

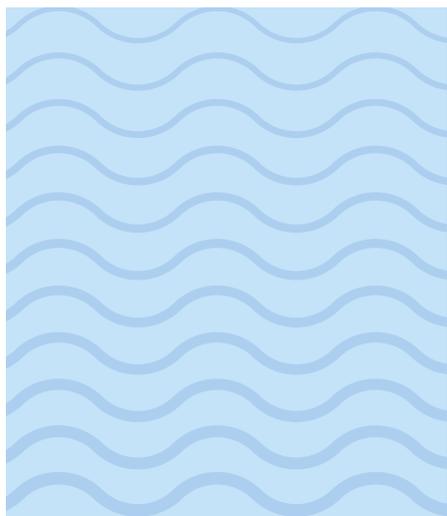


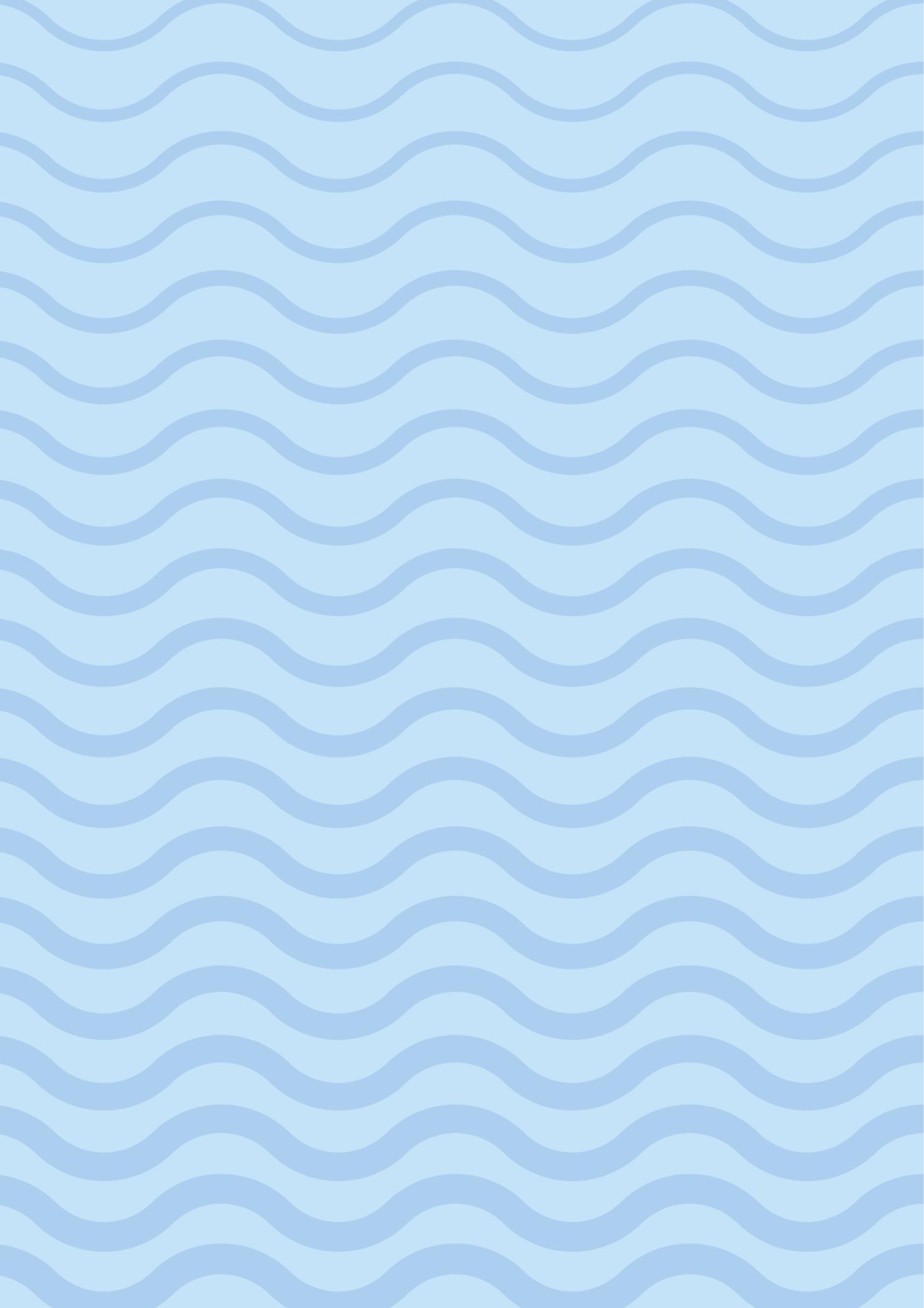
Cala Gran

menus de mariage



EL TRULL
RESTAURANT





MENUS DE MARIAGE

bienvenue et apéritifs

CUILLÈRES ET VERRINES

- Foie gras aux pommes caramélisées
- Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux
- Cannelloni de morue à la catalane
- Mangue au mascarpone
- Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

CHAPELETS

- Saumon à la vinaigrette de ciboulette
- Légumes grillés

DÉGUSTATIONS DE LA MER

- Oursins aux truffes
- Bouchées aux noix de pétoncle
- Beignets de morue

PETITES TAPAS

- Croquettes de volaille
- Riz à la façon des pêcheurs de Lloret
- Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

menu

LA MER OU LA MONTAGNE

- Suprême de colin à la mousseline d'oursin aux truffes et sa garniture
ou
Paleron de veau de Gérone à la catalane à la compote de pomme et sauce au cabernet sauvignon

UNE DOUCEUR...

- Tulipe de chocolat, glace à la vanille, coulis de framboises et fruits rouges

LA CÉLÉBRATION

- Gâteau de mariage

- Cafés et digestifs

VINS

- Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne
- Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava
- Eaux plates et gazeuses

bienvenue et apéritifs

CUILLÈRES ET VERRINES

- Foie gras aux pommes caramélisées
- Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux
- Cannelloni de morue à la catalane
- Mangue au mascarpone
- Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

CHAPELETS

- Saumon à la vinaigrette de ciboulette
- Légumes grillés

