

**el pa
volador**
Masia - Restaurant



banquets de **noces**

2026

Primer de tot, enhorabona per l'enllaç

I gràcies per confiar en nosaltres per ajudar-vos a organitzar plegats un casament que serà únic i especial.

Us expliquem una mica què trobareu a casa nostra

instal·lacions

El Pa Volador és un conjunt eclèctic, amb instal·lacions d'una singularitat única:

la masia Pagès, del s. XVI, amb una espectacular volta de creueria, del gòtic tardà, sales privades temàtiques i el saló Dalí, que reproduïx el cel blau d'un Empordà pentinat per la tramuntana, amb punts d'il·luminació que són hereus directes del modernisme ornamental inspirat en les formes de la natura i la vegetació fascinant

el saló de banquets, el Palau del Vents, una edificació sumptuosa, de clara inspiració neoclàssica, limitat per un conjunt de 30 columnes, amb un interior transparent gràcies a 2 parets de vidre

a l'espai que s'obre a l'entrada principal del saló, s'alça un conjunt de 4 columnes exemptes, de capitell jònic, a est i oest, que recorden les columnes de Puig i Cadafalch, del conjunt del palau nacional de Montjuïc a Barcelona

completen les instal·lacions l'antiga masia Avinyó, també del s. XVI, amb capella pròpia, considerada Bé Cultural d'Interès Local

i el jardí d'influència romàntica amb piscina ornamental i estàtues i bustos de venus y nimfes

Serà un plaer rebre-us a casa per veure els espais i resoldre tots els dubtes que tingueu, per convertir-nos en els vostres còmplices i dissenyar un dia inoblidable.

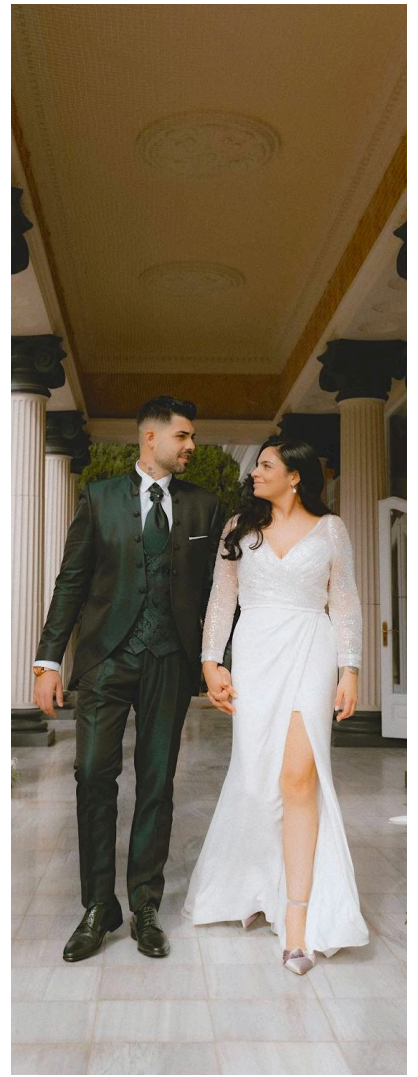
Us oferim el nostre millor bon fer, 30 anys d'experiència i un equip que us assessorarem en tot moment.

Us presentem diferents propostes, partint de 3 tipus de menú. Totes les propostes es poden adaptar a les vostres necessitats. L'objectiu és fer una jornada a mida, que encaixi amb el que esteu buscant, que us la feu vostra i que us ompli.

