



Cala Gran

Hochzeitsmenü



EL TRULL
RESTAURANT



HOCHZEITSMENÜS

Empfang und Appetithäppchen

SERVIERLÖFFEL UND SHOTS

Foie gras mit karamellisiertem Apfel

Oktopus mit Vinaigrette von exotischen Früchten

Kabeljauröllchen auf katalanische Art

Mango mit Mascarpone

Meeresfrüchte und Ananas mit Wermutsauce

SPIESSE

Lachs mit Schnittlauch-Vinaigrette

Gemüse vom Grill

HÄPPCHEN AUS DEM MEER

Getrüffelte Seeigel

Kammuscheln nach Königinnenart

Kabeljaukrapfen

KLEINE TAPAS

Geflügelkroketten

Reis nach der Kunst der Fischer von Lloret ohne Schalen

Blätterteig mit Entenleber, Rosinen und Muskateller-Reduktion

Menü

DAS MEER ODER DIE BERGE

Feine Seehechtfilets mit Mousseline von getrüffelten Seeigeln und Beilage
oder

Kalbsschulter aus Girona auf katalanische Art mit Apfelkompott und Cabernet-
Sauvignon-Sauce

EINE SÜSSE KÖSTLICHKEIT ...

Schokoladentulpe mit Vanilleeis, Himbeer-Coulis und roten Früchten

DIE FEIER

Hochzeitstorte

Kaffee und Liköre

WEINKELLER

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

Vinya Heredad Negre (Grenache Noir · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya

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

Mineralwasser und stilles Wasser

Empfang und Appetithäppchen

SERVIERLÖFFEL UND SHOTS

Foie gras mit karamellisiertem Apfel

Oktopus mit Vinaigrette von exotischen Früchten

Kabeljauröllchen auf katalanische Art

Mango mit Mascarpone

Meeresfrüchte und Ananas mit Wermutsauce

SPIESSE

Lachs mit Schnittlauch-Vinaigrette

Gemüse vom Grill

HÄPPCHEN AUS DEM MEER

Getrüffelte Seeigel

Kammuscheln nach Königinnenart

Kabeljaukrapfen

KLEINE TAPAS

Geflügelkroketten

Reis nach der Kunst der Fischer von Lloret ohne Schalen

Blätterteig mit Entenleber, Rosinen und Muskateller-Reduktion

Menü

DAS MEER ODER DIE BERGE

Seeteufel-Ragout „Cim i Tomba“ im Stil der Fischer in Tossa
oder

Kalbsfilet aus der Girona-Region mit karamellisiertem Apfel und eigener Sauce

EINE SÜSSE KÖSTLICHKEIT ...

Frische Ananas mit gebrannter Creme und Walderdbeeren

DIE FEIER

Hochzeitstorte

Kaffee und Liköre

WEINKELLER

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

Vinya Heredad Negre (Grenache Noir · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya

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

Mineralwasser und stilles Wasser

Empfang und Appetithäppchen

SERVIERLÖFFEL UND SHOTS

Foie gras mit karamellisiertem Apfel

Oktopus mit Vinaigrette von exotischen Früchten

Kabeljauröllchen auf katalanische Art

Mango mit Mascarpone

Meeresfrüchte und Ananas mit Wermutsauce

SPIESSE

Lachs mit Schnittlauch-Vinaigrette

Gemüse vom Grill

Garnele mit Romesco-Sauce

HÄPPCHEN AUS DEM MEER

Getrübte Seeigel

Kammuscheln nach Königinnenart

Kabeljaukräpfen

Gedämpfte Herzmuscheln

KLEINE TAPAS

Geflügelkroketten

Enten-Burger mit Foie gras

Reis nach der Kunst der Fischer von Lloret ohne Schalen

Blätterteig mit Entenleber, Rosinen und Muskateller-Reduktion

Menü

DAS MEER

Jakobsmuschel-Medaillons mit Mango-Coulis, roten Früchten und Vinaigrette mit goldgelben Sesamsamen

EINE KLEINE ERFRISCHUNG ...

Limettensorbet

DIE BERGE

Kalbsschulter aus Girona auf katalanische Art mit Apfelkompott und Cabernet-Sauvignon-Sauce

EINE SÜSSE KÖSTLICHKEIT ...

