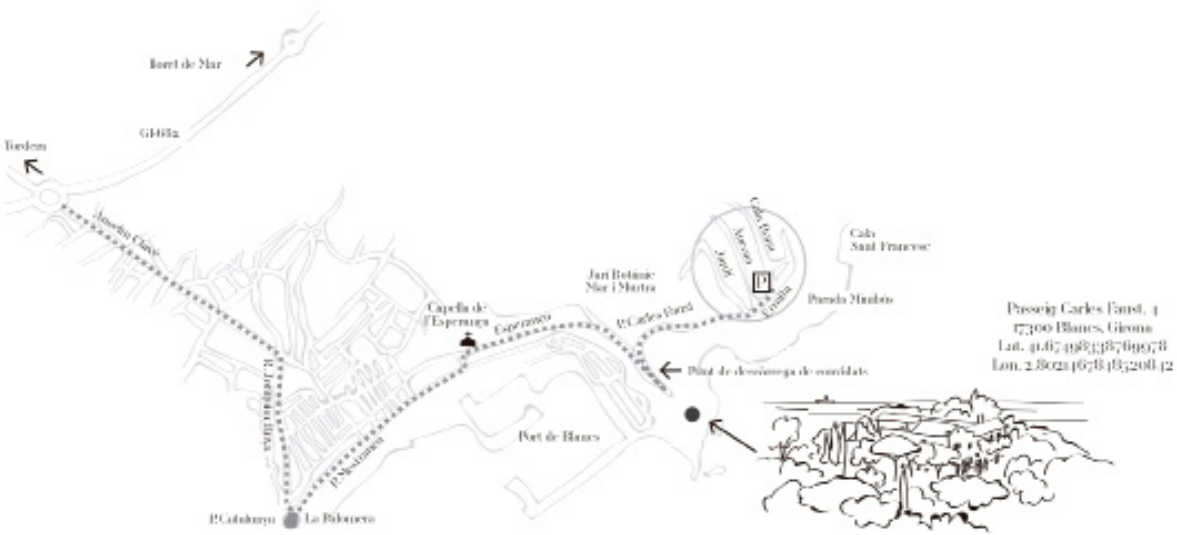
Deixeu-vos endur per la màgia d'un entorn únic i exclusiu, ple d'història, natura i les millors vistes al mar.

Si aquí hi sumem la passió i l'entrega de tot l'equip Jubany en cuidar tots i cada un dels detalls farem del teu dia, el dia més especial.

Ens acompanyeu a deixar volar la imaginació?

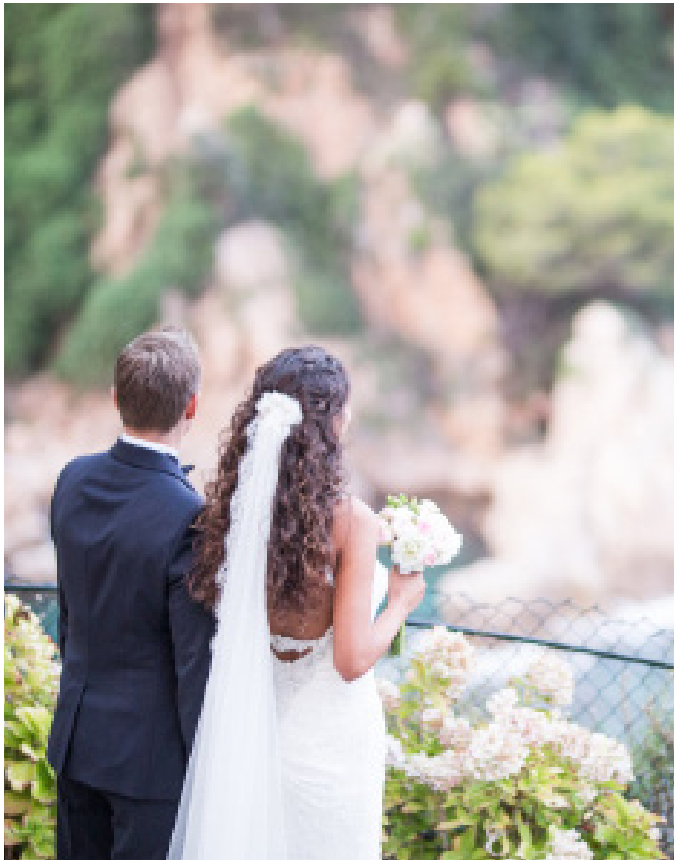
> LA GASTRONOMIA és FONAMENTAL PER ACONSEGUIR QUE UN ESDEVENIMENT ES MANTINGUI AL RECORD

