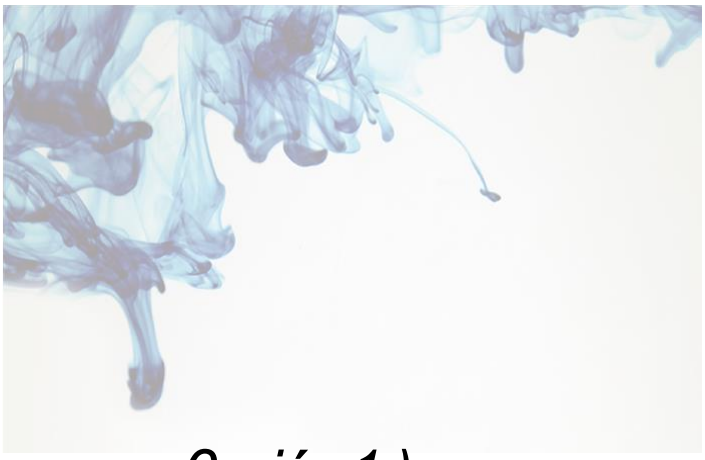
MENÚS BODAS 2024



Opción 1)

Aperitivo

1 Plato Principal

*Postre **y** / **o** Pastel*

Opción 2)

Aperitivo

2 Platos

Principales

*Postre **y** / **o***

Pastel

Opción 3)

Formato Cóctel

*Postre **y** / **o** Pastel*

LOS APERITIVOS en CALA GRAN

"Mediterráneo"

"Tradición"

"Gourmet"

"Mediterráneo"

Los entrantes:

Coca artesana con escalivada . – Selección de aceitunas " Gordal " aliñadas.

Surtido de embutidos tradicionales.

(Bull Blanc - Bull Negre - Longaniza)

Cucharillas y vatitos:

Medallón de pulpo con vinagreta de encurtidos . – Mejillo en escabeche de cítricos.

Marisco y piña en salsa del vermut. – Canelón de calabacín con setas confitadas.

Los clásicos:

Croquetas de ave. - Buñuelos de bacalao.

Calamares a la andaluza. – Brocheta de langostino en romesco.

Las tapitas:

Canelón de changurro con mussolina de su coral.

Arroz meloso al estilo del "Art" de nuestros pescadores.

Bodega y Bebidas

Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya

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

Cerveza Estrella Damm

Vermut Blanco y Negro Martini

Refrescos

Aguas

Tarifa 35,00+10% IVA **(38,50€)**

"Tradición"

Los entrantes:

Coca artesana con escalivada . – Selección de aceitunas " Gordal " aliñadas.

Surtido de embutidos tradicionales.

(Bull Blanc - Bull Negre - Longaniza)

Cucharillas y vatitos:

Medallón de pulpo con vinagreta de encurtidos . – Mejillo en escabeche de cítricos.

Marisco y piña en salsa del vermut. – Canelón de calabacín con setas confitadas.

Los clásicos:

Croquetas de ave. - Buñuelos de bacalao.

Calamares a la andaluza. – Brocheta de langostino en romesco.

Zamburiñas en la Reina - Garotas trufadas a la crema.

Las tapitas:

Canelón de changurro con muselina de su coral.

Arroz meloso al estilo del "Art" de nuestros pescadores.

Medallón de vieira con salsa en el cava.

Platillo de albóndigas de sepia y salsifín.

Ternera en el moscatel con pasas y piñones.

Bodega y Bebidas

Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya

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

Cerveza Estrella Damm

Vermut Blanco y Negro Martini

Refrescos

Aguas

Tarifa 46,00+10%IVA **(50,60€)**

"Gourmet"

Cucharillas y vatitos:

Foie con manzana caramelizada. – Medallón de pulpo con fruta tropical.

Tártaro de salmones con guacamole . – Dado de atún en escabeche de cítricos.

Los clásicos:

Croquetas de ave. - Buñuelos de bacalao.

Calamares a la andaluza. – Brocheta de langostino en romesco.

Zamburiñas en la Reina. - Garotas trufadas a la crema.

Las tapitas del mar:

Canelón de changurro con muselina de su coral.

Arroz meloso al estilo del "Art" de nuestros pescadores.

Medallón de vieira con salsa en el cava.

Platillo de albóndigas de sepia con salsifín.

Las tapitas de la tierra:

Ternera en el moscatel con pasas y piñones.

Hamburguesa de pato y foie en el "Café de París".

Cochinillo ibérico con coulis de piña.

