



Cala Gran

DOSSIER DE CASAMENTS

2027



EL TRULL
RESTAURANT



APERITIUS
A
CALA GRAN





APERITIU

Servit en format còctel durant 2h davant del Mar

Els Entrants

Coca artesana amb escalivada i mousse de formatge

Olives “Gordal”

Tapeta de formatge manxec amb nous

Medalló de pop amb vinagreta de fruita tropical

Musclo en escabetx de cítrics

Marisc i pinya amb salsa del vermut

Caneló de carbassó amb bolets confitats

Croquetes d'au

Bunyols de bacallà

Calamars a l'andalusa

Broqueta de llagostí al romesco

Caneló de changurro amb mussolina del seu coral

Tapeta d'arròs melós a l'estil dels pescadors

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

Afegeix pack premium (+ 15,00€)

Zamburinyes a la Reina

Eriçons de mar trufats a la crema

Medalló de vieira amb salsa al cava

Platet de mandonguilles de sípia a la marinera

Vedella amb salsa al moscatell amb panses i pinyons

ELS APERITIUS INCLOUEN LES SEGÜENTS BEGUDES

Vi negre – blanc – rosat

Cava rosat

Cava tradicional Brut Nature

Cervesa Estrella Damm

Cervesa 0,0

Vermut blanc i negre Martini

Refrescos i aigües

CORNERS OPCIONALS DURANT L'APERITIU

***Pernil ibèric de gla tallat davant dels
convidats***

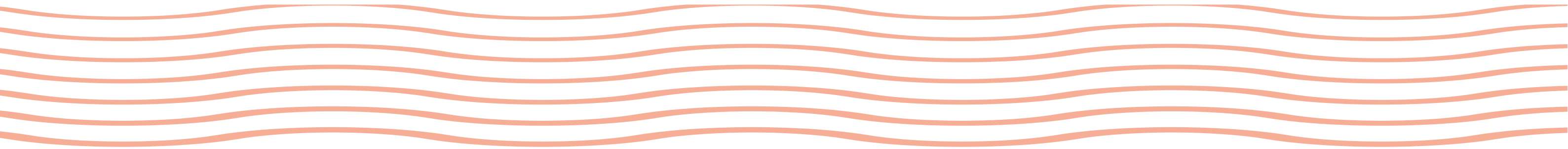
Tarifa: 750,00 € + 10% IVA (825,00 €)

***Ous de guatlla fregits sobre torradetes
amb bacó o oli de romani***

***Tarifa: 18,18 € + 10% IVA (20,00 € /
pax)***

Cala Gran

*BANQUET ALS ESPAIS DE
EL TRULL*



MENÚ A

(UN SOL PRINCIPAL + PASTÍS + CELLER)

EL 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.

PASTÍS NUPCIAL

(a triar)

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

MENÚ B

(UN SOL PRINCIPAL + PASTÍS + CELLER)

EL MAR

Cim i Tomba de rap a l'estil dels pescadors de Tossa de Mar

-0 -

LA MUNTANYA

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

PASTÍS NUPCIAL

(a triar)

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

Aquests menús inclouen:

Un plat principal

Pastís (amb presentació del pastís)

Celler recomanat

Muntatge del saló

Taules rodones

Cadires amb funda blanca

Mantelleria i vaixella

MENÚ C

(DOS PLATS PRINCIPALS + PASTÍS + CELLER)

EL MAR

Medallons de vieires amb crema de marisc i llagostí

LA MUNTANYA

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

PASTÍS NUPCIAL

(a triar)

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

MENÚ D

(DOS PLATS PRINCIPALS + PASTÍS + CELLER)

EL MAR

Llamàntol amb vinagreta d'adobats i cruixent del seu corall amb timbal d'escalivada.

LA MUNTANYA

Filet de vedella al “Cafè de París” amb graten de patata trufada.

PASTÍS NUPCIAL

(a triar)

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

Aquests menús inclouen:

Un plat principal

Pastís (amb presentació del pastís)

Celler recomanat

Muntatge del saló

Taules rodones

Cadires amb funda blanca

Mantelleria i vaixella



MENÚ CÒCTEL

Coca artesana amb escalivada i mousse de formatge fresc

Olives "Gordal"

Tapeta de formatge manxec amb nous

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

Croquetes d'ocell

Bunyols de bacallà

Calamars a l'andalusa

Broqueta de llagostí al romesco

Zamburiñas a la Reina

Eriçons de mar trufats a la crema

Caneló de changurro amb mussolina del seu corall.

Arròs melós a l'estil de l'Art dels nostres pescadors.