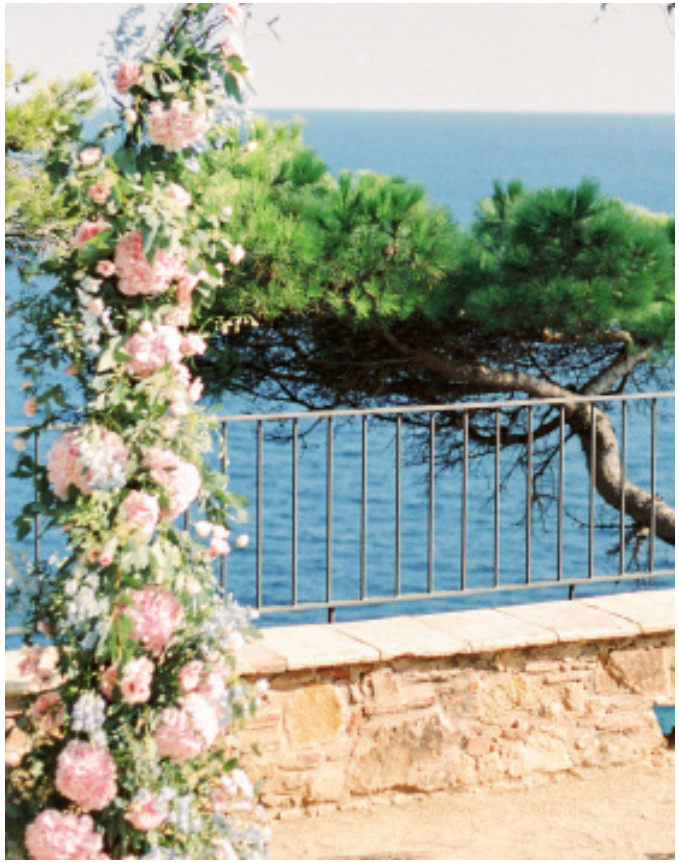
Localització



Un espai idoni per a casaments. És un indret amb encant, situat a primera línia de mar i que compta amb la gastronomia d'autor del cuiner amb estrella Michelin Nandu Jubany.

La calma, la història i les aromes del mar i la natura fan del Convent de Blanes un indret privilegiat per a la celebració d'esdeveniments! Un lloc únic a la Costa Brava!





Menús

- a taula -

Aperitiu El Convent

L'Aperitiu...

Cocktail-fruites escarxades
Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i jengibre
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent de pernil ibèric
Carrot cake salat
Cono-pizza de tomàquet i mozzarella
Estrella de mar de foie i garoina
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Bomba de sípia
Croquetes meloses de bolets
Milfulls de patata brava
Brioix de chilli crab FOC - Singapur
Steak tàrtar de vedella New York Times
Mini-caneló tradicional de pollastre de pagès

Showcooking d'Especialitats...

Ous de guatlla amb "botarga"
Takoyaki de pop

A la Planxa...

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

A la Brasa...

Espetos d'anxoves fresques
Llagostí amb escuma de maionesa japonesa

Taula especial de vins i formatges seleccionats

Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm
Cava AT Roca Brut Reserva i Kir Royale
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots
Licors i refrescs d'aperitiu

Menú 1

Aperitiu El Convent
Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf amb guacamole
La nostra versió de ficandó de vedella amb albergínia cruixent

Menú 2

Aperitiu El Convent
Llagostins, gnocchi de patata i crema de ibèrics
Coca de roast beef de vedella amb perles de verduretes

Menú 3

Aperitiu El Convent
Lluç al vapor amb cabdells a la brasa i el seu pil-pil
Garrí sense feina amb fruites

En tots els menús...

