

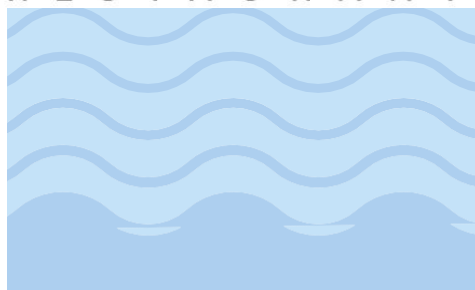


# *Cala Gran*

*DOSSIER DE BODAS*  
2027



**EL TRULL**  
RESTAURANT



APERITIVOS  
EN  
CALA GRAN





# APERITIVO

*Servido en formato cóctel durante 2h delante del Mar*

## *Los Entrantes*

*Coca artesana con escalivada y mousse de queso*

*Aceitunas “Gordal”*

*Tapita de queso manchego con nueces*

*Medallón de pulpo con vinagreta de fruta tropical*

*Mejillón en escabeche de cítricos*

*Chupito de marisco y piña con salsa del vermut*

*Canelón de calabacín con setas confitadas*

*Croquetas de ave*

*Buñuelos de bacalao*

*Calamares a la andaluza*

*Brocheta de langostino al romesco*

*Canelón de changurro con muselina de su coral*

*Tapita de arroz meloso al estilo de los pescadores*

***Tarifa Aperitivo: 38,64+10% IVA (42,50€)***

***Añade pack premium (+ 15,00€)***

*Zamburiñas en la Reina*

*Erizos de mar trufados a la crema*

*Medallón de vieira con salsa al cava*

*Platillo de albóndigas de sepia a la marinera*

*Ternera con salsa al moscatel con pasas y piñones*

## ***LOS APERITIVOS LLEVAN INCORPORADAS LAS SIGUIENTES BEBIDAS***

*Vino Tinto – Blanco – Rosado*

*Cava Rosado*

*Cava Tradicional Brut Nature*

*Cerveza Estrella Damm*

*Cerveza 0,0*

*Vermut Blanco y Negro Martini*

*Refrescos y Aguas*

## ***CORNERS OPCIONALES DURANTE EL APERITIVO***

***Jamón ibérico de bellota cortado  
delante de los invitados***

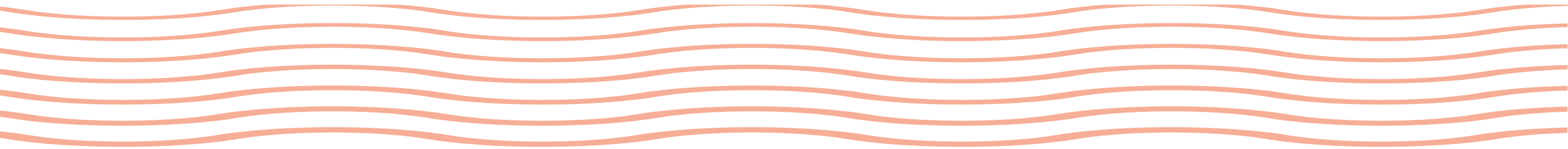
***Tarifa 750,00 +10% IVA (825,00€)***

***Huevos de codorniz fritos sobre  
tostaditas con bacon o aceite de romero***

***Tarifa 18,18€ +10% IVA (20,00€/ Pax .)***

*Cala Gran*

*BANQUETE EN LOS ESPACIOS DE  
EL TRULL*



## ***MENÚ A***

*(UN SOLO PRINCIPAL + PASTEL + BODEGA)*

### ***EL MAR***

*Supremas de merluza con muselina de frutos de mar y su crujiente.*

***-0 -***

### ***LA MONTAÑA***

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

### ***PASTEL NUPCIAL***

*(a elegir)*

***TARIFA MENÚ A:*** 72,73€+10%IVA ***(80,00€)***

## ***MENÚ B***

*(UN SOLO PRINCIPAL + PASTEL + BODEGA)*

### ***EL MAR***

*“Cim i Tomba” de rape al estilo de los pescadores de Tossa de Mar*

***-0 -***

### ***LA MONTAÑA***

*Solomillo de ternera con manzana caramelizada y su rascado con crema fina*

### ***PASTEL NUPCIAL***

*(a elegir)*

***TARIFA MENÚ B:*** 105,00 € + 10% iva ***(115,50 €)***

#### ***Estos Menús incluyen:***

*Un plato principal*

*Pastel (con presentación del pastel)*

*Bodega recomendada*

*Montaje del salón*

*Mesas redondas*

*Sillas con funda blanca*

*Mantelería y vajilla*



## ***MENÚ C***

*(DOS PLATOS PRINCIPALES + PASTEL + BODEGA)*

### ***EL MAR***

*Medallones de vieiras con crema de marisco y langostino*

### ***LA MONTAÑA***

*Meloso de ternera en fricandó de setas confitadas y perlas de patatas.*

### ***PASTEL NUPCIAL***

*(a elegir)*