Sinfonie aus Aprikosen mit Walderdbeeren, Orangensaft und Vanilleeis

DIE FEIER

Hochzeitstorte

Kaffee und Liköre

WEINKELLER

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

Vinya Heredad Negre (Grenache Noir · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya

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

Mineralwasser und stilles Wasser

Empfang und Appetithäppchen

SERVIERLÖFFEL UND SHOTS

Foie gras mit karamellisiertem Apfel

Oktopus mit Vinaigrette von exotischen Früchten

Kabeljauröllchen auf katalanische Art

Mango mit Mascarpone

Meeresfrüchte und Ananas mit Wermutsauce

SPIESSE

Lachs mit Schnittlauch-Vinaigrette

Gemüse vom Grill

Garnele mit Romesco-Sauce

HÄPPCHEN AUS DEM MEER

Getrüffelte Seeigel

Kammuscheln nach Königinnenart

Kabeljaukräpfen

Gedämpfte Herzmuscheln

KLEINE TAPAS

Geflügelkroketten

Enten-Burger mit Foie gras

Reis nach der Kunst der Fischer von Lloret ohne Schalen

Blätterteig mit Entenleber, Rosinen und Muskateller-Reduktion

Menü

DAS MEER

Feine Seehechtfilets mit Mousseline von getrüffelten Seeigeln und Beilage

EINE KLEINE ERFRISCHUNG ...

Mandarinensorbet

DIE BERGE

Kalbsbäckchen aus Girona mit glacierten Himbeeren und Senf à l'Ancienne

EINE SÜSSE KÖSTLICHKEIT ...

Schokoladentulpe mit Vanilleeis, Himbeer-Coulis und roten Früchten

DIE FEIER

Hochzeitstorte

Kaffee und Liköre

WEINKELLER

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

Vinya Heredad Negre (Grenache Noir · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya

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

Mineralwasser und stilles Wasser

Empfang und Appetithäppchen

SERVIERLÖFFEL UND SHOTS

Foie gras mit karamellisiertem Apfel

Oktopus mit Vinaigrette von exotischen Früchten

Kabeljauröllchen auf katalanische Art

Mango mit Mascarpone

Meeresfrüchte und Ananas mit Wermutsauce

SPIESSE

Lachs mit Schnittlauch-Vinaigrette

Gemüse vom Grill

Garnele mit Romesco-Sauce

HÄPPCHEN AUS DEM MEER

Getrüffelte Seeigel

Kammuscheln nach Königinnenart

Kabeljaukrapfen

Gedämpfte Herzmuscheln

KLEINE TAPAS

Geflügelkroketten

Enten-Burger mit Foie gras

Reis nach der Kunst der Fischer von Lloret ohne Schalen

Blätterteig mit Entenleber, Rosinen und Muskateller-Reduktion

Menü

DAS MEER

Seeteufel-Ragout „Cim i Tomba“ im Stil der Fischer in Tossa

EINE KLEINE ERFRISCHUNG ...

Ananassorbet

DIE BERGE

Kalbsfilet aus der Girona-Region mit karamellisiertem Apfel und eigener Sauce

EINE SÜSSE KÖSTLICHKEIT ...

Tiramisu-Millefeuille mit Kaffee-Amaretto-Creme

DIE FEIER

Hochzeitstorte

Kaffee und Liköre

WEINKELLER

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

Vinya Heredad Negre (Grenache Noir · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya

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

Mineralwasser und stilles Wasser

Empfang und Appetithäppchen

SERVIERLÖFFEL UND SHOTS

Foie gras mit karamellisiertem Apfel

Oktopus mit Vinaigrette von exotischen Früchten

Kabeljauröllchen auf katalanische Art

Mango mit Mascarpone

Meeresfrüchte und Ananas mit Wermutsauce

SPIESSE

Lachs mit Schnittlauch-Vinaigrette

Gemüse vom Grill

Garnele mit Romesco-Sauce

HÄPPCHEN AUS DEM MEER

Getrüffelte Seeigel

Kammuscheln nach Königinnenart

Kabeljaukrapfen

Gedämpfte Herzmuscheln

KLEINE TAPAS

Geflügelkroketten

Enten-Burger mit Foie gras

Reis nach der Kunst der Fischer von Lloret ohne Schalen

Blätterteig mit Entenleber, Rosinen und Muskateller-Reduktion

Menü

DAS MEER

½ Hummer aus dem kantabrischen Meer ohne Schale mit krossem Hummerrogen und Tropical-Fruits-Bouquet

EINE KLEINE ERFRISCHUNG ...