Postres a escollir
Esfera de iogurt i mango amb el seu sorbet
Lemon pie amb sorbet de llimona
Esfera Sacher de xocolata i albercoc
L'avellana de xocolata crocant amb gelat d'stracciatella

El Celler Jubany
Cafès i infusions
Llima llimona gelada
Ying-Yang de cheesecake i Nocilla
Presentació del pastís nupcial

Aperitiu Can Jubany

L'Aperitiu...

Cocktail-fruites escarxades
Perles de vermut / Perles d'api, poma verda i jengibre
Les millors olives del món
Air-baguette de pernil ibèric "Joselito"
Carrot cake salat
Mochi de cockail de gambes
Estrella de mar de foia i garoina
Ceviche de corball, vieira i alvocat
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Llagostí en tempura
Bombes de sípia
Milfulls de patata brava
Steak tàrtar de vedella New York Times
Caneló tradicional de pollastre de pagès

El Fornet "Jubany"...

Les nostres coques cruixents fetes al moment

A la Planxa...

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

A la Brasa...

Pinxo de pop amb cansalada
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge

Taula Especial de Vins i Formatges

Seleccionats i Degustació de Champagnes

Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm
Cava seleccionat i Kir Royale
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots
Licors i refrescs d'aperitiu

Aperitiu Selecte d'en Nandu

L'Aperitiu...

Cocktail-fruites escarxades
Perles de vermut /Perles d'api, poma verda i jengibre
Les millors olives del món
Air-baguette cruixent de pernil ibèric "Joselito"
Mochi de cockail de gambes
Estrella de mar de foia i garoina
Ceviche de corball i llagostí
Tàrtar de tonyina amb cruixent d'alga nori
Llagostí en tempura
Bombes de sípia
Milfulls de patata brava
Steak tàrtar de vedella New York Times
Entrepà de calamars amb maionesa de wasabi

Show cooking d'especialitat

Ous de guatlla amb caviar

El Fornet "Jubany"...

Les nostres coques cruixents fetes al moment

Buffet de Marisc...

Ostres al natural, cargols de punxa amb salsa romesco i navalles

Buffet d'arròs sec d'espardenyes

A la Planxa...

Truitetes de camarons
Milfulls cruixent de tonyina pibil

A la Brasa...

Pinxo de pop amb cansalada
Gamba de la costa amb oli d'oliva verge

Taula Especial de Vins i Formatges

Seleccionats i Degustació de Champagnes

Els Cocktails de l'Impur

Barra de begudes...

Cerveses Estrella Damm
Jubany Ice amb menta fresca i maduixots
Cava seleccionat i Kir Royale
Licors i refrescs d'aperitiu

La Carta

Els Aperitius

Aperitiu El Convent
Aperitiu Can Jubany
Aperitiu Selecte d'en Nandu

Els Entrants

Sopa freda de llagostins i mini-tomàquets raf de guacamole
Gnocchi de patata amb llagostins i crema d'ibèrics
Lluç al vapor amb capdells a la brasa i el seu pil-pil
Vieires, gnocchi de carbassa, pernil ibèric i oli de tòfona negra
Caneló de carbassó amb cranc reial i rap amb maionesa picant
Fricassé de llamàntol amb mini verduretes fresques

Plats Principals

La nostra versió del ficandó de vedella amb albergínia cruixent
Coca de roast-beef de vedella amb perles de verduretes
Garrí sense feina amb fruites
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva i flor de sal
Xai de llet rostit amb patates i ceba
Tournedó rossini amb foie i salsa tofonada
Costella de vaca a la brasa amb patates souf é i salsa bearnesa
Turbot o llobarro amb fondo de patates i refregit d'alls

Les Postres

Esfera de iogurt i mango amb el seu sorbet
Lemon pie amb sorbet de llimona
Selva negra de xocolata amb cireres gelades de nata
Pastís de xocolata, vainilla i galeta amb gelat de vainilla
L'Avellena de xocolata crocant amb gelat d'stracciatella
La Galàxia de xocolata
Babà fet al moment amejat al rom amb gelat de nata

Amb els cafès i infusions...

