





Bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Foie gras con manzana caramelizada

Pulpo con vinagreta de frutas tropicales

Canelón de bacalao a la catalana

Mango con mascarpone

Marisco y piña con salsa de vermut

BROCHETAS

Salmón con vinagreta de cebollino

Verduras a la brasa

Langostino al romesco

DELICIAS DEL MAR

Erizos de mar trufados

Zamburiñas a la reina

Buñuelos de bacalao

Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave

Hamburguesa de pato y foie

Arroz al estilo de los pescadores de Lloret

Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

menú

DEL MAR

Supremas de merluza con muselina de erizos de mar trufada y su guarnición

UN TOQUE REFRESCANTE

Sorbete de mandarina

DE LA MONTAÑA

Aguja de ternera de Girona a la catalana con compota de manzana y salsa de Cabernet Sauvignon

DULCES SABORES

Tulipa de chocolate con helado de vainilla, coulis de frambuesas y frutos rojos

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Cafés y licores

BODEGA

Cala Gran

Bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Foie gras con manzana caramelizada

Pulpo con vinagreta de frutas tropicales

Canelón de bacalao a la catalana

Mango con mascarpone

Marisco y piña con salsa de vermut

BROCHETAS

Salmón con vinagreta de cebollino

Verduras a la brasa

Langostino al romesco

DELICIAS DEL MAR

Erizos de mar trufados

Zamburiñas a la reina

Buñuelos de bacalao

Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave

Hamburguesa de pato y foie

Arroz al estilo de los pescadores de Lloret

Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

menú

DEL MAR

Paupiettes de lenguado y salmón con crema de azafrán y timbal de verduras

UN TOQUE REFRESCANTE

Sorbete de lima

DE LA MONTAÑA

Carrillera de ternera de Girona con glaseado de frambuesas y mostaza a la antigua

DULCES SABORES

Piña natural con crema tostada y fresitas silvestres

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Cafés y licores

BODEGA





Bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Foie gras con manzana caramelizada

Pulpo con vinagreta de frutas tropicales

Canelón de bacalao a la catalana

Mango con mascarpone

Marisco y piña con salsa de vermut

BROCHETAS

Salmón con vinagreta de cebollino

Verduras a la brasa

Langostino al romesco

DELICIAS DEL MAR

Erizos de mar trufados

Zamburiñas a la reina

Buñuelos de bacalao

Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave

Hamburguesa de pato y foie

Arroz al estilo de los pescadores de Lloret

Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

menú

DEL MAR

Medallones de vieiras con coulis de mango, frutos rojos y vinagreta de sésamo dorado

UN TOQUE REFRESCANTE

Sorbete de naranja sanguina

DE LA MONTAÑA

Rollitos de cordero confitados a las finas hierbas con timbal de queso aromatizado

DULCES SABORES

Sinfonía de albaricoque con fresitas silvestres, zumo de naranja y helado de vainilla

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Cafés y licores

BODEGA



Bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Foie gras con manzana caramelizada

Pulpo con vinagreta de frutas tropicales

Canelón de bacalao a la catalana

Mango con mascarpone

Marisco y piña con salsa de vermut

BROCHETAS

Salmón con vinagreta de cebollino

Verduras a la brasa

Langostino al romesco

DELICIAS DEL MAR

Erizos de mar trufados

Zamburiñas a la reina

Buñuelos de bacalao

Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave

Hamburguesa de pato y foie

Arroz al estilo de los pescadores de Lloret

Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

menú

DEL MAR

Cimitomba de rape al estilo de los pescadores de Tossa

UN TOQUE REFRESCANTE

Sorbete de piña

DE LA MONTAÑA

Solomillo de ternera del Gironès con manzana caramelizada y su salsa

DULCES SABORES

Milhojas de tiramisú con cremoso de café al amaretto

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcia

Cafés y licores

BODEGA



Bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Foie gras con manzana caramelizada

Pulpo con vinagreta de frutas tropicales

Canelón de bacalao a la catalana

Mango con mascarpone

Marisco y piña con salsa de vermut

BROCHETAS

Salmón con vinagreta de cebollino

Verduras a la brasa

Langostino al romesco

DELICIAS DEL MAR

Erizos de mar trufados

Zamburiñas a la reina

Buñuelos de bacalao

Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave

Hamburguesa de pato y foie

Arroz al estilo de los pescadores de Lloret

Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

menú

DEL MAR

Bogavante del Cantábrico mondado con crujiente de su coral y bouquet de frutas tropicales