DÉGUSTATIONS DE LA MER

- Oursins aux truffes
- Bouchées aux noix de pétoncle
- Beignets de morue

PETITES TAPAS

- Croquettes de volaille
- Riz à la façon des pêcheurs de Lloret
- Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

menu

LA MER OU LA MONTAGNE

- Ragoût de lotte « Cim i tomba » à la mode des pêcheurs de Tossa
ou
- Filet de veau de Gérone aux pommes caramélisées et sa sauce

UNE DOUCEUR...

- Ananas frais à la crème brûlée et petites fraises des bois

LA CÉLÉBRATION

- Gâteau de mariage

- Cafés et digestifs

VINS

- Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava
- Eaux plates et gazeuses

bienvenue et apéritifs

CUILLÈRES ET VERRINES

- Foie gras aux pommes caramélisées
- Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux
- Cannelloni de morue à la catalane
- Mangue au mascarpone
- Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

CHAPELETS

- Saumon à la vinaigrette de ciboulette
- Légumes grillés
- Crevette sauce romesco

DÉGUSTATIONS DE LA MER

- Oursins aux truffes
- Bouchées aux noix de pétoncle
- Beignets de morue
- Palourdes à la vapeur

PETITES TAPAS

- Croquettes de volaille
- Hamburger de canard et foie gras
- Riz à la façon des pêcheurs de Lloret
- Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

menu

LA MER

- Médallions de noix de Saint-Jacques au coulis de mangue et fruits rouges à la vinaigrette de sésame doré

UNE TOUCHE RAFRAÎCHISSANTE...

- Sorbet de lime

LA MONTAGNE

- Paleron de veau de Gérone à la catalane à la compte de pomme et sauce au cabernet sauvignon

UNE DOUCEUR...

