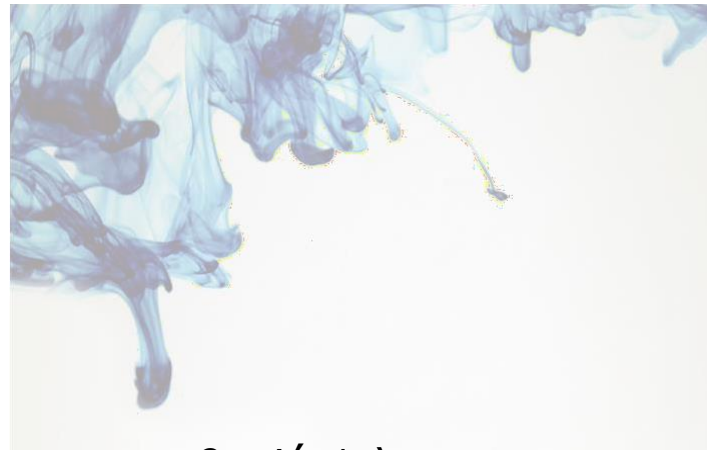


The image features a light cream-colored background with abstract, flowing blue ink splashes in the top and bottom corners. The ink creates delicate, wispy patterns that resemble smoke or liquid in motion. In the center of the page, the text 'MENÚS CASAMENTS 2024' is written in a dark blue, elegant serif font.

MENÚS CASAMENTS 2024



Opció 1)

Aperitiu

1 Plat Principal

Postre i/o Pastís

Opció 2)

Aperitiu

2 Plats Principals

Postre i/o Pastís

Opció 3)

Format Còctel

Postre i/o Pastís

ELS APERITIUS a CALA GRAN

"Mediterrani"

"Tradició"

"Gourmet"

“Mediterrani”

Els entrants:

Coca artesana amb escalIVAda. – Selecció d’olives “Gordal” amanides.

Assortiment d’embotits tradicionals.

(Bull Blanc - Bull Negre - Llonganissa)

Culleretes i vasets:

Medalló de pop amb vinagreta d’encurtits. – Musclo en escabetx de cítrics.

Marisc i pinya amb salsa del vermut. – Caneló de carbassó amb bolets confitats.

Els clàssics:

Croquetes d’au. - Bunyols de bacallà.

Calamarsos a l’andalusa. – Enfilall de llagostí en romesco.

Les tapetes:

Caneló de txangurro amb mussolina del seu corall.

Arròs melós al estil del “Art” dels nostres pescadors.

Celler i Begudes

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

Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monestrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas “Aria” Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

Cervesa Estrella Damm

Vermut Blanc i Negre Martini

Refrescs

Aigues

Tarifa 35,00+10% IVA (38,50€)

“Tradició”

Els entrants:

Coca artesana amb escalIVAda. – Selecció d’olives “Gordal” amanides.

Assortiment d’embotits tradicionals.

(Bull Blanc - Bull Negre - Llonganissa)

Culleretes i vasets:

Medalló de pop amb vinagreta d’encurtits. – Musclo en escabetx de cítrics.

Marisc i pinya amb salsa del vermut. – Caneló de carbassó amb bolets confitats.

Els clàssics:

Croquetes d’au. - Bunyols de bacallà.

Calamarsos a l’andalusa. – Enfilall de llagostí en romesco.

Zamburinyes a la Reina - Garotes tofonades a la crema.

Les tapetes:

Caneló de txangurro amb musselina del seu corall.

Arròs melós al estil del “Art” dels nostres pescadors.

Medalló de vieira amb salsa al cava.

Platillo de mandonguilles de sípia i salsifí.

Vedella al moscatell amb panses i pinyons.

Celler i Begudes

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

Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monestrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

Segura Viudas “Aria” Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

Cervesa Estrella Damm

Vermut Blanc i Negre Martini

Refrescs

Aigues

Tarifa 46,00+10%IVA (50,60€)

“Gourmet”

Culleretes i vasets:

Foie amb poma caramel·litzada. – Medalló de pop amb fruita tropical.
Tàrtar de salmons amb guacamole. – Dau de tonyina en escabetx de cítrics.

Els clàssics:

Croquetes d'au. - Bunyols de bacallà.
Calamarsos a l'andalusa. – Enfilall de llagostí en romesco.
Zamburinyes a la Reina. - Garotes tofonades a la crema.