***TARIFA BASE MENÚ C: 115,20 + 10% IVA (128,00€)***

## ***MENÚ D***

*(DOS PLATOS PRINCIPALES + PASTEL + BODEGA)*

### ***EL MAR***

*Bogavante con vinagreta de encurtidos y crujiente de su coral con timbal de escalivada.*

### ***LA MONTAÑA***

*Solomillo de ternera en el “Café de París” con graten de patata trufada.*

### ***PASTEL NUPCIAL***

*(a elegir)*

***TARIFA BASE MENÚ D: 130,50 + 10% IVA (143,00€)***

### ***Estos Menús incluyen:***

*Dos platos principales*

*Pastel (con presentación del pastel)*

*Bodega recomendada*

*Montaje del salón*

*Mesas redondas*

*Sillas con funda blanca*

*Mantelería y vajilla*



## **MENÚ CÓCTEL**

*Coca artesana con escalivada y mousse de queso fresco*

*Aceitunas "Gordal "*

*Tapita de queso manchego con nueces*

*Foie con manzana caramelizada*

*Medallón de pulpo con fruta tropical*

*Tartar de salmones con guacamole*

*Dado de atún en escabeche de cítricos*

*Marisco y Piña con salsa de vermut*

*Croquetas de ave*

*Buñuelos de bacalao*

*Calamares a la andaluza*

*Brocheta de langostino al romesco*

*Zamburiñas a la Reina*

*Erizos de mar trufados a la crema*

*Canelón de changurro con muselina de su coral.*

*Arroz meloso al estilo del “Art” de nuestros pescadores.*

*Medallón de vieira con salsa al cava.*

*Platillo de albóndigas de sepia a la marinera*

*Ternera al moscatel con pasas y piñones.*

*Hamburguesa de pato y foie en el “Café de París”.*

*Cochinillo ibérico con coulis de piña.*

### **Postre**

*Sorbete de Mojito*

### **Pastel Nupcial**

*(a escoger)*

### **El Menú Cóctel incluye:**

**Todos los paltos del menú Cóctel**

*Pastel (con presentación del pastel)*

*Bodega recomendada*

*Mesas redondas*

*Sillas con funda blanca*

*Mantelería*

**La discoteca se realizará en los espacios de**

**El Trull.**

**TARIFA MENÚ CÓCTEL: 141,36€+10% IVA (155,00€)**

# POSTRES

*Tú decides si quieres hacer postres*

*Copa de Sorbetes al gusto - Limón, Mandarina, Naranja Sanguínea, Mojito: 5,45€+10% IVA (6,00€)*

*Tulipa de chocolate con helado de maracuyá y coulis de frambuesa: 5,45€+10% IVA (6,00€)*

*Crema de frutos rojos con perlas frutales y helado de mango: 6,36€+10% IVA (7,00€)*

*Brocheta 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€)*

## PASTEL

*Incluido en todos los Menús*

*Mango cubierto de chocolate blanco y corazón de maracuyá*

*Mousse semifrío de limón con sus escamas*

*Semiesfera de cheesecake con corazón de frutos rojos*

*Mousse de turrón de almendra bañado con cacao puro*

*Texturas de Chocolate con perlas crujientes*

*Lingote de Sacher con mermelada*

*Semiesfera de chocolate con corazón de frutos rojos*



## **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.*

## **BODEGA**

*En nuestros menús los precios incluyen esta bodega*

- *Vino Tinto, Rosad, Blanco DO Penedès de las Bodegas Segura Viudas*
- *Cava Rosado y Brut Nature DO CAVA*