- Symphonie d'abricot aux petites fraises des bois, jus d'orange et glace à la vanille

LA CÉLÉBRATION

- Gâteau de mariage

- Cafés et digestifs

VINS

- Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava
- Eaux plates et gazeuses

bienvenue et apéritifs

CUILLÈRES ET VERRINES

- Foie gras aux pommes caramélisées
- Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux
- Cannelloni de morue à la catalane
- Mangue au mascarpone
- Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

CHAPELETS

- Saumon à la vinaigrette de ciboulette
- Légumes grillés
- Crevette sauce romesco

DÉGUSTATIONS DE LA MER

- Oursins aux truffes
- Bouchées aux noix de pétoncle
- Beignets de morue
- Palourdes à la vapeur

PETITES TAPAS

- Croquettes de volaille
- Hamburger de canard et foie gras
- Riz à la façon des pêcheurs de Lloret
- Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

menu

LA MER

- Suprême de colin à la mousseline d'oursin aux truffes et sa garniture

UNE TOUCHE RAFRAÎCHISSANTE...

- Sorbet de mandarine

LA MONTAGNE

- Joue de veau de Gérone et son glaçage aux framboises et à la moutarde à l'ancienne

UNE DOUCEUR...

- Tulipe de chocolat, glace à la vanille, coulis de framboises et fruits rouges

LA CÉLÉBRATION

- Gâteau de mariage

- Cafés et digestifs

VINS

- Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne
- Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne
- Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava
- Eaux plates et gazeuses

bienvenue et apéritifs

CUILLÈRES ET VERRINES

- Foie gras aux pommes caramélisées
- Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux
- Cannelloni de morue à la catalane
- Mangue au mascarpone
- Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

CHAPELETS

- Saumon à la vinaigrette de ciboulette
- Légumes grillés
- Crevette sauce romesco

DÉGUSTATIONS DE LA MER

- Oursins aux truffes
- Bouchées aux noix de pétoncle
- Beignets de morue
- Palourdes à la vapeur

PETITES TAPAS

- Croquettes de volaille
- Hamburger de canard et foie gras
- Riz à la façon des pêcheurs de Lloret
- Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

menu

LA MER

- Ragoût de lotte « Cim i tomba » à la mode des pêcheurs de Tossa

UNE TOUCHE RAFRAÎCHISSANTE...

- Sorbet d'ananas

LA MONTAGNE

- Filet de veau de Gérone aux pommes caramélisées et sa sauce

UNE DOUCEUR...

- Millefeuille de tiramisu au crémeux de café à l'amaretto

LA CÉLÉBRATION

- Gâteau de mariage

- Cafés et digestifs

VINS

- Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne
- Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne
- Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava
- Eaux plates et gazeuses

bienvenue et apéritifs

CUILLÈRES ET VERRINES

- Foie gras aux pommes caramélisées
- Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux
- Cannelloni de morue à la catalane
- Mangue au mascarpone
- Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

CHAPELETS

- Saumon à la vinaigrette de ciboulette
- Légumes grillés
- Crevette sauce romesco

DÉGUSTATIONS DE LA MER

- Oursins aux truffes
- Bouchées aux noix de pétoncle
- Beignets de morue
- Palourdes à la vapeur

PETITES TAPAS

- Croquettes de volaille
- Hamburger de canard et foie gras
- Riz à la façon des pêcheurs de Lloret
- Feuilleté au foie gras de canard, raisins secs et réduction de muscat

menu

LA MER

- ½ homard de la mer Cantabrique décortiqué et son croustillant de corail sur un bouquet de fruits tropicaux

UNE TOUCHE RAFRAÎCHISSANTE...

- Sorbet de citron

LA MONTAGNE

- Filet de veau de Gérone aux foie de canard et cabernet sauvignon

UNE DOUCEUR...