Les tapetes de la mar:

Caneló de txangurro amb musselina del seu corall.
Arròs melós al estil del “Art” dels nostres pescadors.
Medalló de vieira amb salsa al cava.
Platillo de mandonguilles de sípia amb salsifí.

Les tapetes de la terra:

Vedella al moscatell amb panses i pinyons.
Hamburguesa d'ànec i foie al “Café de París”.
Porcell ibèric amb coulis de pinya.

Celler i Begudes

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monestrell • Ull de llebre) - DO Catalunya
Segura Viudas “Aria” Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

Cervesa Estrella Damm

Vermut Blanc i Negre Martini

Refrescs

Aigues

Tarifa 55,00€+10%IVA (60,50€)

Complementa l'Aperitiu

- Pernil ibèric de gla tallat davant dels convidats (1 peça per 75 començals).
 - Tarifa 681,82+10% IVA (750,00€)
- Degustació de formatges artesans amb fruits secs i confitures.
 - Tarifa 25,00€/PAX+10% IVA (27,50€/Pax)
- Ous de guatlla ferrats amb bacó.
 - Tarifa 15,00+10% IVA (16,50€/Pax.)
- Rossejat de fideus amb tallarines de calmar
 - Tarifa 20,00€/Pax +10% IVA (22,00€/Pax.)
- Assortiment de fruits de mar (Llagostins i Canyailles)
 - Tarifa 30,00€/Pax +10% IVA (33,00€/Pax.)
- Arròs mariner a l'estil de EL Trull
 - Tarifa 22,73€/Pax +10% IVA (25,00€/Pax.)
- Steak tàrtar de filet de vedella *amb mostassa a l'antiga*
 - Tarifa 20,00€/Pax +10%IVA = 25,00€/Pax.
- Tàrtar de tonyina vermella *al xerès amb maionesa d'alvoca*
 - Tarifa 22,73€/Pax +10%IVA = 25,00€/Pax.

L'ÀPAT A EL TRULL

Menú – A –

LA MAR ...

Supremes de lluç amb mussolina de fruits de mar i el seu cruixent.

Llamàntol perellat amb vinagreta d'encurtits i cruixent del seu corall amb timbal d'escalIVAda (Supl. 17,60 €)

-O -

LA MUNTANYA ...

Melós d'ibèric al "Cabernet Sauvignon" amb cremós de patata trufada, panses i pinyons.

Filet de vedella amb poma caramel·litzada i el seu graten amb crema fina (Supl. 17,60 €)

Celler i Begudes

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

Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monestrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

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

Cervesa Estrella Damm

Refrescs

Aigues

TARIFA BASE MENÚ A (lluç o melós ibèric) 66,00€+10%IVA (72,60€)

**Inclou:*

Un plat principal + Begudes i Celler proposat

Cafès/Infusions

Menú – B

LA MAR ...

Supremes de lluç amb mussolina de fruits de mar i el seu cruixent.

Medallons de vieires amb crema de marisc i llagostí (Supl. 11,00€)

LA MUNTANYA ...

Melós d'ibèric al "Cabernet Sauvignon" amb cremús trufat, panses i pinyons.

Melós de vedella en fricandó de bolets confitats i perles de patates. (Supl. 16,50€)

Celler i Begudes

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

Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monestrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

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

Cervesa Estrella Damm

Refrescs

Aigues

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

**Inclou:*

Dos plats principals + Begudes i Celler proposat

Cafès/Infusions

Menú – C –

LA MAR ...

"Cim i tomba" de rap a l'estil dels nostres pescadors amb anelles de calamar i perles de patates.

Llamàntol perellat amb vinagreta d'encurtits i cruixent del seu corall amb timbal d'escalIVAda. (Supl. 13,00 €)

LA MUNTANYA ...

Filet de vedella al "Café de París" amb graten de patata tofonada.

Celler i Begudes

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

Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monestrell • Ull de llebre) - DO Catalunya

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

Cervesa Estrella Damm

Refrescs

Aigues

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

**Inclou:*

Dos plats principals + Begudes i Celler proposat

Cafès/Infusions

Menú – Còctel –

Els entrants:

Coca artesana amb escalivada. – Selecció d'olives "Gordal" amanides.

Assortiment d'embotits tradicionals.

(Bull Blanc - Bull Negre - Llonganissa)

Culleretes i vasets:

Foie amb poma caramel·litzada. – Medalló de pop amb fruita tropical.

Tàrtar de salmons amb guacamole. – Dau de tonyina en escabetx de cítrics.

Els clàssics:

Croquetes d'au. - Bunyols de bacallà.