**BODEGA PREMIUM** Consultar propuestas según disponibilidad

## **BARRA LIBRE**

**(DURANTE EL BAILE)**

**TARIFA BARRA LIBRE;** 8,18+10% IVA ( **9,00€/adulto/hora**)

Facturación mínima 2h

**A partir de la 3a hora:**

- *Más de 100 adultos: 10,00 +10%IVA (11,00€/hora)*
- *De 80 a 100 adultos: 11,00+10% IVA (12,10€/hora)*
- *De 60 a 80 adultos: 12,00 + 10% IVA (13,20 €)*

# *MENÚ INFANTIL*

## ***EL ENTRANTE***

*Pasta fresca al gusto con queso rallado*  
*Canelones de asado con bechamel*

## ***PLATO PRINCIPAL***

*Escalope de pollo con su guarnición*  
*Lomitos de merluza a la brasa con patatas fritas*

## ***LOS POSTRES***

*Helado variado*

*Refrescos y Aguas minerales*

***TARIFA MENÚ INFANTIL 50,00+10% IVA (55,00€)***

# *MENÚ STAFF*

*El Menú de los fotógrafos, vídeo, Dj: 60,00 € + 10% IVA ( 66,00 €)*

## *TARIFA ESPACIO CALA GRAN*

*Precio por eventos de entre 100 y 200 adultos*

- 3.000,00 +10% IVA (3.300,00 €)

*Precio por eventos de entre 70 y 99 adultos*

- 3.272,73 +10% IVA (3.600,00 €)

*Precio por eventos de entre 60 y 69 adultos*

- 3.545,45 +10% IVA (3.900,00 €)

*Precio por eventos de entre 40 y 59 adultos*

- 3.545,45 +10% IVA (3.900,00 €) + 11,00€/pax



## *CEREMONIA CIVIL*

*Organización Ceremonia civil*

- 318,18 +10% IVA (350,00 €)

### ***Incluye:***

*Adecuación jardín*

*Carpa para los novios*

*Bancos blancos para los novios*

*Sillas con funda blanca para todos los invitados*

*Mesa para el maestro de ceremonias*

*Mesas auxiliares*

*Corner de bienvenida con aguas y limonada (30min antes de la Ceremonia)*

## *AMBIENTACIÓN MUSICAL - DJ*

*Único servicio externo que tenemos **exclusividad**.*

*Pack Especial de megafonía, música ambiental y DJ  
(Ceremonia + Aperitivo + Banquete + 2 horas DJ)  
1. 363,64 € +10% IVA (1.500,00 €)*

*Hora extra de DJ  
181,82+10% IVA (200,00 €)*

*Podéis trabajar con el resto de profesionales externos que deseéis  
(fotógrafos, floristas, videógrafos ...)  
Podemos orientaros con contactos de profesionales sin compromiso.  
No hay penalización*

## *ALOJAMIENTO*

*Posibilidad de alojarse a los novios y sus invitados.  
Consulta las distintas opciones y tarifas:  
[www.eltrullaccommodation.com](http://www.eltrullaccommodation.com)*

*- Los Novios tienen a su disposición un Apartamento la Noche de la Boda GRATIS*

## 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 eligen los menús con 1 solo plato principal deberá confirmarse 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.*

## PRUEBA DEL MENÚ

*Se realizará un viernes por la tarde.*

*Durante la cata no habrá otra prueba de menú para garantizar la máxima exclusividad.*

*Gratuito para la pareja*

## *OTROS SERVICIOS INCLUIDOS*

- *Asesoramiento 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.*

### **MÁS INFORMACIÓN - VISITAS**

***Cala Gran Events - El Trull Events  
Plaça Nacions Unides 1, Urb. Cala Canyelles s/n. - 17310 Lloret de Mar -  
Girona - Spain***

***(+34) 972 36 49 28 - (+34) 608 766 688***

***Atención presencial de martes a sábado 10.00 h a 18.00 h***

***events@eltrull.com – info@calagranevents.com***