UN TOQUE REFRESCANTE

Sorbete de limón

DE LA MONTAÑA

Solomillo de ternera del Gironès con hígado de pato y salsa de Cabernet Sauvignon

DULCES SABORES

Florentina de mousse de requesón con helado de nueces y caramelo

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Cafés y licores

BODEGA





Bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Foie gras con manzana caramelizada

Pulpo con vinagreta de frutas tropicales

Canelón de bacalao a la catalana

Mango con mascarpone

Marisco y piña con salsa de vermut

BROCHETAS

Salmón con vinagreta de cebollino

Verduras a la brasa

Langostino al romesco

DELICIAS DEL MAR

Erizos de mar trufados

Zamburiñas a la reina

Buñuelos de bacalao

Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave

Hamburguesa de pato y foie

Arroz al estilo de los pescadores de Lloret

Hojaldre con hígado de pato, pasas y reducción de moscatel

menú

DEL MAR

Lomo de pescado de lonja con muselina de ajetes y manzana, risotto de sepia.

UN TOQUE REFRESCANTE

Sorbete de mojito

DE LA MONTAÑA

Rollitos de cabrito rellenos de mousse de ajos y setas con el jugo de su asado

DULCES SABORES

Brocheta de frutas naturales con chocolate

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Cafés y licores

BODEGA

Cala Gran

Bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Pulpo con vinagreta de frutas tropicales

Canelón de bacalao a la catalana

Mango con mascarpone

Marisco y piña con salsa de vermut

Cebiche de corvina con cítricos

BROCHETAS

Bacalao con vinagreta de tomate

Salmón con vinagreta de cebollino

Atún con vinagreta de soja

Verduras a la brasa

Langostino al romesco

CUCURUCHOS Y PIPETAS

Ensalada de changurro con aceite de su coral

Anchoas con emulsión de tomate

DELICIAS DEL MAR

Erizos de mar trufados

Buñuelos de bacalao

Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave

Vieira con muselina de ajetes

Arroz al estilo de los pescadores de Lloret

Tapita de albóndigas de sepia con salsifí de la Selva

Tapita de ternera de Girona a la catalana con compota de manzana y salsa de Cabernet Sauvignon

menú

DEL MAR

Surtido de pescado y marisco de lonja a la parrilla con ½ bogavante

UN TOQUE REFRESCANTE

Sorbete de caipiriña

DE LA MONTAÑA

Solomillo de ternera del Gironès con esencia de trufa y su gratén

DULCES SABORES

Mosaico de frutas naturales con helado de yogur

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Cafés y licores

BODEGA

Vionta (Albariño) - DO Rias Baixas

Mas d'Aranyó (Tempranillo · Garnatxa · Syrah) – DO Catalunya

Parxet Brut Nature (Macabeu · Parellada · Pansa Blanca) - DO Cava

Aigües minerals i naturals

ENU SELECCIÓN #8

Cala Gran

Cala Gran

Bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Pulpo con vinagreta de frutas tropicales

Canelón de bacalao a la catalana

Mango con mascarpone

Marisco y piña con salsa de vermut

Cebiche de corvina con cítricos

BROCHETAS

Bacalao con vinagreta de tomate

Salmón con vinagreta de cebollino

Atún con vinagreta de soja

Verduras a la brasa

Langostino al romesco

CUCURUCHOS Y PIPETAS

Ensalada de changurro con aceite de su coral

Anchoas con emulsión de tomate

DELICIAS DEL MAR

Erizos de mar trufados

Buñuelos de bacalao

Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave

Vieira con muselina de ajetes

Arroz al estilo de los pescadores de Lloret

Tapita de albóndigas de sepia con salsifí de la Selva

Tapita de ternera de Girona a la catalana con compota de manzana y salsa de Cabernet Sauvignon

menú

DEL MAR

½ bogavante a la brasa con cigalas, gambas y langostinos

UN TOQUE REFRESCANTE

Sorbete de gin-tonic

DE LA MONTAÑA

Medallones de solomillo de ternera del Gironès a las tres salsas con su guarnición

