



Gaudeixi de la nostra masia situada en un entorn privilegiat, al peu de la muntanya de Montserrat i rodejada de natura. Amb un tracte familiar, un ambient tranquil i un ampli aparcament gratuït.

Estem a 2 km del centre de Sant Vicenç de Castellet (ctra. BV1229 km 2,6).

La nostra oferta gastronòmica és una cuina tradicional, de mercat i mediterrània. Amb alguns plats cuinats amb foc de llenya i productes frescos dels propis horts i corrals.

Tenim menjadors amb diferents capacitats, des de 10 a 80 comensals, que s'adapten a les seves necessitats. I menús de 31,5 € a 55 €.

A Can Fainé, les seves festes, celebracions i comunions, seran inoblidables.



MENÚS des de 31,5 € a 55 € ,

MENÚ A (mínim 12 persones)

PICA PICA (a taula)

Mini coca d'escalivada i anxova
Carbassó petit de formatge de cabra amb codonyat i reducció de Pedro Jiménez
Enfilall de llagostí cruixent amb sèsam Carpaccio de vedella amb oli de cítrics i parmesà Amanida de favetes amb pernil de Jabugo
Mini esqueixada de bacallà

SEGONS (a escollir)

Suprema de lluç de palangre amb musclos al cava
Cuixa d'ànec amb peres i tòfona
Entrecot de vedella amb salsa al pebre rosa
Espatlla de cabrit nacional al forn amb llenegues. Suplement 4€

POSTRES PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Consultar el pastís. El mateix per tot el grup

BEGUDES:

Vi negre DO Terra Alta, aigua mineral, cafè, tallat o infusió

Preu 42 € per persona - IVA inclòs

MENÚ B (mínim 12 persones)

PICA PICA (a taula)

Carpaccio de vedella amb parmesà i oli de cítrics
Ous remenats de bolets
Mini esqueixada de bacallà
Broqueta de fruita
Torreta de Jabugo
Brie a la romana i reducció de fruits vermells amb mesclum
Festival d'olives i llonganissa

SEGONS (a escollir)

Costelles i mitjanes de xai a la brasa amb guarnició de temporada
Bacallà i llagostins al forn a l'all cremat
Jarret de vedella amb rovellons

POSTRES PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Consultar el pastís. El mateix per tot el grup

BEGUDES:

Vi negre DO Terra Alta, aigua mineral, cafè, tallat o infusió

Preu 39 € per persona - IVA inclòs

MENÚ C (mínim 8 persones)

MENÚ AL TEU GUST. Tria dos segons i els dones a escollir als convidats.

PICA PICA (a taula)

Coca d'escalivada i anxoves
Pinxo de txaca
Pinxo de tonyina
Daus de formatge
Llonganissa

Cors de tomàquet farcit amb esqueixada
Croquetes de Jabugo
Olives farcides

Risotto de verduretes i bolets

SEGONS (dos a escollir)

Bacallà a la llauna amb patates confitades i ceba caramel·litzada
Confit d'ànec a l'Oporto amb poma al calvados
Jarret de vedella amb rovellons
La brasa de pollastre, botifarra, llom i xai amb guarnició de temporada

POSTRES PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Consultar el pastís. El mateix per tot el grup

BEGUDES:

Vi negre DO Terra Alta, aigua mineral, cafè, tallat o infusió

Preu 36 € per persona - IVA inclòs

MENÚ D (mínim 20 persones)

PICA PICA (a peu dret)

Barqueta de formatge fresc i carpaccio de vedella
Festival d'olives
Mini coca d'escalivada i anxoves
Daus de formatge Croquetes de jabugo Bunyols de bacallà
Llagostins salats Llonganissa
Mini pizzas de massa fina
Canapès (tonyina, pernil dolç i ametlla, txaca, formatge i codonyat)
Broqueta de fruita
Torrada de l'ibèric
Xocos

Calamarset a la planxa suplement 1 €

SEGONS (a escollir)

Rap amb llagostins i cloïsses a l'estil de Cadaqués
Espatlla de cabrit nacional al forn amb llenegues.