Comencem,

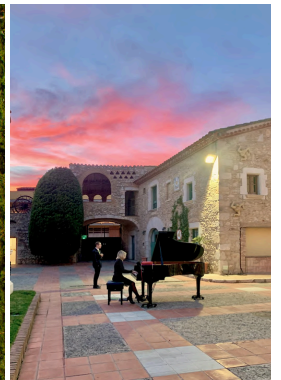
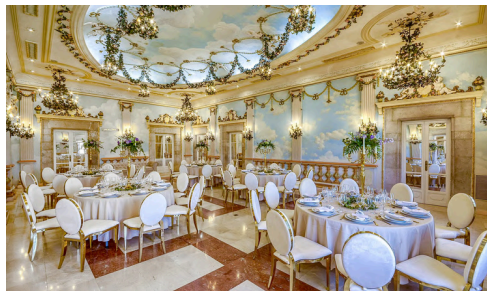
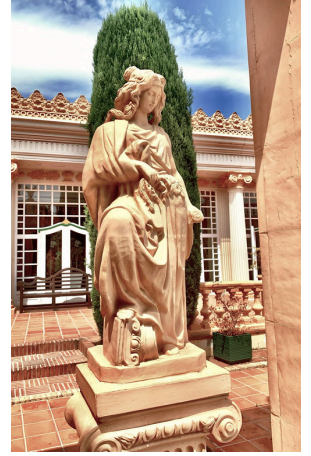


visita exprés









què inclouen les nostres propostes

- Menú, servei de cambrers, sala i instal·lacions, mobiliari, tèxtil i parament
- Àrea d'aparcament pròpia, de fàcil accés pels convidats
- Seating plan: llistat amb el nom dels convidats per taules
- Mapa de la situació de les taules dins la sala
- Minuttes personalitzades
- Figura de parella de nuvis (d'Art Carré)
- Centre de flor natural de presidència (combinació cromàtica personalitzada)
- Centre de flor natural per taula
- Aperitiu a l'aire lliure -al jardí o a la terrassa- (a partir de 80 comensals adults)
- Una hora de DJ, repertori a demanda acordada prèviament (a partir de 80 comensals adults)
- Una hora de barra lliure (a partir de 80 comensals adults)
- Wedding planner: atenció personalitzada, acompanyament i assessorament

menú còctel

(informal, espontani, a peu dret, a l'aire lliure)

calents

Risotto de gorgonzola i pera

Assortiment de croquetes:

- formatge coulant
- verdures rostides
- pernil ibèric de gla

Patates artesanes La Deu, d'Olot (des de 1943)

Minitwister de llagostí i rap amb cava de gingebre

Degustació de raviolis cruixents amb xutneys, de ceba, de coco i de tomàquet:

- ceba dolça amb botifarra de perol
- de gamba vermella
- xai amb romaní

Minihamburguesa de Wagyu amb brie i cansalada cruixent

Cassoleta mediterrània de fideuà de tinta negra

freds

Mochi de foie amb poma i ceba caramel·litzada

Tartar de salmó marinat amb anet i tàpares

Esqueixada cremosa: brandada i mousse de lleties

Seitons amb salmorejo

Rocher de 3 formatges amb cobertura crispy de fruita seca

Tartaleta d'escalivada amb olivada i nous

i també

Taula d'ibèrics:

- pernil de gla (*)
- llom
- llonganissa
- xoriço

(*) pota de pernil al tall, amb tallador, supl. de 700 €

el racó del vermut

Els millors vermuts del món

Sifó: l'aigua de la felicitat

Assortiment d'olives i envinagrats

Xips de patata

Xips de verdures

dolços

Macarons:

- caramel
- vainilla
- gerds
- xocolata
- llimona

pastís de noces

celler

Vi blanc Muscat monovarietal (Celler Can Bas)

Vi negre d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)

Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

Refrescos

Cerveses

Vermuts

Aigua mineral

105 €

menú fantàstic

aperitiu

Petit fur de salmó marinat amb anet i tàpares
Tartaleta d'ou de guatlla amb cruixent de pernil ibèric
Esqueixada cremosa: brandada i mousse llentia
Minimandonguilles amb crema de curry
Farcellet de pularda amb cremós de coco
Broqueta de gamba llagostinera amb pinya i tomàquet confitat
Patates artesanes La Deu d'Olot, farcides de carn (tradició des de 1943)
Pop a la planxa amb sal gruixuda de pebre roig
Hamburguesa de Wagyu amb brie i cansalada cruixent
Cucurull dels nostres calamars a la romana bicolors
Gambes amb allada amb oli d'oliva argudell de l'Empordà
Cassoleta mediterrània de fideuà de tinta negra
Risotto de gorgonzola amb pera