DULCES SABORES

Bavaroise de frutas con cremoso de fruta de la pasión

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Cafés y licores

BODEGA

Vionta (Albariño) - DO Rias Baixas

Mas d'Aranyó (Tempranillo · Garnatxa · Syrah) – DO Catalunya

Parxet Brut Nature (Macabeu · Parellada · Pansa Blanca) - DO Cava

Aigües minerals i naturals

Cala Gran

Bienvenida y aperitivos

CUCHARITAS Y CHUPITOS

Pulpo con vinagreta de frutas tropicales

Canelón de bacalao a la catalana

Mango con mascarpone

Marisco y piña con salsa de vermut

Cebiche de corvina con cítricos

BROCHETAS

Bacalao con vinagreta de tomate

Salmón con vinagreta de cebollino

Atún con vinagreta de soja

Verduras a la brasa

Langostino al romesco

CUCURUCHOS Y PIPETAS

Ensalada de changurro con aceite de su coral

Anchoas con emulsión de tomate

DELICIAS DEL MAR

Erizos de mar trufados

Buñuelos de bacalao

Berberechos al vapor

TAPITAS

Croquetas de ave

Vieira con muselina de ajetes

Arroz al estilo de los pescadores de Lloret

Tapita de albóndigas de sepia con salsifí de la Selva

Tapita de ternera de Girona a la catalana con compota de manzana y salsa de Cabernet Sauvignon

menú

DEL MAR

Langosta del Mediterráneo mondada con su coral y crudités de verduras

UN TOQUE REFRESCANTE

Sorbete de daiquiri

DE LA MONTAÑA

Cochinillo crujiente con tres pimientas, tatin de manzana y queso de cabra gratinado

DULCES SABORES

Lingote de Sacher crujiente con savarin de albaricoque y helado de cookies

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Cafés y licores

BODEGA

Vionta (Albariño) - DO Rias Baixas

Mas d'Aranyó (Tempranillo · Garnatxa · Syrah) – DO Catalunya

Parxet Brut Nature (Macabeu · Parellada · Pansa Blanca) - DO Cava

Aigües minerals i naturals



Jamón ibérico de bellota cortado al momento

Degustación de quesos artesanos con nueces y pan de maíz

Huevos fritos de codorniz sobre tostaditas con beicon







menú infantil opción A

ENTRANTE

Macarrones a la boloñesa

PLATO PRINCIPAL

Pollo con patatas fritas

o escalope de ternera de Girona con su guarnición

POSTRE

Helado variado

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Refrescos y aguas minerales

menú infantil opción B

ENTRANTE

Canelones trufados a la crema

PLATO PRINCIPAL

Filetes de lenguado a la plancha con su guarnición

POSTRE

Helado variado

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Refrescos y aguas minerales

menú infantil opción C

ENTRANTE

Canelones de changurro

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera de Girona con su guarnición

POSTRE

Helado variado

LA CELEBRACIÓN

Tarta nupcial

Refrescos y aguas minerales





opción A

El mismo menú confirmado de los adultos al 75% del precio.