Llima llimona gelada
Ying-Yang de cheesecake i Nutella

A part d'aquests plats us podem oferir altres opcions adaptades al vostre gust i temporada

Buffets addicionals

Pernil "Jubany"
Gran Reserva

Pernil "Joselito"
Gran Reserva

Marisc fresc

La llauna

El Japonès

ARRòS SEC
D'ESPARDENYES

El fornet
"Jubany"

Buffets addicionals

COCKTAILS

IMPUR

Selecció del cocktails premium elaborats pel nostres barmans

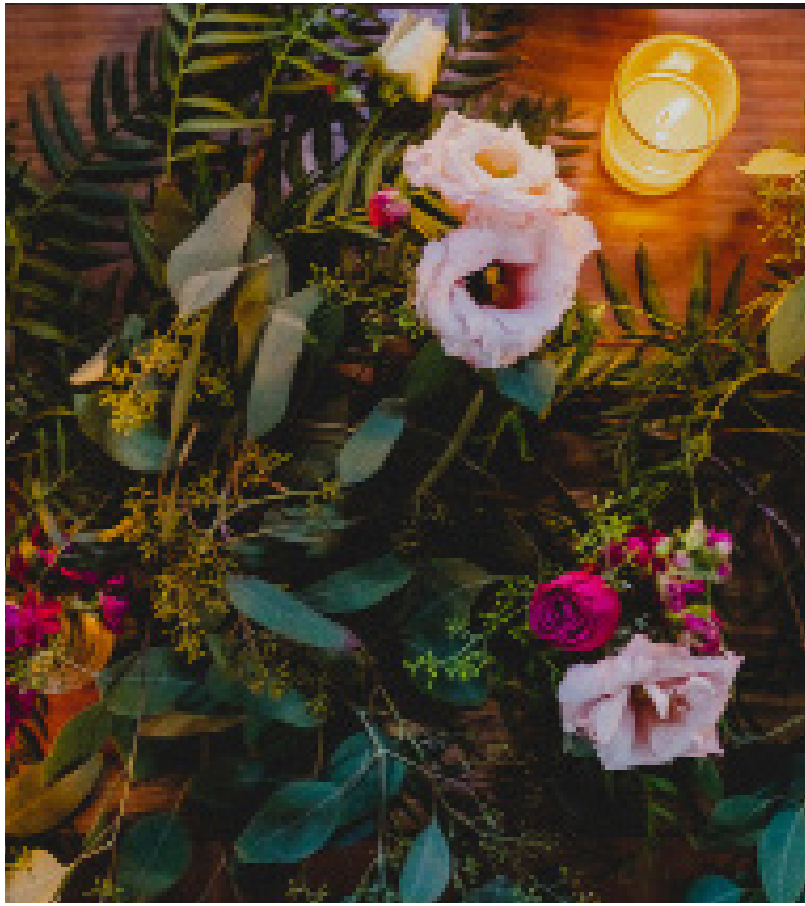
TAULA ESPECIAL DE

VINS I CHAMPAGNES

La nostre selecció de vins premium i Champagnes Francesos

Moët chandon

ice imperial



El Celler Jubany

Vi blanc

Frescos i aromàtics

Verdejo / DO Rueda / Palacio de Menade
Viu / Garnatxa Blanca / DO Terra Alta / Serra Barceló
Perfum / Macabeu, Muscat i Parellada / DO Penedès / Can Sumoi
Mosst / Garnatxa i Muscat / DO Empordà / Masia Serra
Joven / Albariño / DO Rías Baixas / Pazo de Señorans
Presidial Thunevin / Sauvignon Blanc i Sauvignon Gris / AOC Bourdeaux / Chateau Valandraud
Trocken / Riesling / Mosel (Alemania) / Dr Lossen
Bosc del Calau / Xarel•lo i. Viognier / DO Penedès / La Foresta

