



Cala Gran

menús de casament



EL TRULL
RESTAURANT





MENÚS DE CASAMENTS

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

- Foie amb poma caramel·litzada
- Pop amb vinagreta de fruites tropicals
- Caneló de bacallà a la Catalana
- Mango amb mascarpone
- Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

- Salmó amb vinagreta de cibulet
- Verdures a la brasa
- Llagostí amb romesco

TASTETS DE LA MAR

- Garotes tofonades
- Zamburinyes a la reina
- Bunyols de bacallà
- Escopinyes al vapor

TAPETES

- Croquetes d'au
- Hamburguesa d'ànec i foie
- Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
- Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR

Supremes de lluç amb mousselina de garotes tofonada amb la seva guarnició

AMB UN TOC REFRESCANT...

Sorbet de mandarina

LA MUNTANYA

Llata de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i salsa de Cabernet Sauvignon

AMB GUST DOLÇ...

Tulipa de xocolata amb gelat de vainilla, coulis de gerds i fruits vermells

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Catalunya
Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Cava
Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Foie amb poma caramel·litzada

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

Salmó amb vinagreta de cibulet

Verdures a la brasa

Llagostí amb romesco

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Zamburinyes a la reina

Bunyols de bacallà

Escopinyes al vapor

TAPETES

Croquetes d'au

Hamburguesa d'ànec i foie

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR

Pupietes de llenguado i salmó amb crema de safrà i timbal de verdures

AMB UN TOC REFRESCANT...

Sorbet de llima

LA MUNTANYA

Carrillera de vedella de Girona amb glassejat de gerds i mostassa a l'antiga

AMB GUST DOLÇ...

Pinya natural amb crema cremada i maduixetes del bosc

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Catalunya

Vinya Heredad Negra (Garnatxa Negra · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Cava

Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

- Foie amb poma caramel·litzada
- Pop amb vinagreta de fruites tropicals
- Caneló de bacallà a la Catalana
- Mango amb mascarpone
- Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

- Salmó amb vinagreta de cibulet
- Verdures a la brasa
- Llagostí amb romesco

TASTETS DE LA MAR

- Garotes tofonades
- Zamburinyes a la reina
- Bunyols de bacallà
- Escopinyes al vapor

TAPETES

- Croquetes d'au
- Hamburguesa d'ànec i foie
- Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
- Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR

Medallons de vieres amb coulis de mango, fruits vermells amb vinagreta de sesam daurat

AMB UN TOC REFRESCANT ...

Sorbet de taronja sanguina

LA MUNTANYA

Rotllet de xai confitats a les fines herbes amb timbal de formatge aromatitzat

AMB GUST DOLÇ ...

Sinfonia d'albercoc amb maduixetes de bosc, suc de taronja i gelat de vainilla

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Catalunya
Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Cava
Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Foie amb poma caramel·litzada

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

Salmó amb vinagreta de cibulet

Verdures a la brasa

Llagostí amb romesco

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Zamburinyes a la reina

Bunyols de bacallà

Escopinyes al vapor

TAPETES

Croquetes d'au

Hamburguesa d'ànec i foie

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR

Cim i tomba de rap a l'estil dels pescadors de Tossa

AMB UN TOC REFRESCANT...

Sorbet de pinya

LA MUNTANYA

Filet de vedella de Gironès amb poma caramel·litzada i la seva salsa

AMB GUST DOLÇ...

Mil fulles de tiramisú amb cremós de cafè a l'amareto

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Catalunya

Vinya Heredad Negra (Garnatxa Negra · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Cava

Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

- Foie amb poma caramel·litzada
- Pop amb vinagreta de fruites tropicals
- Caneló de bacallà a la Catalana
- Mango amb mascarpone
- Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

- Salmó amb vinagreta de cibulet
- Verdures a la brasa
- Llagostí amb romesco

TASTETS DE LA MAR

- Garotes tofonades
- Zamburinyes a la reina
- Bunyols de bacallà
- Escopinyes al vapor

TAPETES

- Croquetes d'au
- Hamburguesa d'ànec i foie
- Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
- Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR

Llamàntol del Cantàbric perellat amb cruixent del seu corall i bouquet de fruites tropicals

AMB UN TOC REFRESCANT...

Sorbet de llimona

LA MUNTANYA

Filet de vedella del Gironès amb fetge d'ànec i Cabernet Sauvignon

AMB GUST DOLÇ...

Florentina de mousse de mató amb gelat de nous i caramel

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

- Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Catalunya
- Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya
- Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Cava
- Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Foie amb poma caramel·litzada

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

ENFILALLS

Salmó amb vinagreta de cibulet

Verdures a la brasa

Llagostí amb romesco

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Zamburinyes a la reina

Bunyols de bacallà

Escopinyes al vapor

TAPETES

Croquetes d'au

Hamburguesa d'ànec i foie

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

menú

LA MAR

Llom de déntol amb mouselina d'all's tendres i poma, risoto de sipia.