el racó del vermut

Els millors vermut del món
Sifó: l'aigua de la felicitat
Assortiment d'olives i envinagrats
Xips de patata
Xips de verdures
Tapeta d'escopinyes

barra lliure de begudes

vins de diferents DO, refrescs, cerveses i cava

peix

Suquet de bullabesa de rap i gamba vermella de la costa
Llom de bacallà d'Islàndia en salsa de taronja i cristal·litzat de fulles d'espínacs
Turbot salvatge a la brasa amb pil pil fumat i verdures baby
Suprema de corball farcit de gamba i escamarlà amb fons d'ajoblanco mariner
Llobarro amb velouté de verdures i ametlles i rosa de carxofa amb tàrtara

carn

Espatlleta de cabrit empordanès rostit a baixa temperatura amb salsa de vainilla i canyella
Caneló XXL de confit d'ànec i foie amb beixamel de vi generós dolç i cistell cruixent de parmesà amb verdures
Filet de vedella Origen Girona amb parmentier cremós de patata, salsa de Pedro Ximénez i pètals de ceba
Melós de vedella amb crema vellutada de moniato, portobello saltat i xips de violeta amb porro
Porcell d'ibèric amb mostassa antiga i mel de les alberes, i escalunyes regades amb oli de farigola

sorbet (mojito, maduixa i alfàbrega, mango o poma verda)

pastís de noces

Rocher, Massini, Fraiser de fruits vermells, Sol de maracuià, Red Velvet o Cúpula de xocolata

celler

Aigües minerals

Vi blanc Muscat monovarietal (Celler Can Bas)
Vi negre d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)
Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

120 €

menú el pa volador

aperitiu

Freds

Petit fur de salmó marinat amb anet i tàpares
Piruleta cruixent de formatges amb fines herbes i fruita seca
Paté de bacallà d'Islàndia confitat amb mel i taronja
Bombó de gamba vermella amb parmesà i maionesa d'alvocat
Sardina fumada del Cantàbric amb ajoblanco i oli de llima
Pinya caramel·litzada amb pernil d'ànec
Tastet d'steak tartar de vedella Origen Girona amb envinagrats
Musclos en escabetx de verdures i un toc de cítrics
Cornets d'ensalada russa de l'horta amb bonítol

Calents

Broqueta de pop a la gallega amb sal gruixuda de pebre dolç
Cucurull de bicolor de calamars a la romana fets a casa
Minihamburguesa de vedella Wagyu amb ceba, bacon i formatge
Gambes amb allada amb oli d'oliva argudell de l'Empordà
Farcellet de pularda amb cremós de coco
Cassoleta mediterrània de fideuada de tinta negra
Patates artesanes La Deu d'Olot, farcides de carn (tradició des de 1943)

el racó del vermut

Els millors vermuts del món
Sifó: l'aigua de la felicitat
Assortiment d'olives i envinagrats
Xips de patata
Xips de verdures
Tapeta d'escopinyes

barra lliure de begudes

vins de diferents DO, refrescs, cerveses i cava

peix

Suquet de bullabesa de rap i gamba vermella de la costa
Llom de bacallà d'Islàndia en salsa de taronja i cristal·litzat de fulles d'espínacs
Turbot salvatge a la brasa amb pil pil fumat i verdures baby
Suprema de corball farcit de gambes i escamarlans amb fons d'ajoblanco mariner
Llobarro amb velouté de verdures i ametlles i rosa de carxofa amb tàrtara

carn

Espatlleta de cabrit empordanès rostit a baixa temperatura amb salsa de vainilla i canyella
Cuixa d'ànec rostida amb fruits vermells i salsa de fetge gras amb el seu medalló
Filet de vedella Origen Girona amb parmentier cremós de patata i salsa de Pedro Ximenes
Melós de vedella amb crema vellutada de moniato, portobello saltat i xips de violeta amb porro
Porcell d'ibèric amb mostassa antiga i mel de les alberes, i escalunyes regades amb oli de farigola

sorbet (mojito, maduixa i alfàbrega, mango o poma verda)

pastís de noces

Rocher, Massini, Fraiser de fruits vermells, Red Velvet, Festucs o Cúpula de xocolata

celler

Aigües minerals

Vi blanc Muscat monovarietal (Celler Can Bas)
Vi negre d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)
Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