Joves i secs

L'Abrunet / Garnatxa blanca / DO Terra Alta / Frisach
Vibrant / Macabeu i Chardonay / DO Costers del Segre/ Cérvoles Celler
Olbieta / Macabeu i Garnatxa blanca / DO Catalunya / Marco Abella
Ardeche / Chardonnay / Vins de Pays de l'Ardeche / Louis Latour
L'Origen / Xarel•lo / DO Penedès / Eteve Gibert
Vora la Mar / Pansa Blanca / DO Alella / Wine Is Social
Pase Pour Tout Blanc / Godello i Verdejo / Vi fet a Montras (Baix Empordà) / Diaz Varela

Amb bota

Onra Blanc / DO Costers del Segre / La Gravera
Muga Blanc MAGNUM / DOCa Rioja / Bodegas Muga
Miranda d'Espiells / DO Penedès / Juvé & Camps
Bila Haut Blanc / Garnatxa, Macabeu i Garnatxa Gris / AOC Rousillon / M.Chapoutier

El Celler Jubany

Vi negre

afruitat i jovial

No te Nom / Garnatxa / DO Empordà / Arché Pagès
Vi del Mas / Garnatxa i Syrah / DO Montsant / Comunica Celler
Couvent des Jacobins / Pinot Noir / AOC Bourgogne / Loui Jadot

De mig cos

Cotllor / Merlot / DO Pla del Bages / Celler Cotllor
Finca Resalso / Tinto Fino / DO Ribera del Duero / Emilio Moro
Mas Collet / Garnatxa, carinyena i altres / DO Montsant / Celler Capçanes
Mes que Paraules / Cabernet, garnatxa, merlot i sumoll / DO Catalunya / Celler Més Que Paraules
Obsessió / Garnatxa, Carinyena i Syrah / DO Montsant / Vinyes Domenech
Equilibri / Tempranillo, Graciano y Mazuelo / Doca Rioja / Cvne
Bernat Oller / Merlot / DO Pla del Bages / Celler Oller del Mas
Dido Negre / Garnatxa, syrah, merlot i cabernet / DO Montsant / Venus La Universal
Muga Crianza / Tempranillo, garnacha, mazuelo i graciano / DOca Rioja
Marques de Vargas / Tempranillo, graciano i garnatxa / DOCa Rioja / Marques de Vargas

ESTRUCTURAT I POTENT

Surrealista / Garnatxa, Merlot i Syrah / DO Empordà / Vinos Sin Etiquetas
Billo / Garnatxa, carinyena i cabernet sauvignon / DOQ Priorat / Celler Cecilio
Loidana / Garnatxa, Carinyena i Cabernet Sauvignon / DOQ Priorat / Marco Abella
Cuando el Rio Suena / Tinto Fino / DO Ribera del Duero / Virgen de la Asunción
Pas Curtei Magnum / Merlot, Cabernet i Carinyena / DO Penedès / Alemany i Corrió
Hado / Tinto Fino / DO Ribera del Duero / Bodegas Pujanza
Bourdeaux Rouge / Cabernet Savignon i merlot / AOC Bourdeaux / Jean Pierre Mouex
Marques de Murrieta Reserva / Tempranillo / DOCa Rioja
Alteri Magnum / Garnatxa, Carinyena i Syrah / DOQ Priorat / Mas Doix

El Celler Jubany

cava i champagne

CAVA RESERVA

ATRoca Reserva Extra Brut / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / DO Clàssic Penedès
Aire de l'Origan / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / DO Cava / L'Origan
Escuturit Brut Nature / Xarel•lo, Chardonnay i Parellada / DO Cava / Espelt
Encisador / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / Corpinnat / Gramona

CAVA GRAN RESERVA

Rimarts Brut Nature 24 Mesos / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / DO Cava / Rimarts
Vilarnau Brut Nature / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / DO Cava / Vilarnau
Torelló Brut Nature Gran Reserva / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / Corpinnat
Gramona Imperial / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / Corpinat
Juvé & Camps Reserva de la Familia / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / DO Cava
Recaredo Terrers BN GR / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / Corpinnat
Raventós i Blanc De la Finca B GR / Macabeu, Xarel•lo i Parellada / Cona del Riu Anoia