AMB UN TOC REFRESCANT...

Sorbet de mojito

LA MUNTANYA

Rotllets de cabrit farcits de mousse d'all's i bolets amb suc del seu rostit

AMB GUST DOLÇ...

Enfilall de fruites naturals amb xocolata

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Catalunya

Vinya Heredad Negra (Garnatxa Negra · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu · Xarel·lo · Parellada) - DO Cava

Aigües minerals i naturals

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

Ceviche de corbina amb cítrics

ENFILALLS

Bacallà amb vinagreta de tomàquet

Salmó amb vinagreta de cibulet

Tonyina amb vinagreta de soja

Verdures a la brasa

Llagostí amb romesco

CORNETS I PIPETES

Amanida de txangurro amb olidel seu coral

Anxoves amb emulsió de tomàquet

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Bunyols de bacallà

Escopinyes al vapor

TAPETES

Croquetes d'au

Vieira amb mousselina d'all tendres

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Tapeta de mandonguilles de sípia amb salsifí de la Selva

Tapeta de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i

Cabernet Sauvignon

menú

LA MAR

Assortiment de peix i marisc de les nostres llotges a la graella amb ½ llamàntol

AMB UN TOC REFRESCANT...

Sorbet de Caipirinha

LA MUNTANYA

Filet de vedella del Gironès amb essència de tofona i el seu graten

AMB GUST DOLÇ..

Mosaic de fruites naturals amb gelat de iogurt

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

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

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

Ceviche de corbina amb cítrics

ENFILALLS

Bacallà amb vinagreta de tomàquet

Salmó amb vinagreta de cibulet

Tonyina amb vinagreta de soja

Verdures a la brasa

Llagostí amb romesco

CORNETS I PIPETES

Amanida de txangurro amb olidel seu coral

Anxoves amb emulsió de tomàquet

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Bunyols de bacallà

Escopinyes al vapor

TAPETES

Croquetes d'au

Vieira amb mousselina d'all tendres

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Tapeta de mandonguilles de sípia amb salsifí de la Selva

Tapeta de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i

Cabernet Sauvignon

menú

LA MAR

½ Llamàntol a la brasa amb escamarlans, gambes i llagostins

AMB UN TOC REFRESCANT...

Sorbet de Gin-Tonic

LA MUNTANYA

Medallons de filet del Gironès a les tres salses amb la seva guarnició

AMB GUST DOLÇ...

Barbaroise de fruites amb cremos de fruita de la passió

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

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

benvinguda i aperitius

CULLERETES I TXUPITOS

Pop amb vinagreta de fruites tropicals

Caneló de bacallà a la Catalana

Mango amb mascarpone

Marisc i pinya amb salsa de vermut

Ceviche de corbina amb cítrics

ENFILALLS

Bacallà amb vinagreta de tomàquet

Salmó amb vinagreta de cibulet

Tonyina amb vinagreta de soja

Verdures a la brasa

Llagostí amb romesco

CORNETS I PIPETES

Amanida de txangurro amb olidel seu coral

Anxoves amb emulsió de tomàquet

TASTETS DE LA MAR

Garotes tofonades

Bunyols de bacallà

Escopinyes al vapor

TAPETES

Croquetes d'au

Vieira amb mousselina d'all tendres

Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat

Tapeta de mandonguilles de sípia amb salsifí de la Selva

Tapeta de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i

Cabernet Sauvignon

menú

LA MAR

Llagosta perellada del Mediterrani amb el seu corall i crudités de verdures

AMB UN TOC REFRESCANT...

Sorbet de Daikiri

LA MUNTANYA

Garrí cruixent amb tres pebres, taten de poma i formatge de cabra gratinat

AMB GUST DOLÇ...

Lingot de sacher cruixent amb savarín d'albercoc i gelat de cookies

LA CELEBRACIÓ

Pastís de Noces

Cafès i licors

CELLER

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

bufets

Pernil ibèric de gla tallat davant dels convidats

Degustació de formatges artesans amb nous i pa de blat de moro

Ous de guatlla ferrats sobre torradetes amb bacó

BUFETS

MENÚ INFANTIL

menú infantil opció A

L'ENTRANT

Macarrons a la bolonyesa

PLAT PRINCIPAL

Pollastres amb patates fregides o

Escalopa de vedella de Girona amb la seva guarnició

LES POSTRES

Gelat variat

LA CELEBRACIÓ

Pastís de noccs

Refrescs i Aigües minerals

menú infantil opció B

L'ENTRANT

Canelons tofonats a la crema

PLAT PRINCIPAL

Filets de llenguado a la planxa amb la seva guarnició

LES POSTRES

Gelat variat

LA CELEBRACIÓ

Pastís de noccs

Refrescs i Aigües minerals

menú infantil opció C

L'ENTRANT

Canelons de txangurro de bou de mar

PLAT PRINCIPAL

Filet de vedella de Girona amb la seva guarnició

LES POSTRES

Gelat variat

LA CELEBRACIÓ

Pastís de noccs

Refrescs i Aigües minerals

MENÚ STAFF

opció A

Mateix menú confirmat dels adults al 75% del preu.