150 €

complementa el menú

estacions temàtiques per l'aperitiu

xarcuteria

bull blanc
bull negre
llonganissa de la Vall d'en Bas
pernil de gla
xoriço ibèric
llom ibèric
llonganissa ibèrica

17 € per persona

(*) pota d'ibèric al tall, amb mestre tallador, supl. de 700 €

formatgeria

9 varietats de formatges, amb fruita seca, panets i confitures de fruita

15 € per persona

veggie

assortit de xarrups:
· pastanaga amb curry
· carxofa amb ceba cruixent
· vichyssoise de meló amb un toc de mojito
· remolatxa amb fonoll i poma
amanida de cirerols de l'horta, kalamata i pesto
hummus de cigrons
paté d'espínacs i nous
caneló de carbassó amb bolets i envinagrats

12 € per persona

c l o v a

musclos de roca
cloïsses
'zamburiña'
navalles
gamba a la planxa

18 € per persona

c r u i x e n t s

twister de llagostí i rap amb cava
assortit de croquetes (rostit, ibèric, formatge i bolets)
ravioli de perol amb ceba dolça
minitrompetes de sobrassada amb mel
xupa xup de xai

13 € per persona

a s i à t i c

gyoses de 2 varietats: carn i verdures
rotllets de primavera: vegans i de pollastre
assortiment de sushi
gòl cuón mixtes
varietat de salses (soja, agredolça, teriyaki i ponzu)

16 € per persona

p a D a l í

acompanyeu l'àpat amb el pa artesanal de 3 puntes
emblema dalinià, emblema del Pa Volador i emblema empordanès

4 € per persona

xocolata fountain

amb broquetes de fruites naturals
amb llaminadures

580 €

en els casaments a partir de 70 pax, 8 € per persona

capritxos dolços

croissantets de mantega
minicroissants de xocolata
minidonuts de sucre
minidonuts de xocolata
xuxos de Girona

8 € per persona

'ottima' pizza

artesanes, 4 varietats (cal triar-les):

pera amb gorgonzola
pernil ibèric i formatge de cabra
sobrassada i formatge brie
salmó, alfàbrega i tàpares
pollastre, bacon i xampinyons

5 formatges (mozzarella, blau, cheddar, emmental i fumat)

8 € per persona

fast food

- 4 minihamburgueses, 2 varietats:
de filet de vedella
amb arrebossat cruixent
- fingers de pollastre
- snacks de llom de porc a l'estil KFC

13 € per persona

confits nostrats

biscuit anisat de pa amb oli i xocolata
postres de músic (fruita seca amb porronet de moscatell)
el pa de postguerra, de vi amb sucre
bunyols de l'Empordà amb crema de Ratafia

10 € per persona

Palau dels Vents

Saló de banquets, de gran capacitat -1.000 m² i 600 persones assegudes-.

Molt lluminós per les 2 parets enviadriades, d'estètica postmodernista industrial.

Sumptuositat en les terres de marbre i en les 24 columnes d'ambdòs laterals



Sala Dali

Sala de banquets petita, per a 60 persones.

El cel clar i lluminós de l'Empordà dibuixat en parets i sostre, voltat pels 6 vents de l'extrem més oriental dels Pirineus. Llums que imiten la naturalesa i marbres al terra



cerimònies



Les cerimònies

Orientades a la masia del s. XVI i als pans dalinians alats, a la piscina de nimfes romàniques, a l'entrada de xipresos, o al costat de l'accés principal al Palau dels Vents, d'inspiració greco romana



fem-ho inoblidable

I si anem més enllà i fem del casament un dia del tot inoblidable? Un casament que emocioni, d'aquells que fa somriure el silenci i que fa pujar la brillantor als ulls.

No calen grans artificis, ni grans guions, sovint només un detall, únic, especial, diferent, dissenyat per a vosaltres.

quatre idees

EL MILLOR DIRECTE DE SAXO

BigDani, saxo i jazz en directe elevat a la màxima expressió.