Bodega y Bebidas

Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya

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

Cerveza Estrella Damm

Vermut Blanco y Negro Martini

Refrescos

Aguas

Tarifa 55,00€+10%IVA (**60,50€)**

Complementa el Aperitivo

- Jamón ibérico de bellota cortado delante de los invitados (1 pieza por 75 comensales).
  - **Tarifa** 681,82+10% IVA (**750,00€)**

- Degustación de quesos artesanos con frutos secos y confituras.
  - **Tarifa** 25,00€/PAX+10% IVA **(27,50€/ Pax)**

- Huevos de codorniz fritos con beicon.
  - **Tarifa** 15,00+10% IVA **(16,50€/ Pax .)**

- Roseado de fideos con tallarines de calmar
  - **Tarifa** 20,00€/ Pax +10% IVA (**22,00€/ Pax .)**

- Surtido de frutos de mar (Langostinos y Cañaíllas)
  - **Tarifa** 30,00€/ Pax +10% IVA (**33,00€/ Pax .)**

- Arroz marinero al estilo de EL Trull
  - **Tarifa** 22,73€/ Pax +10% IVA **(25,00€/ Pax .)**

- Steak tartar de solomillo de ternera *con mostaza a la antigua*
  - **Tarifa** 20,00€/ Pax +10%IVA = **25,00€/ Pax .**

- Tártaro de atún roja *en el jerez con mayonesa de aguaca*
  - **Tarifa 22,73€/ Pax +10%IVA = 25,00€/ Pax .**

LA COMIDA EN EL TRULL

Menú – A -

EL MAR …

Supremas de merluza con mussolina de frutos de mar y su crujiente.

Bogavante del Cantábrico con vinagreta de encurtidos y crujiente de su coral con timbal de escalivada (Supl. 17,60 €)

-O -

LA MONTAÑA …

Meloso de ibérico en el "Cabernet Sauvignon " con cremoso de patata trufada, pasas y piñones.

Solomillo de ternera con manzana caramelizada y su graten con crema fina (Supl. 17,60 €)

Bodega y Bebidas

Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya

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

Cerveza Estrella Damm

Refrescos

Aguas

TARIFA BASE MENÚ A (merluza o meloso ibérico) 66,00€+10%IVA (72,60€)

**Incluye :*

Un plato principal + Bebidas y Bodega propuesta

Cafés/Infusiones

Menú – B

EL MAR …

Supremas de merluza con mussolina de frutos de mar y su crujiente.

Medallones de vieiras con crema de marisco y langostino **(Supl. 11,00€)**

LA MONTAÑA …

Meloso de ibérico en el "Cabernet Sauvignon " con cremoso trufado, pasas y piñones.

Meloso de ternera en fricandó de setas confitadas y perlas de patatas. **(Supl. 16,50€)**

Bodega y Bebidas

Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya

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

Cerveza Estrella Damm

Refrescos

Aguas

TARIFA BASE MENÚ B : 76,00€+10%IVA **(83,60 €)**

**Incluye :*

Dos platos principales + Bebidas y Bodega propuesta

Cafés/Infusiones

Menú - C -

EL MAR ...

"Cima y tomba" de rape al estilo de nuestros pescadores con anillas de calamar y perlas de patatas.

Bogavante del Cantábrico con vinagreta de encurtidos y crujiente de su coral con timbal de escalivada . **(Supl. 13,00 €)**

LA MONTAÑA ...

Solomillo de ternera en el "Café de París" con graten de patata trufada .

Bodega y Bebidas

Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya

Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya

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

Cerveza Estrella Damm

Refrescos

Aguas

TARIFA BASE MENÚ C: 87,00€+10% IVA **(95,70€)**

***Incluye** :*

Dos platos principales + Bebidas y Bodega propuesta

Cafés/Infusiones

Menú - Cóctel -

Los entrantes:

Coca artesana con escalivada . – Selección de aceitunas " Gordal " aliñadas.

Surtido de embutidos tradicionales.

(Bull Blanc - Bull Negre - Longaniza)

Cucharillas y vatitos:

Foie con manzana caramelizada. – Medallón de pulpo con fruta tropical.

Tártaro de salmones con guacamole . – Dado de atún en escabeche de cítricos.

Los clásicos:

Croquetas de ave. - Buñuelos de bacalao.

Calamares a la andaluza. – Brocheta de langostino en romesco.

Zamburiñas en la Reina. - Garotas trufadas a la crema.

Las tapitas del mar:

Canelón de changurro con muselina de su coral.

Arroz meloso al estilo del "Art" de nuestros pescadores.

Medallón de vieira con salsa en el cava.

Platillo de albóndigas de sepia con salsifín.

Las tapitas de la tierra:

Ternera en el moscatel con pasas y piñones.