Zitronensorbet

DIE BERGE

Kalbsfilet aus der Girona-Region mit Entenleber und Cabernet Sauvignon

EINE SÜSSE KÖSTLICHKEIT ...

Frischkäse-Mousse-Florentiner mit Walnusseis und Karamell

DIE FEIER

Hochzeitstorte

Kaffee und Liköre

WEINKELLER

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

Vinya Heredad Negre (Grenache Noir · Monastrell · Ull de llebre) - DO Catalunya

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

Mineralwasser und stilles Wasser

Empfang und Appetithäppchen

SERVIERLÖFFEL UND SHOTS

Oktopus mit Vinaigrette von exotischen Früchten

Kabeljauröllchen auf katalanische Art

Mango mit Mascarpone

Meeresfrüchte und Ananas mit Wermutsauce

Ceviche vom Adlerfisch mit Zitrusfrüchten

SPIESSE

Kabeljau mit Tomaten-Vinaigrette

Lachs mit Schnittlauch-Vinaigrette

Thunfisch mit Soja-Vinaigrette

Gemüse vom Grill

Garnele mit Romesco-Sauce

CORNETS UND PIPETTEN

Seespinnensalat mit Öl vom eigenen Roggen

Anschovis mit Tomaten-Emulsion

HÄPPCHEN AUS DEM MEER

Getrübte Seeigel

Kabeljaukräpfen

Gedämpfte Herzmuscheln

KLEINE TAPAS

Geflügelkroketten

Jakobsmuschel mit Frühlingsknoblauch-Mousseline

Reis nach der Kunst der Fischer von Lloret ohne Schalen

Kleine Tapa mit Sepiabällchen und Haferwurzeln aus Selva

Kleine Tapa mit Kalbfleisch aus Girona auf katalanische Art, Apfelkompott und Cabernet Sauvignon

Menü

DAS MEER

Gegrillte Fisch-Meeresfrüchte-Variationen von unserem Fischmarkt mit ½ Hummer

EINE SÜSSE KÖSTLICHKEIT ...

Mosaik aus frischem Obst mit Joghurteis

DIE FEIER

Hochzeitstorte

Kaffee und Liköre

WEINKELLER

Vionta (Albariño) – DO Rías Baixas

Mas d'Aranyó (Tempranillo · Grenache · Syrah) – DO Catalunya

Parxet Brut Nature (Macabeu · Parellada · Pansa Blanca) – DO Cava

Mineralwasser und stilles Wasser

Buffet

Iberischer Eichelschinken frisch vor den Gästen geschnitten

Degustation traditioneller Käsesorten mit Walnüssen und Maisbrot

Wachtelspiegeleier auf kleinen Toasts mit Bacon

BUFFET

KINDERMENÜ

Kindermenü Vorschlag A

VORSPEISE

Makkaroni Bolognese

HAUPTSPEISE

Hähnchen mit Pommes frites oder

Schnitzel vom Kalb aus Girona mit Beilage

DESSERT

Gemischtes Eis

DIE FEIER

Hochzeitstorte

Erfrischungsgetränke und Mineralwasser

Kindermenü Vorschlag B

VORSPEISE

Getrüffelte Cannelloni in Cremesauce

HAUPTSPEISE

Seezungenfilets von der Bratplatte mit Beilage

DESSERT

Gemischtes Eis

DIE FEIER

Hochzeitstorte

Erfrischungsgetränke und Mineralwasser

Kindermenü Vorschlag C

VORSPEISE

Cannelloni mit Taschenkrebs-Txangurro-Füllung

HAUPTSPEISE

Filet vom Kalb aus Girona mit Beilage

DESSERT

Gemischtes Eis

DIE FEIER

Hochzeitstorte

Erfrischungsgetränke und Mineralwasser

Staff-Menü Vorschlag A

Das gleiche bestätigte Menü für die Erwachsenen zu 75 % des Preises

Staff-Menü Vorschlag B

VORSPEISE

Gemischter Salat

DAS MEER ODER DIE BERGE

Gebackenes Fisch-Rückenfilet von unserem Fischmarkt mit Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln

oder

Filet vom Kalb aus Girona mit Beilage

DESSERT

DIE FEIER

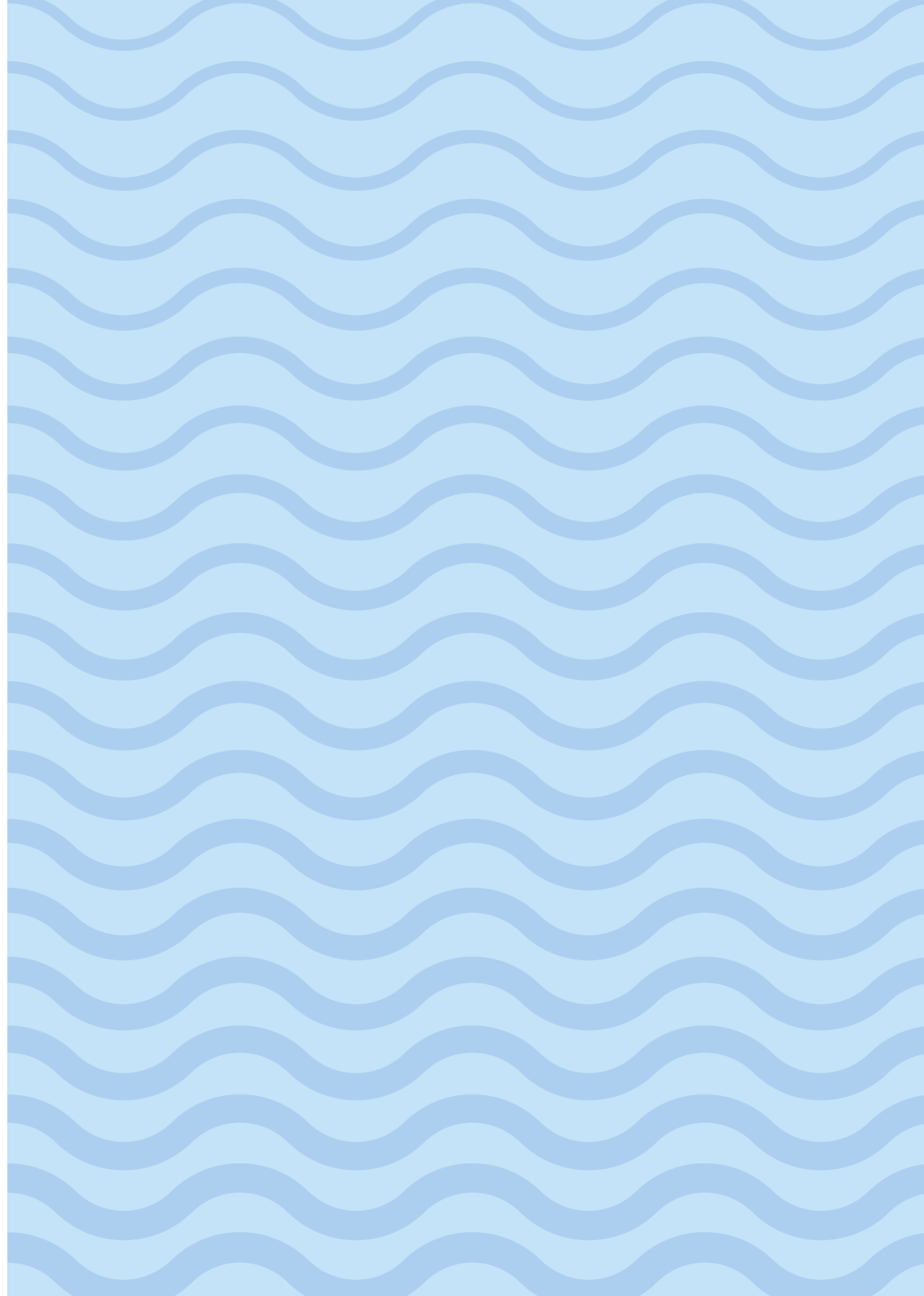
Hochzeitstorte

Wein und Mineralwasser

STAFF-MENÜ



Bei Unverträglichkeiten und Allergien können wir die Menüs ohne weiteres an einzelne Personen anpassen oder auch das gesamte, für die Hochzeit vorgesehene Menü umstellen.





Cala Gran

www.calagranevents.com



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