Calamarsos a l'andalusa. – Enfilall de llagostí en romesco.

Zamburinyes a la Reina. - Garotes tofonades a la crema.

Les tapetes de la mar:

Caneló de txangurro amb musselina del seu corall.

Arròs melós al estil del "Art" dels nostres pescadors.

Medalló de vieira amb salsa al cava.

Platillo de mandonguilles de sípia amb salsifí.

Les tapetes de la terra:

Vedella al moscatell amb panses i pinyons.

Hamburguesa d'ànec i foie al "Café de París".

Porcell ibèric amb coulis de pinya.

Celler i Begudes

Vinya Heredad Blanc de Blanc / Vinya Heredad Negre (DO Catalunya) / Segura Viudas "Aria" Brut Nature (

Cervesa Estrella Damm – Refrescs- Aigues

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

El format còctel comporta un suplement de 15,00 + 10% iva (16,50€/adult)
La discoteca es realitzarà en els espais de El Trull.

POSTRES

- Tulipa de xocolata amb gelat de maracujà i coulis de gerds: 5,45€+10% IVA (6,00€)
- Crema de fruits vermells amb perles de fruita i gelat de mango: 6,36€+10% IVA (7,00€)
- Enfilalls de fruites naturals amb fondue de xocolata: 9,09€+10% IVA (10,00€)
- Sopa de pinya amb gelée de regalèssia i gelat de fruites del bosc: 6,36€+10% IVA (7,00€)
- Simfonia d'albercoc amb maduixetes de bosc, suc de taronja i gelat de vainilla: 9,09€+10% IVA (10,00€)
- Copa de Sorbets al gust - Llimona, Mandarina, Taronja Sanguínia, Mojito: 4,54€+10% IVA (5,00€)

-i/o-

PASTÍS

- Mousse semifreda de llimona amb escates de llima: 4,00+10%IVA (4,40€)
- Semiesfera de cheesecake amb cor de fruits vermells: 4,00+10%IVA (4,40€)
- Llamí de torró d'ametlla banyat amb cacau pur: 4,00+10%IVA (4,40€)
- Textures de Xocolata amb perles cruixents: 4,00+10%IVA (4,40€)
- Lingot de Sacher amb melmelada: 4,00+10%IVA (4,40€)

BEGUDES

CELLER DURANT L'ÀPAT: (inclòs en el preu del menú)

- Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
- Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monestrell • Ull de Llebre) - DO Catalunya
- Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Cava

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

- Consultar propostes segons disponibilitat

BARRA LLIURE (DURANT EL BALL):

- Ginebres: Seagram's - Puerto de Indias (Original i Rosat)
- Vodka: Smirnoff
- Ron: Barceló Añejo - Santa Teresa Gran Reserva
- Whisky: JB - Ballantine's Finest
- Altres: Ratafia, Orujo, Limoncello, Vins i Cava

TARIFA BARRA LLIURE; 6,82 +10% IVA (7,50€/adult/hora)

Facturació mínima 2h

A partir de la 3a hora:

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

Menú Infantil

L'ENTRANT

Pasta fresca al gust amb formatge ratllat

O

Canelons de rostit amb beixamel

PLAT PRINCIPAL

Escalopa de pollastre amb la seva guarnició

O

Llomets de lluç a la brasa amb patates fregides

LES POSTRES

Gelat variat

LA CELEBRACIÓ

Pastís de noces

Refrescs i Aigües minerals

TARIFA MENÚ INFANTIL

27,27+10% IVA (30,00€)

TARIFA ESPAI SINGULAR CALA GRAN

Preu per esdeveniments d'entre 100 i 200 adults

- 2.727,27 +10% IVA (3.000,00 €)

Preu per esdeveniments d'entre 70 i 99 adults

- 3.000,00 +10% IVA (3.300,00 €)

Preu per esdeveniments d'entre 50 i 69 adults

- 3.272,73 +10% IVA (3.600,00 €)

CERIMÒNIA CIVIL

Organització Cerimònia civil

- 318,18 +10% IVA (350,00 €)

Actor per oficiar la cerimònia civil (opcional)

- 181,81 +10% IVA (200,00 €)

AMBIENTACIÓ MUSICAL

Pack Especial de megafonia, música ambiental i DJ (Cerimònia+ Àpat + 2 hores DJ)

- 1.000,00 € +10% IVA (1.100,00 €)

Hora extra de DJ

- 156,36+10% IVA (172,00 €)

ALLOTJAMENT

Possibilitat d'allotjar-se els nuvis i els seus convidats.