opción B

ENTRANTE

Ensalada variada

DEL MAR O DE LA MONTAÑA

Lomo de pescado de lonja al horno con patatas, tomate y cebolla

 \circ

Solomillo de ternera de Girona con su guarnición

POSTRE

LA CELEBRACIÓN

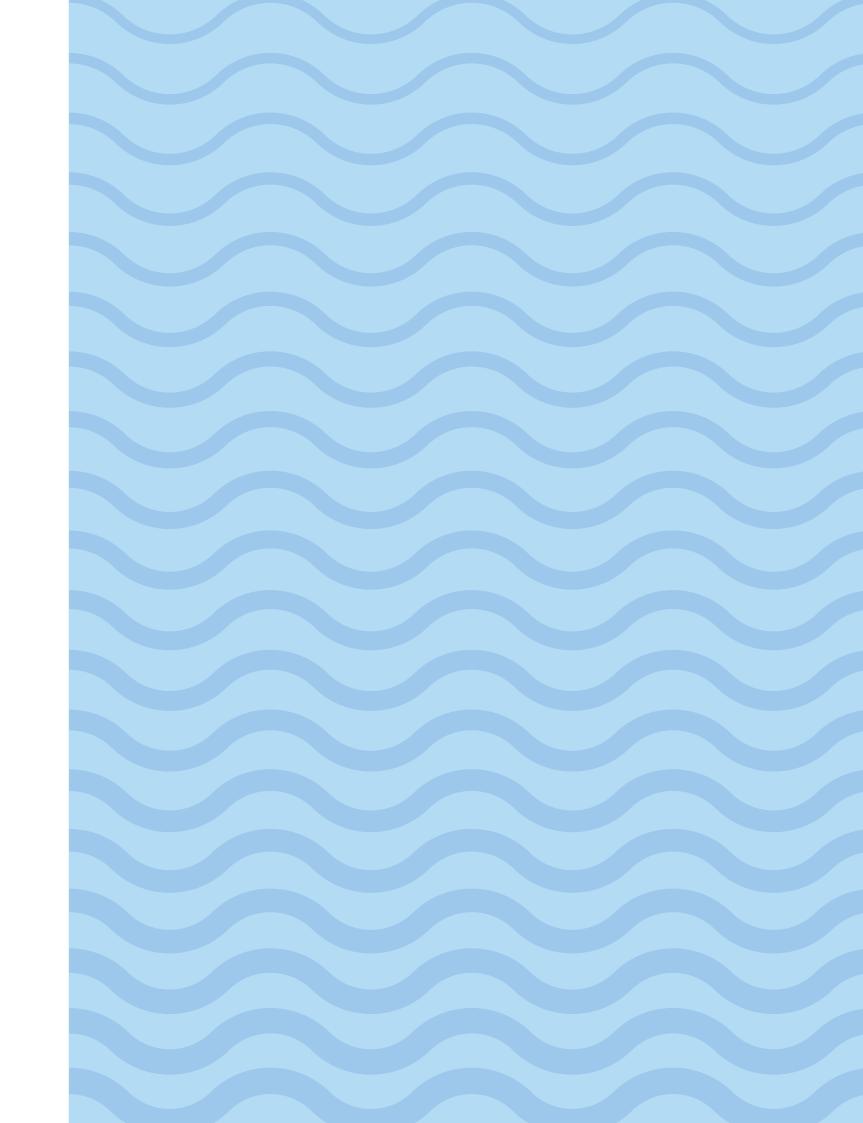
Tarta nupcial

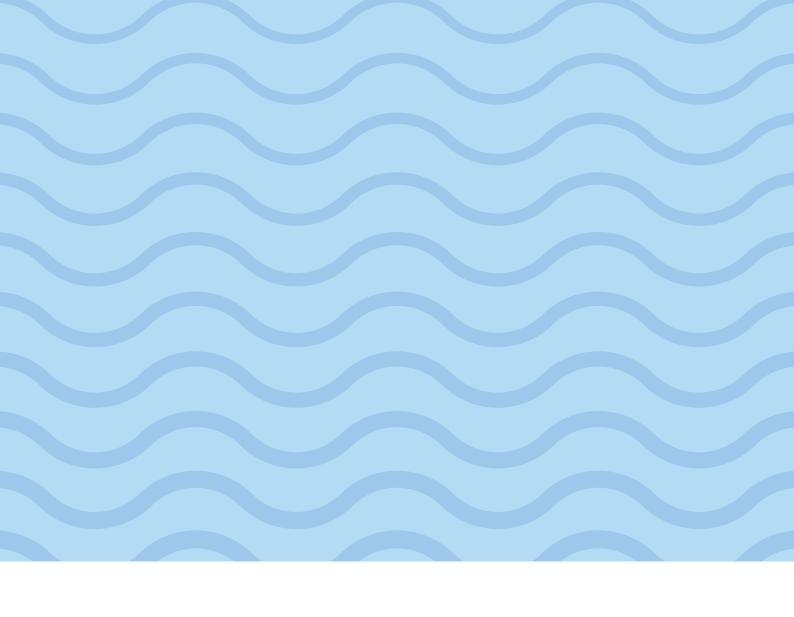
Bodega y aguas minerales



Los menús se pueden adaptar a intolerancias y alergias que puedan surgir, sin inconveniente para personas en concreto o bien para todo el menú previsto para el evento.







www.calagranevents.com

