



Cala Gran

DOSSIER DE CASAMENTS
2025



EL TRULL

R E S T A U R A N T



APERITIUS
A
CALA GRAN





APERITIU MEDITARRANI

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.

Tarifa 38,64+10% IVA (42,50€)



APERITIU 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 mussolina 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.

Tarifa 50,54+10%IVA (55,60€)



APERITIU 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.

Tarifa 60,50€+10%IVA (66,55€)

TOTS ELS APERITIUS JA PORTEN INCORPORADES LES SEGÜENTS BEGUDES

Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - DO Catalunya
Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monestrell • Ull de llebre) - DO Catalunya S
egura Viudas “Aria” Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) – DO Cava
Cervesa Estrella Damm
Vermut Blanc i Negre Martini
Refrescs i Aigües

COMPLEMENTS OPCIONALS DE L'APERITIU:

Pernil ibèric de gla tallat davant dels convidats (1 peça per 75 comensals).

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

Ous de guatlla ferrats amb bacó o oli de romaní

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

Corner de Fieduà amb tallarines de calmar

o Tarifa 22,73€/Pax +10% IVA **(25,00€/Pax.)**

Corner d'Assortiment de fruits de mar (Llagostins i Canyailles)

o Tarifa 34,54€/Pax +10% IVA (38,00€/Pax.)

Corner d'arròs mariner a l'estil de EL Trull

o Tarifa 27,27€/Pax +10% IVA (30,00€/Pax.)

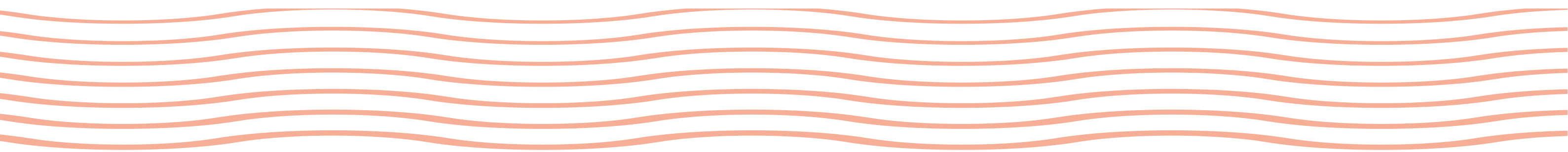
Steak tàrtar de filet de vedella amb mostassa a l'antiga

o Tarifa 27,27€/Pax +10% IVA (30,00€/Pax.)

Tàrtar de tonyina vermella al xerès amb maionesa d'alvocat

o Tarifa 27,27€/Pax +10% IVA (30,00€/Pax.)

L'ÀPAT
ALS ESPAIS DE EL TRULL



MENÚ A

(UN SOL PRINCIPAL)

LA MAR ...

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

-0-

LA MUNTANYA ...

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

TARIFA MENÚ A: 72,73€+10%IVA (80,00€)

***Inclou:**

Un plat principal

Begudes i Celler proposat

Cafès/Infusions

MENÚ B

(UN SOL PRINCIPAL)

LA MAR ...

Llamàntol perellat amb vinagreta d'encurtits i cruixent del seu corall amb timbal de verduretes rostides

-0-

LA MUNTANYA ...

Filet de vedella amb poma caramel·litzada i el seu graten amb crema fina

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

***Inclou:**

Un plat principal

Begudes i Celler proposat

Cafès/Infusions

MENÚ C

(DOS PLATS PRINCIPALS)

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. 15,00€)*

LA MUNTANYA ...

Melós de vedella en fricandó de bolets confitats i perles de patates.

TARIFA BASE MENÚ C: 101,70€+10%IVA **(113,00€)**
Opció amb Vieires i Llagostí: 115,20 + 10% IVA
(128,00€)

*Inclou:

Dos plats principals

Begudes i Celler proposat

Cafès/Infusions

MENÚ D

(DOS PLATS PRINCIPALS)

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.

TARIFA BASE MENÚ D: 100,00€+10% IVA **(110,00€)**
Opció amb Llamàntol: 121,50 + 10% IVA **(135,00€)**

*Inclou:

Dos plats principals

Begudes i Celler proposat

Cafès/Infusions

Cala Gran

MENÚ CÒCTEL (Tot servit a Cala Gran)

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.
Marisc i Pinya amb salsa de vermut

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 a la marinera

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.

Postre

Sorbet de Mojito

Pastís Nupcial

(a escollir)

Celler i Begudes

Vinya Heredad Blanc de Blanc / Vinya Heredad Negre (DO Catalunya) / Segura Viudas "Aria" Brut Nature (DO Cava)
Cervesa Estrella Damm – Refrescs- Aigues

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

La discoteca es realitzarà en els espais de El Trull.

POSTRES

Tu decideixes si vols fer 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: 5,45€+10% IVA **(6,00€)**

PASTÍS

Mousse semifreda de llimona amb escates de llima: 5,00+10%IVA (5,50€)

Semiesfera de cheesecake amb cor de fruits vermells: 5,00+10%IVA (5,50€)

Llamí de torró d'ametlla banyat amb cacau pur: 5,00+10%IVA (5,50€)

Textures de Xocolata amb perles cruixents: 5,00+10%IVA (5,50€)

Lingot de Sacher amb melmelada: 5,00+10%IVA (5,50€)

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.

CELLER

En els nostres menús els preus inclouen aquest celler

- 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 1,91+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; 8,18+10% IVA (9,00€/adult/hora)

Facturació mínima 2h

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

- Més de 100 adults: 10,00 +10%IVA (**11,00€/hora**)
- De 80 a 100 adults: 11,00+10%IVA (**12,10€/hora**)
- De 60 a 80 adults: 15,00 + 10% IVA (**16,50€**)



MENÚ INFANTIL

L'ENTRANT

Pasta fresca al gust amb formatge ratllat

0

Canelons de rostit amb beixamel

PLAT PRINCIPAL

Escalopa de pollastre amb la seva guarnició

0

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 50,00+10% IVA (55,00€)



TARIFA ESPAI SINGULAR CALA GRAN

Preu per esdeveniments d'entre **100 i 200 adults**

- 3.000,00 +10% IVA **(3.300,00 €)**

Preu per esdeveniments d'entre **70 i 99 adults**

- 3.272,73 +10% IVA **(3.600,00 €)**

Preu per esdeveniments d'entre **60 i 69 adults**

- 3.545,45 +10% IVA **(3.900,00 €)**

Els casamenst de **juliol i agost** sempre se'ls aplicarà la següent tarifa:

3.545,45 +10% IVA **(3.900,00 €)**



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

Únic servei extern que tenim **exclusivitat**.

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

1.363,64 € +10% IVA **(1.500,00 €)**

Hora extra de DJ

181,82+10% IVA **(200,00 €)**

Podeu treballar amb la resta de professionals externs que vulgueu (fotògrafs, floristes, videògrafs...)

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**.

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'escullen els menús amb 1 sol plat principal 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 **60 pax.**



TAST DEL MENÚ

Es realitzarà un divendres a la tarda.

Durant el tast no hi haurà cap altra prova de menú per garantir la màxima exclusivitat.


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 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.
- 



Cala Gran

www.calagranevents.com



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