Medalló de vieira amb salsa al cava.

Platet de mandonguilles de sípia a la marinera

Vedella al moscatell amb panses i pinyons.

Hamburguesa d'ànec i foie al Cafè de París.

Garri ibèric amb coulis de pinya.

Postres

Sorbet de Mojito

Pastís Nupcial

(a escollir)

El menú còctel inclou

Tots els plats del menú còctel

Pastís amb presentació del pastís

Celler recomanat

Taules rodones

Cadires amb funda blanca

Mantelleria i vaixella

La discoteca es realitzarà als espais

d'El Trull

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

POSTRES

Tu decideixes si vols fer postres

Copa de Sorbets al gust - Llimona, Mandarina, Taronja Sanguínia, Mojito: 5,45€+10% IVA (6,00 €)

Tulipa de xocolata amb gelat de maracujà i coulis de gerds: 5,45€+10% IVA (6,00€)

Crema de fruits vermells amb perles fruiters i gelat de mànec: 6,36€+10% IVA (7,00€)

Broqueta 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€)

PASTÍS

Inclòs a tots els Menús

Mànec cobert de xocolata blanca i cor de maracujà

Mousse semifred de llimona amb les seves escates

Semiesfera de cheesecake amb cor de fruits vermells

Mousse de torró d'ametlla banyat amb cacau pur

Textures de Xocolata amb perles cruixents

Lingot de Sacher amb melmelada

Semiesfera de xocolata amb cor de fruits vermells

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

Als nostres menús els preus inclouen aquest celler

- *Vi Negre, Rosat, Blanc DO Penedès dels Cellers Segura Víudas*
- *Cava Rosat i Brut Nature DO CAVA*

CELLER PREMIUM Consultar propostes segons disponibilitat

BARRA LLIURE

(DURANT EL BALL)

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: 12,00 + 10% IVA (13,20 €)*

MENÚ INFANTIL

L'ENTRANT

Pasta fresca al gust amb formatge ratllat
Canelons de rostit amb beixamel

PLAT PRINCIPAL

Escalop de pollastre amb la seva guarnició
Lloms de lluç a la brasa amb patates fregides

LES POSTRES

Gelat variat

Refrescs i Aigües minerals

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

MENÚ STAFF

El Menú dels fotògrafs, vídeo, Dj: 60,00 € + 10% IVA (66 ,00 €)



TARIFA ESPAI CALA GRAN

Preu per esdeveniments entre 100 i 200 adults

- 3.000,00 +10% IVA (3.300,00 €)

Preu per esdeveniments entre 70 i 99 adults

- 3.272,73 +10% IVA (3.600,00 €)

Preu per esdeveniments entre 60 i 69 adults

- 3.545,45 +10% IVA (3.900,00 €)

Preu per esdeveniments entre 40 i 59 adults

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



CERIMÒNIA CIVIL

Organització Cerimònia civil

- 318,18 +10% IVA (350,00 €)

Inclou:

Adequació jardí

Carpa per als nuvis

Bancs blancs per als nuvis

Cadires amb funda blanca per a tots els convidats

Taula per al mestre de cerimònies

Taules auxiliars

Córner de benvinguda amb aigües i llimonada (30min abans de la Cerimònia)

AMBIENTACIÓ MUSICAL - DJ

*Únic servei extern que tenim **exclusivitat**.*

*Pack Especial de megafonia, música ambiental i DJ
(Ceremonia + Aperitiu + Banquet + 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 desitgeu
(fotògrafs, floristes, videògrafs...)*

*Podem orientar-vos amb **contactes** de professionals sense
compromís.*

No hi ha penalització

ALLOTJAMENT

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

Consulta les diferents opcions i tarifes:

www.eltrullaccommodation.com

*Els Nuvis tenen a la seva disposició un
Apartament la Nit de la Boda GRATIS*

PAGAMENTS

- *Perquè la reserva quedi confirmada caldrà donar una **paga i senyal de 1.000,00 euros** (No reemborsable).*
- *Una **setmana abans** del casament cal 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 es trien els menús amb 1 sol plat principal, cal confirmar l'elecció del principal 30 dies abans del casament.*
- *Els menús amb adaptacions o opcions diferents s'hauran de notificar dues setmanes abans del casament.*

PROVA DEL MENÚ

Es farà 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

ALTRES SERVEIS INCLOSOS

- *Assessorament des del primer dia a 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.*

MÉS INFORMACIÓ - VISITES

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

Atenció presencial de dimarts a dissabte 10.00h a 18.00h

events@eltrull.com – info@calagranevents.com