- Florentin à la mousse de fromage blanc sur une glace aux noix et caramel

LA CÉLÉBRATION

- Gâteau de mariage

- Cafés et digestifs

VINS

- Vinya Heredad Blanc de Blanc (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Catalogne Vinya Heredad Rouge (Grenache noir · Mourvèdre · Tempranillo) - AOP Catalogne Segura Viudas « Aria » Brut Nature (Macabeu · Xarello · Parellada) - AOP Cava
- Eaux plates et gazeuses

bienvenue et apéritifs

CUILLÈRES ET VERRINES

Poulpe à la vinaigrette de fruits tropicaux

Cannelloni de morue à la catalane

Mangue au mascarpone

Fruits de mer et ananas sauce au vermouth

Ceviche de courbine aux agrumes

CHAPELETS

Morue à la vinaigrette de tomate

Saumon à la vinaigrette de ciboulette

Thon à la vinaigrette de soja

Légumes grillés

Crevette sauce romesco

CORNETS ET SUCETTES

Salade de crabe et son huile de corail

Anchois à l'émulsion de tomate

DÉGUSTATIONS DE LA MER

Oursins aux truffes

Beignets de morue

Palourdes à la vapeur

PETITES TAPAS

Croquettes de volaille

Noix de Saint-Jacques à la mousseline d'ail tendre

Riz à la façon des pêcheurs de Lloret

Petite tapa de boulettes de seiche et salsifis de La Selva

Petite tapa de veau de Gérone à la catalane à la compote de pomme et au cabernet sauvignon

menu

LA MER

Assortiment de poissons et fruits de mer de nos criées grillés avec ½ homard

UNE DOUCEUR...

Salade de fruits frais et glace au yaourt

LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Cafés et digestifs

VINS

Vionta (Albariño) – AOP Rias Baixas

Mas d'Aranyó (Tempranillo · Grenache · Syrah) – AOP Catalogne

Parxet Brut Nature (Macabeu · Parellada · Xarello) – AOP Cava

Eaux plates et gazeuses

buffets

Jambon ibérique Bellota coupé devant les convives

Dégustation de fromages artisanaux, noix et pain de maïs

Œufs de caille au plat sur toasts au bacon

BUFFETS

MENU ENFANTS

menu enfants option A

L'ENTRÉE

Macaronis à la bolognaise

LE PLAT PRINCIPAL

Poulet pommes frites ou

Escalope de veau de Gérone et sa garniture

LES DESSERTS

Glaces variées

LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Sodas et eaux minérales

menu enfants option B

L'ENTRÉE

Cannellonis truffés à la crème

LE PLAT PRINCIPAL

Filets de sole à la plancha et leur garniture

LES DESSERTS

Glaces variées

LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Sodas et eaux minérales

menu enfants option C

L'ENTRÉE

Cannellonis au txangurro de crabe

LE PLAT PRINCIPAL

Filet de veau de Gérone et sa garniture

LES DESSERTS

Glaces variées

LA CÉLÉBRATION

Gâteau de mariage

Sodas et eaux minérales

MENU STAFF

option A

Même menu confirmé pour adultes à 75% du prix.