Consulta les diferents opcions i les tarifes:

www.eltrullaccommodation.com

➔ Els Nuvis tenen a la seva disposició un Apartament per la Nit del Casament.

CONDICIONS

PAGAMENTS

- Perquè la reserva quedi confirmada caldrà donar una paga i senyal de 1.000,00 euros (No reemborsable).
- Una setmana abans del casament és necessari abonar el 80% del pressupost total.
- L'endemà del casament es facturarà el 20% restant

COMENSALS

- El nombre de comensals es confirmarà una setmana abans del casament.
- Si s'escull el Menú 1 caldrà confirmar l'elecció del principal 30 dies abans del casament.
- Els menús amb adaptacions o opcions diferents s'hauran de notificar 2 setmanes abans del casament.
- Menús dissenyats per a esdeveniments superiors a 50 pax.

TAST DEL MENÚ

Es realitzarà un divendres a la tarda.

- Gratuït per a la parella i 50% del preu del menú per acompanyants.

MENÚ STAFF

El Menú dels fotògrafs, vídeo, Dj serà el mateix que els del casament amb un preu de:

- 60,00 € + 10% IVA (66,00€)

ALTRES SERVEIS INCLOSOS

- Assessorament als nuvis des del primer dia en planificar i ajudar els nuvis.
- Coordinació en tot moment durant el casament.
- Emmagatzematge de material abans i després del casament
- Espai perquè la núvia es pugui canviar i maquillar.

Observacions

Disposem d'opcions vegetarianes i veganes.

Podem adaptar els menús a al·lèrgies i intoleràncies.

L'aperitiu, el menú i el celler poden estar subjectes a modificacions segons mercat.

Resum de Tarifes

Aperitius

- Mediterrani 35,00 + 10% IVA (18,50€)
- Tradició 46,00+10%IVA (50,60€)
- Gourmet 55,00 +10%IVA (60,50€)

Complements Aperitius

- Pernil ibèric amb tallador (1 peça) 681,82 +10%IVA (750,00€)
- Degustació de Formatges 25,00 +10%IVA (27,50€/adult)
- Ous de guatlla ferrats 15,00 +10%IVA (16,50€/adult)
- Rossejat de Fideus 20,00 + 10% IVA (22,00€/adult)
- Assortiment fruits del mar 30,00 +10%IVA (33,00€/adult)
- Arròs mariner a l'estil de El Trull 22,73 +10%IVA (25,00€/adult)
- Steak Tàrtar de filet de vedella 20,00 + 10%IVA (22,00€/adult)
- Tàrtar de Tonyina vermella 22,73 +10%IVA (25,00€/adult)

Menús

- Opció A 66,00 +10%IVA (72,60€)
 - o Supl. Llamàntol 15,85 +10%IVA (17,60€)
 - o Supl. Filet de Vedella 15,85 +10%IVA (17,60€)

- Opció B 76,00 +10%IVA (83,60€)
 - o Supl. Vieires 9,90 € +10%IVA (11,00€)
 - o Supl. Melós Vedella 14,85 € +10%IVA (16,50€)

- Opció C 87,00 +10%IVA (95,70€)
 - o Supl. Llamàntol 11,70 +10%IVA (13,00€)

- Còctel 110,00 + 10% IVA (121,00€)
 - o Supl. Muntatge 15,00 + 10% iva (16,50€/adult)

POSTRES

- Tulipa de xocolata 5,45€+10% IVA (6,00€)
- Crema de fruits vermells 6,36€+10% IVA (7,00€)
- Enfilalls de fruites naturals 9,09€+10% IVA (10,00€)
- Sopa de pinya 6,36€+10% IVA (7,00€)
- Simfonia d'albercoc 9,09€+10% IVA (10,00€)
- Copa de Sorbets 4,54€+10% IVA (5,00€)

PASTÍS

- Mousse de llimona 4,00+10%IVA (4,40€)
- Semiesfera de cheesecake 4,00+10%IVA (4,40€)
- Llamí de torró 4,00+10%IVA (4,40€)
- Textures de Xocolata 4,00+10%IVA (4,40€)
- Lingot de Sacher 4,00+10%IVA (4,40€)

BARRA LLIURE

- Primeres dues hores de servei de barra lliure . . 6,82 +10% IVA (7,50€/adult/hora)

Facturació mínima 2h

A partir de la 3a hora:

- Més de 100 adults 9,10 +10%IVA (10,00€)
- De 80 a 100 adult 9,90+10%IVA (11,00€)