Hamburguesa de pato y foie en el "Café de París".

Cochinillo ibérico con coulis de piña.

Bodega y Bebidas

Viña Heredad Blanco de Blanco / Viña Heredad Negro (DO Cataluña) / Segura Viudas " Aria " Brut Nature (

Cerveza Estrella Damm – Refrescos- Aguas

TARIFA BASE MENÚ CÓCTEL : 110,0€+10%IVA (121,00 €)

El formato cóctel comporta un suplemento de 15,00 + 10% iva (**16,50€/adulto)**

La discoteca se realizará en los espacios de El Trull.

POSTRES

- Tulipán de chocolate con helado de maracuyá y coulis de frambuesa: 5,45€+10% IVA **(6,00€)**
- Crema de frutos rojos con perlas de fruta y helado de mango: 6,36€+10% IVA (**7,00€)**
- Ensartes de frutas naturales con fondue de chocolate: 9,09€+10% IVA **(10,00€)**
- Sopa de piña con gelée de regaliz y helado de frutas del bosque: 6,36€+10% IVA **(7,00€)**
- Sinfonía de albaricoque con fresitas de bosque, zumo de naranja y helado de vainilla : 9,09€+10% IVA **(10,00€)**
- Copa de Sorbetes al gusto - Limón, Mandarina, Naranja Sanguínea, Mojito : 4,54€+10% IVA **(5,00€)**

-y/o-

PASTEL

- Mousse semifría de limón con escamas de limón: 4,00+10%IVA (**4,40€)**
- Semiesfera de cheesecake con corazón de frutos rojos: 4,00+10%IVA (**4,40€)**
- Lamino de turrón de almendra bañado con cacao puro: 4,00+10%IVA **(4,40€)**
- Texturas de Chocolate con perlas crujientes **:** 4,00+10%IVA **(4,40€)**
- Lingote de Sacher con mermelada: 4,00+10%IVA (**4,40€)**

BEBIDAS

BODEGA DURANTE LA COMIDA: *(incluido en el precio del menú)*

- Viña Heredad Blanco de Blanco (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
- Viña Heredad Negro (Garnacha Negra • Monestrell • Tempranillo) - DO Catalunya
- Segura Viudas " Aria " Brut Nature (Macabeo • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

BODEGA PREMIUM 10,91+10%IVA (12,00 €/ pax)

- Consultar propuestas según disponibilidad

BARRA LIBRE (DURANTE EL BAILE):

- *Gin: Seagram's – Puerto de Indias (Original y Rosado)*
- *Vodka: Smirnoff*
- *Ron : Barceló Añejo - Santa Teresa Gran Reserva*
- *Whisky: JB – Ballantine's Fineste*
- *Otros: Ratafia, Orujo, Limoncello , Vinos y Cava*

TARIFA BARRA LIBRE; *6,82 +10% IVA (7,50€/adulto/hora)*

Facturación mínima 2h

A partir de la 3a hora *:*

- Más de 100 adultos: 9,10 +10%IVA (10 ,00 €)

- De 80 a 100 adultos: 9,90 +10%IVA (11,00€)

Menú Infantil

EL ENTRANTE

Pasta fresca al gusto con queso rallado

O

Canelones de asado con bechamel

PLATO PRINCIPAL

Escalopa de pollo con suguarnición

O

Lomitos de merluza a la brasa con patatas fritas

LOS POSTRES

Helado variado

LA CELEBRACIÓN

Tarta de boda

Refrescos y Aguas minerales

TARIFA MENÚ INFANTIL

27,27+10% IVA **(30,00€)**

TARIFA ESPACIO SINGULAR CALA GRANDE

Precio por eventos de entre 100 y 200 adultos

- 2.727,27 +10% IVA **(3.000,00 €)**

Precio por eventos de entre 70 y 99 adultos

- 3.000,00 +10% **IVA (3.300,00 €)**

Precio por eventos de entre 50 y 69 adultos

- 3.272,73 +10% IVA **(3.600,00 €)**

CEREMONIA CIVIL

Organización Ceremonia civil

- 318,18 +10% IVA (350,00 €)

Actor por oficiar la ceremonia civil (opcional)

- 181,81 +10% IVA (200,00 €)

AMBIENTACIÓN MUSICAL

Pack Especial de megafonía, música ambiental y DJ (Cerimonía+ Comida + 2 horas DJ)

- 1.000,00 € +10% IVA **(1.100,00 €)**

Hora extra de DJ

- 156,36+10% IVA **(172,00 €)**

ALOJAMIENTO

Posibilidad de alojarse a los novios y sus invitados.