option B

L'ENTRÉE

Salade composée

LA MER OU LA MONTAGNE

Filet de poisson de nos criées au four aux pommes de terre, tomate et oignon

ou

Filet de veau de Gérone et sa garniture

LES DESSERTS

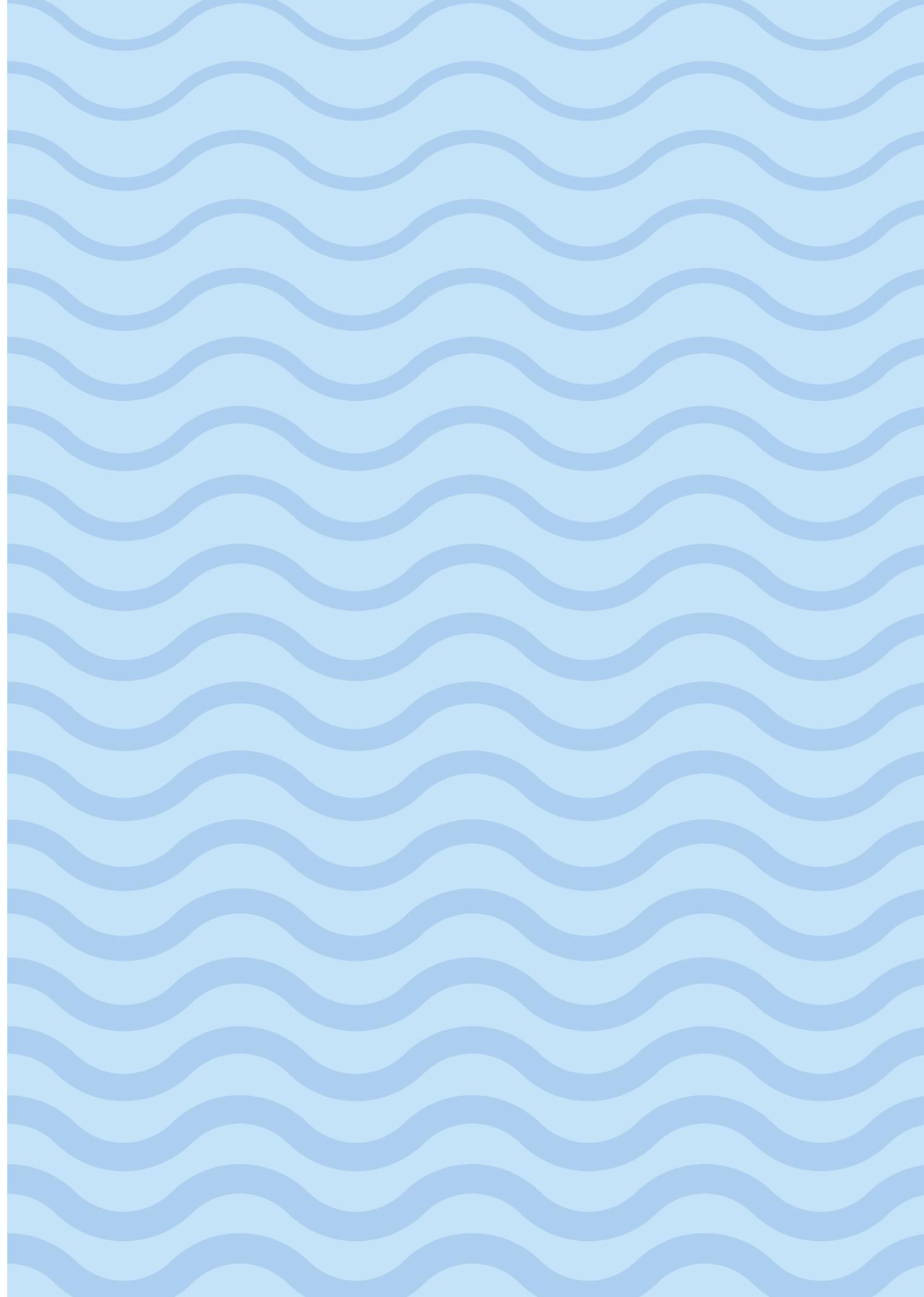
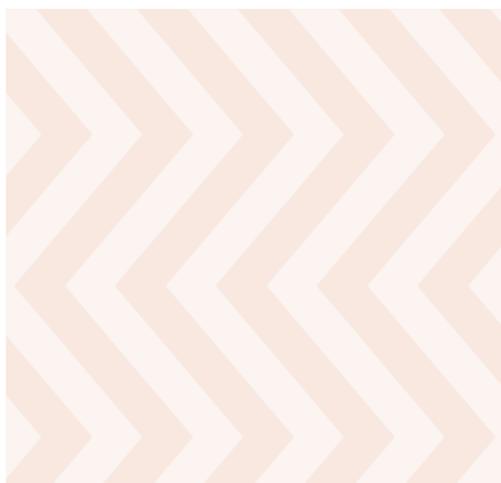
LA CÉLÉBRATION