opció B

L'ENTRANT

Amanida variada

LA MAR O LA MUNTANYA

Llom de peix de les nostres llotges al forn amb patates, tomàquet i ceba

o

Filet de vedella de Girona amb la seva guarnició

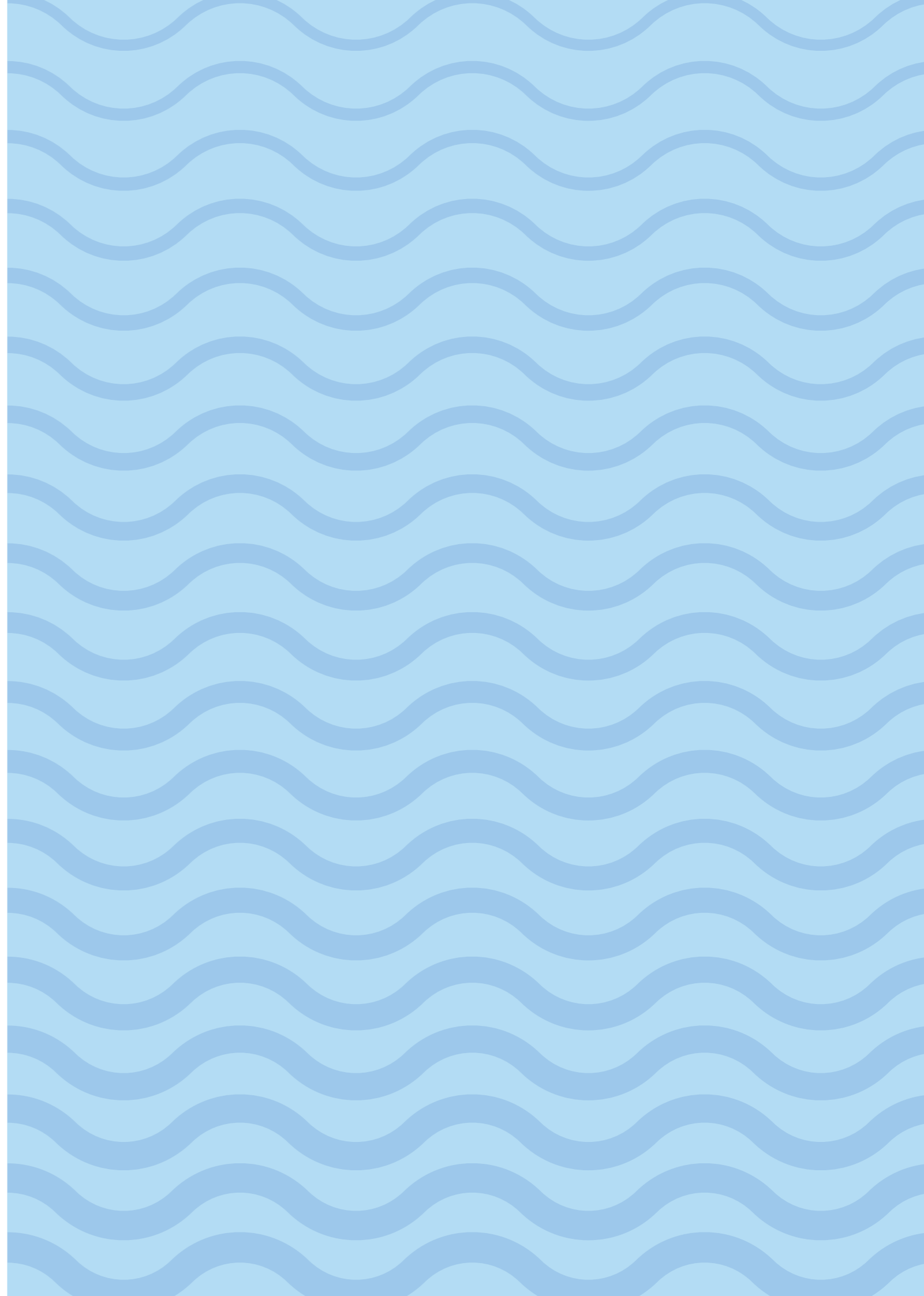
LES POSTRES

LA CELEBRACIÓ - PASTÍS DE NOCES

Celler i aigües minerals



Els menús es poden adaptar a intoleràncies i al·lèrgies que puguin sorgir, sense inconvenient per a persones en concret o bé per a tot el menú previst per l'esdeveniment.





Cala Gran

www.calagranevents.com



Cala Canyelles. 17310 Lloret de Mar (Girona) Tel.: 972 364 928