AOC CHAMPAGNE

André Clouet / Pinot Noir i Pinot Meunier / AOC Champagne / André Clouet
Louis Roederer Brut Premier / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay / AOC Champagne / Louis Roederer
Bollinger Special Cuvèe / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay / AOC Champagne / Bollinger
Delamotte Brut MAGNUM / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay / AOC Champagne / Delamotte
Moet Chandon Brut Imperial / Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay / AOC Champagne / Moet Chandon

CAVA ROSAT

AT Roca Rosat Reserva / Macabeu i Garnatxa / DO Clàssic Penedès / ATRoca
Ruinart Rosè / Pinot Noir i Chardonnay / AOC Champagne / Ruinart
Louis Roederer Rosè / Pinot Noir i Chardonnay / AOC Champagne / Louis Roederer

La Festa

Barra lliure

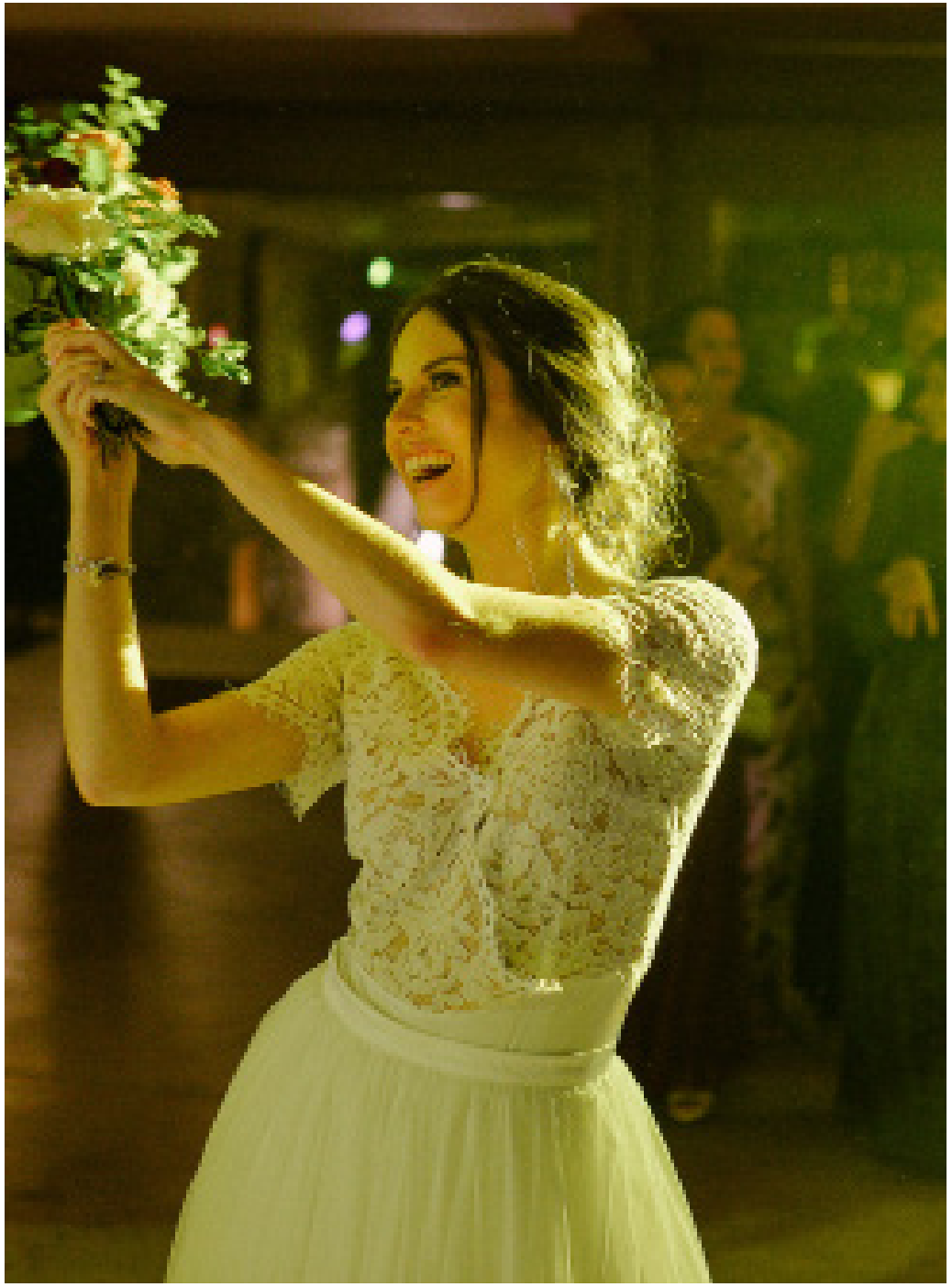
Selecció especial de Gin & Tonics
Varietat de cocktails sense alcohol
Mojitos
Caipirinhas
Daikiris
Caipiroskas