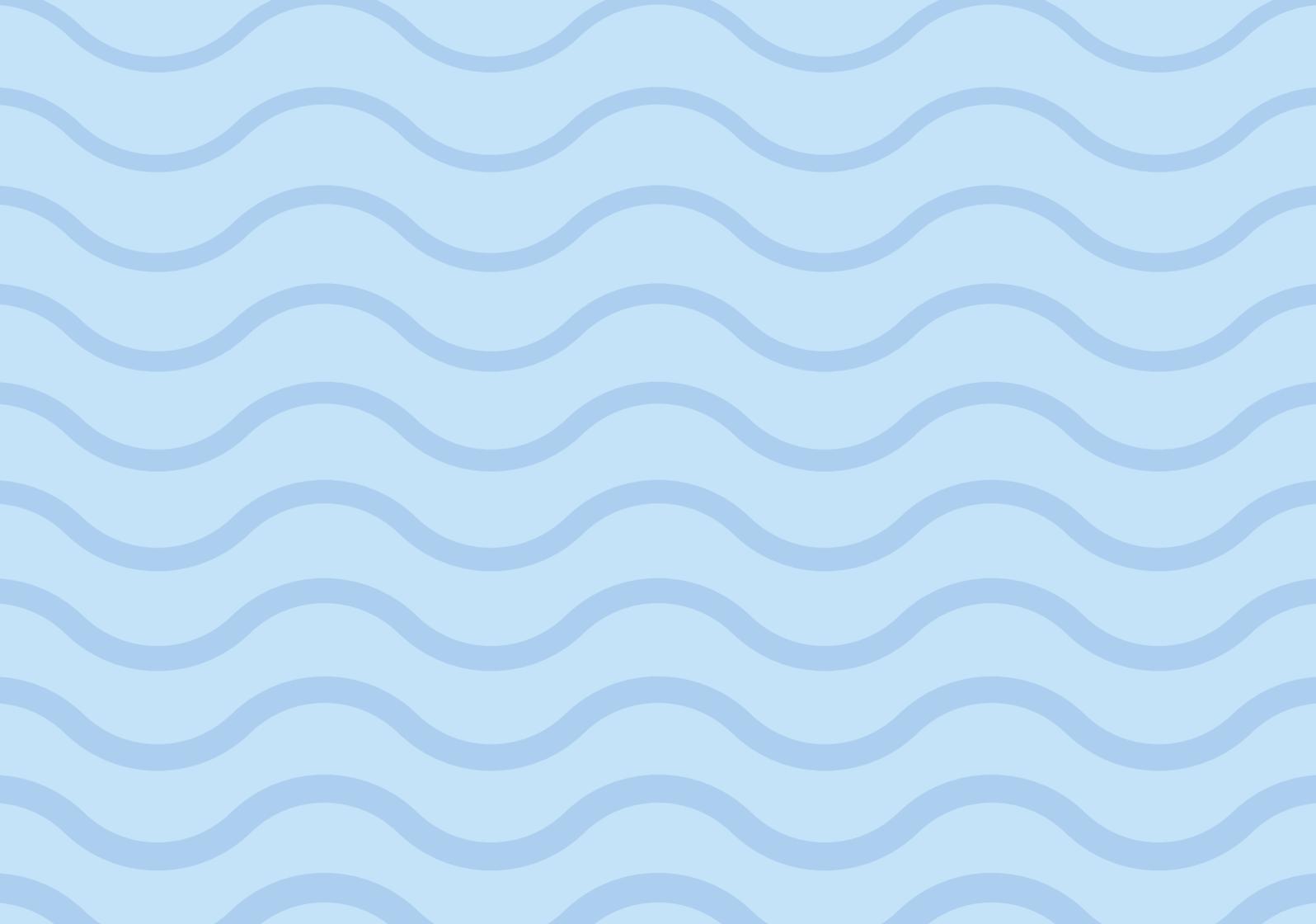
Gâteau de mariage

Vins et eaux minérales



Les menus peuvent être adaptés, sans inconvénient, aux éventuelles intolérances et allergies, soit pour certaines personnes seulement, soit sur l'ensemble du menu programmé pour l'événement.





Cala Gran

www.calagranevents.com



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