Consulta las diferentes opciones y tarifas:

www.eltrullaccommodation.com

➔ Los Novios tienen a su disposición un **Apartamento por la Noche de la Boda** .

CONDICIONES

PAGOS

- Para que la reserva quede confirmada será necesario dar una paga y señal de 1.000,00 euros (*No reembolsable).*
- Una semana antes de la boda es necesario abonar el **80%** del presupuesto total.
- Al día siguiente de la boda se facturará el **20%** restante

COMENSALES

- El número de comensales se confirmará **una semana** antes de la boda.
- Si se elige el Menú 1 será necesario confirmar la elección del principal 30 días antes de la boda.
- Los menús con adaptaciones u opciones diferentes se tendrán que notificar 2 semanas antes de la boda.
- Menús diseñados para eventos **superiores a 50 pax .**

CATA DEL MENÚ

Se realizará un **viernes por la tarde.**

- Gratuito para la pareja y 50% del precio del menú por acompañantes.

MENÚ STAFF

El Menú de los fotógrafos, vídeo, Dj será el mismo que los de la boda con un precio de:

- 60,00 € + 10% IVA **(66,00 €)**

OTROS SERVICIOS INCLUIDOS

- Asesoramiento a los novios desde el primer día en planificar y ayudar a los novios.

- Coordinación en todo momento durante la boda.

- Almacenamiento de material antes y después de la boda

- Espacio para que la novia se pueda cambiar y maquillar.

Observaciones

Disponemos de opciones vegetarianas y veganas .

Podemos adaptar los menús a alergias e intolerancias.

El aperitivo, el menú y la bodega pueden estar sujetos a modificaciones según mercado.

Resumen de Tarifas

Aperitivos

- Mediterráneo ....35,00 + 10% IVA (18,50€)
- Tradición ..... 46,00 +10%IVA (50,60€)
- Gourmet ..... 55,00 +10%IVA (60,50€)

Complementos Aperitivos

- Jamón ibérico con cortador (1 pieza) ..681,82 +10%IVA (750,00€)
- Degustación de Quesos ...25,00 +10%IVA (27,50€/adulto)
- Huevos de codorniz fritos ...15,00 +10%IVA (16,50€/adulto)
- Roseado de Fideos ....20,00 + 10% IVA (22,00€/adulto)
- Surtido frutos del mar ...30,00 +10%IVA (33,00€/adulto)
- Arroz marinero al estilo de El Trull .. 22,73 +10%IVA (25,00€/adulto)
- Steak Tártar de solomillo de ternera ..20,00 + 10%IVA (22,00€/adulto)
- Tártaro de Atún rojo ... 22,73 +10%IVA (25,00€/adulto)

Menús

- Opción A ..... 66,00 +10%IVA (72,60€)
    - *Supl. Bogavante ...15,85 +10%IVA (17,60€)*
    - *Supl. Solomillo de Ternera . .. 15,85 +10%IVA (17,60€)*

- Opción B ..... 76,00 +10%IVA (83,60€)
    - *Supl. Vieiras ...9,90 € +10%IVA (11,00€)*
    - *Supl. Meloso Ternera ..14,85 € +10%IVA (16,50€)*

- Opción C .....87,00 +10%IVA (95,70€)
    - Supl. Bogavante ...11,70 +10%IVA (13,00€)
- Cóctel .....110,00 + 10% IVA (121,00 €)
    - Supl. Montaje ... 15,00 + 10% iva (16,50€/adulto)

POSTRES

- Tulipán de chocolate .... 5,45€+10% IVA (6,00€)
- Crema de frutos rojos. ... 6,36€+10% IVA (7,00€)
- Ensartes de frutas naturales . ... 9,09€+10% IVA (10,00€)
- Sopa de piña .... 6,36€+10% IVA (7,00€)
- Sinfonía de albaricoque .... 9,09€+10% IVA (10,00€)
- Copa de Sorbetes .... 4,54€+10% IVA (5,00€)

PASTEL

- Mousse de limón .... 4,00+10%IVA (4,40€)
- Semiesfera de cheesecake ... 4,00+10%IVA (4,40€)
- Llamín de turrón .... 4,00+10%IVA (4,40€)
- Texturas de Chocolate ... 4,00+10%IVA (4,40€)
- Lingot de Sacher .... 4,00+10%IVA (4,40€)

BARRA LIBRE

- Primeras dos horas de servicio de barra libre .. 6,82 +10% IVA (7,50€/adulto/hora)

  Facturación mínima 2h

A partir de la 3a hora *:*

- *Más de 100 adultos* ..... 9,10 +10%IVA (10 ,00 €)
- *De 80 a 100 adulto* ..... 9,90+10%IVA (11,00€)