Ressopó

El Nostre Candy Bar
Mini Frànkfurts fets al moment
Bikini de pernil Ibèric i Mozarella tofonada
Xocolata amb xurros

Horari

Casaments de migdia fins a les 23:00h
Casaments de nit fins a les 3:00h
Es podran contractar hores extres, màxim fins a les 5:00h



Cerimònia al Convent

Al Convent es poden realitzar cerimònies religioses a la nostra capella, denominada capella de “Santa Anna”, o bé als jardins.

Les cerimònies civils es fan als jardins amb vistes al mar, són oficiades per un Regidor de l’Ajuntament de Blanes i tenen caràcter legal.

Inclou

Barra de refrigeris a l’entrada
Cadires blanques de fusta amb coixí blanc
Taula amb o sense mantelleria blanca
Banqueta pels nuvis
Arc de fusta decoratiu amb tela blanca

No inclou

Decoració floral
Mestre de cerimònias
Música i sonorització de l’espai

Informació general & Condicions

El preu del menú...

INCLOU

Proposta gastronòmica
- Menú escollit
- Barra de Begudes Aperitiu
- El Celler
- Destil·lats o gintònic de sobretaula
- Degustació del menú per a 6 persones

Minutes i Seating Plan
Maitre responsable de la celebració
1 cambrer cada 10 convidats
Lloguer de material exclusiu del Convent
Degustació del menú per a 6 persones

NO INCLOU

Lloguer de l'espai
Barra lliure i ressopó
Muntatge de cerimònia al nostre espai
Flors i decoracions extres
Altres proveïdors (Dj, Entreteniment, etc)
10% IVA

informació general

La prova del menú de casament es farà tres mesos abans de la data escollida aproximadament. Hi són convidats els nuvis i núvies i els pares respectius de cada membre de la parella. La prova tindrà lloc a Can Jubany (Calldetenes) o a l'hotel gastronòmic Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorta). Sempre es faran entre setmana.

Menú infantil 50% del preu del menú escollit
Menú staff 50% del preu del menú escollit

El banquet quedarà confirmat des del moment que s'aboni la paga i senyal de 2000€.

No s'aplicaran tarifes de l'any anterior. Els preus s'actualitzaran segons l'increment de tarifa anual i les variacions de mercat. Les parelles hauran de facilitar el nombre exacte de comensals en un període màxim de 6 dies abans del banquet. 3 dies abans del banquet, la parella reconfirmarà el nombre definitiu de convidats, que serà l'aplicat a la facturació final. Caldrà abonar l'import total del banquet abans del dia del casament.

En el cas de ser un casament de divendres o dissabte es cobrarà la totalitat del menú per un mínim de 120 persones. Els casaments de diumenge a dijous el mínim és de 65 convidats.

Lloguer de la finca

El preu...

De dilluns a dijous
Divendres
Dissabte
Diumenge
De novembre a març

inclou

Servei de guarda-roba
Neteja durant l'esdeveniment
Personal de seguretat
Coordinació del casament
Servei de minibus des de
Cala Sant Francesc o el port de Blanes

Contacte

Convent de Blanes
Carles Faust, 4
17300 Blanes (Girona)
Tel. 972 357 345
comercial@elconventblanes.com
elconventblanes.com