



Cala Gran

DOSSIER DE BODAS

2027




EL TRULL
RESTAURANT



APERITIVOS
EN
CALA GRAN



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

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

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

CORNERS OPCIONALES DURANTE EL APERITIVO

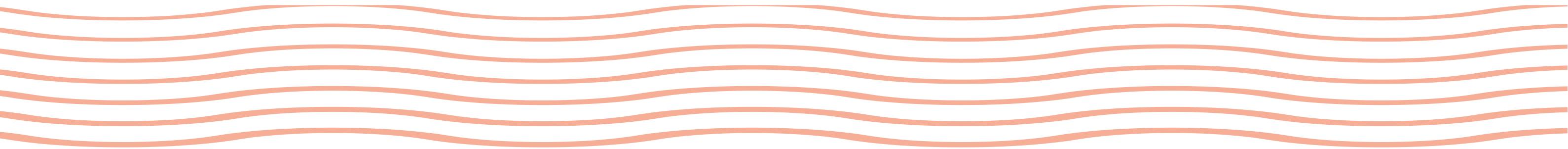
*Jamón ibérico de bellota cortado
delante de los invitados*

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.

-O-

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

-O-

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 gratén 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

Sorbet de Mojito

Pastel Nupcial

(a escoger)

El Menú Cóctel incluye:

Todos los platos 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; $8,18 + 10\% \text{ IVA}$ (**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*

- 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.

Gratis 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