POSTRES PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Consultar el pastís. El mateix per tot el grup

BEGUDES:

Vi negre DO Terra Alta, aigua mineral, cafè, tallat o infusió

Preu 55 € per persona - IVA inclòs

MENÚ E

ENTRETENIMENTS A TAULA

PRIMERS (a escollir)

Amanida mesclum amb formatge de cabra i ametlles filades
Canelons de Can Fainé

SEGONS (a escollir)

Suprema d'orada amb musclos, gamba i salsa verda.
Capó de pagès amb llagostins i prunes

POSTRES PASTÍS DE CELEBRACIÓ (el mateix per tot el grup)

Sant Jordi (nata, trufa i crema)
Sacher
Mousse de llimona

BEGUDES:

Vi negre DO Terra Alta, aigua mineral, cafè, tallat o infusió

Preu 33 € per persona – IVA inclòs

MENÚ F

ENTRETENIMENTS A TAULA

PRIMERS (a escollir)

Amanida d'enciams amb pernil salat, pinya, espàrrec i ou dur
Rossejat de fideus amb llagostí, musclo i sípia

SEGON

Graellada de xai, pollastre i botifarra i llom amb guarniments de temporada

POSTRES PASTÍS DE CELEBRACIÓ (el mateix per tot el grup)

Sant Jordi (nata, trufa i crema)
Sacher
Mousse de llimona

BEGUDES:

Vi negre DO Terra Alta, aigua mineral, cafè, tallat o infusió

Preu 31,50 € per persona – IVA inclòs

MENÚS INFANTILS

MENÚ 1 fins a 12 anys

UN PLAT A ESCOLLIR

Canalons (3 peces)
Macarrons
Llibret de llom amb patates fregides
Botifarra amb patates fregides

POSTRES PASTÍS DE CELEBRACIÓ (el mateix per tot el grup)

Sant Jordi (nata, trufa i crema)
Sacher o Mousse de llimona
Gelats

BEGUDES:

Aigua mineral, o refresc

Preu 14,50 per persona – IVA inclòs

MENÚ 2 fins a 12 anys

PRIMERS (a escollir)

Canalons (2 peces)
Macarrons

SEGONS (a escollir)

Llibret de llom amb patates fregides
Botifarra amb patates fregides

POSTRES PASTÍS DE CELEBRACIÓ (el mateix per tot el grup)

Sant Jordi (nata, trufa i crema)
Sacher o Mousse de llimona
Gelats

BEGUDES:

Aigua mineral, o refresc

Preu 18,50 per persona – IVA inclòs

BEGUDES VINS I CAVES

APERITIU DE BENVINGUDA

Copa o còctel de cava, aperitiu, cervesa, refrescos,... a peu dret consultin si ho desitgen

VINS I CAVES

Tenim una amplia carta de vins i caves.

A més dels senyalats amb els menús, si ho desitgen hi ha l'opció de vi blanc.

La beguda inclosa en el menú, és fins al servei dels cafès.

Es pot canviar el vi per sangria, per tota la taula, en el moment de contractar el menú.

LICOR -XUPITO (didalet) - Gin TÒNIC

Es poden adquirir amb anticipació, en el moment de la contractació del servei o pagar l'import en el moment de servir.

Orujo d'herbes, limoncello, whisky Ballantines, snapps de fruita: 3,50 € cada consumició.

Gin tònic de Beefeater o Seargram's 8,8 € cada consumició.

BARRA LLIURE A consultar en el moment de la contractació.

Consulteu si voleu canviar algun plat del menú

ALTRES SERVEIS

Una celebració, festa, no és sols un dinar, poden haver-hi molts serveis addicionals com: decoració, flors, animació infantil, música, Dj's, ... Que la fan especial. Nosaltres els podem posar en contacte amb un directori que tenim de serveis externs i vostès contractar-los directament.

Els hi indiquem algunes de les propostes de menú, però tenim una amplia carta, amb més de sis tipus d'amanida, carn i peix, cuinats amb diverses salses, al forn o a la brasa. Adaptats als seus gustos.

També els hi podem oferir menús per persones amb problemes d'intolerància alimentària, vegetarians, vegans,...

Enví un correu electrònic a info@canfaine.com indicant: el nombre de comensals (adults i infantils), la data de la celebració, quins tipus de plats voldria, serveis addicionals, ... i una orientació del pressupost que disposa. Nosaltres li confeccionarem una proposta adient al seu gust i necessitats.

CONDICIONS DE CONTRACTACIÓ:

Per oferir el millor servei i qualitat dels productes, els segons plats escollits, s'indicaran **quatre dies abans** de la celebració.

En cas de voler fer festa en el mateix restaurant després de dinar, el preu de lloguer de la sala és de 80 € / hora; començant a comptar a la mitja hora d'acabar el servei de cafès.

PAGAMENT

40% de paga i senyal, per transferència, en el moment de la confirmació (mínim 10 dies abans de l'esdeveniment).

60% restant abans de començar la celebració. Pagament amb targeta de crèdit o efectiu (no s'accepten talons).