Big Dani és el nom artístic d'en Dani Pérez. Molts el consideren el millor saxofonista de l'Estat Espanyol. És una de les veus més autoritzades en Jump Blues, Rhythm & Blues, Rock & Roll i Boogie Woogie. Membre de The Big Jamboree i Los Rebeldes, el seu directe és un estil pur, autèntic, energètic i sense edulcorar, i és capaç de transportar-nos al cor de Mississipi. Intèrpret magistral i col·laborador habitual d'algunes llegendes mítiques: Carl Perkins, Billy Lee Reely, Dale Hawkins y Koko Taylor, i també de noms llegendaris del panorama espanyol: Seguridad Social, Loquillo y La Frontera.

Ofereix un directe ideal per a cerimònies i aperitius, amb un repertori adaptat. Hora i mitja de bona música, atemporal, elegant i interpretada impecablement. Un autèntic luxe.

Preu: 930€

Per què la música en directe? Perquè és portar el casament a un altre nivell, d'autenticitat i d'emoció, per la capacitat que té de transmetre sentiments intensos i de construir atmosferes úniques, perquè a tots ens parla d'elegància, de sensibilitat màxima, d'exclusivitat, de sofisticació i de cites memorables.

DRONS: UN CASAMENT CINEMATOGRÀFIC

Si busqueu els millors records visuals, la gravació del vostre gran dia amb drons és imprescindible, per les panoràmiques que ofereix, els enquadraments, les perspectives úniques, impossibles de captar de cap altra manera. El resultat final seran imatges impactants, captures insospitades, moviments de càmera sorprenents i tomes cinematogràfiques aèries molt pròximes als efectes especials.

Filmació en exterior i interior (Palau dels Vents)

El servei inclou gravació, fotografia i edició, a càrrec d'un pilot certificat i experimentat, amb material audiovisual en 4k. El resultat serà:

- Vídeo 4K de 18' amb fons musical personalitzat
- Galeria de 30 fotos aèries

Sessió de 4 hores: 550€

Sessió de 7 hores: 870€

PERFUMS: ARTESANIA D'EDICIÓ LIMITADA

Nectar de Venus. Joies emocionals.

Nectar de Venus són mestres artesans en la creació de perfums de gamma alta personalitzats. 50ml d'una essència que explica la vostra història, que us representa, en packaging de luxe, firmat i numerat, i dissenyat perquè sigui perdurable i distingit. El regal inclou personalització amb els vostres noms i un missatge a l'interior (creació de logo del casament i data, amb nota personalitzada). Parteixen d'una gamma de 30 essències de perfum creades artesanalment, en 4 col·leccions: estacions de l'any, nit i dia, signes del zodíac i emocions. Totes inclouen versions unisex, femenines i masculines. S'organitzarà un tast olfatiu amb la parella de nuvis perquè trieu el perfum que més i millor us representarà aquest dia.

Preu: 42€ per unitat

Per què un perfum o una fragància? Els humans recordem el 5% del que veiem, el 2% del que sentim, el 15% del que provem i el 35% del que olorem. Som capaços de reconèixer 200 colors, però som capaços de recordar fins a 10.000 fragàncies. L'olfacte és el sentit més íntim, les olors toquen la dimensió més primària de l'ésser humà, evocuen els records, ens porta a allò viscut, apel·la directament a les sensacions i al despertar d'emocions. Què seria una vida sense olor? O una rosa sense perfum?

KARAOKE: EL MINUT DE GLÒRIA

Per aconseguir la festa de casament més divertida i compartida. Repertori adaptat als vostres gustos. Durant el ball posterior al banquet, amb:

- 2 micros inalàmbrics
- Pantalla
- Equip de so
- Equip de llum
- Màquina de fum

3 durades:

- 20': 280€
- 35': 390€
- 60': 540€

Es poden fer sessions continuades, o intercalades amb el ball, amb transicions musicals que cavalquen amb la sessió de discomòbil.

Molt recomanable l'equilibri entre el tipus de convidat, el repertori escollit (sempre cançons animades) i la durada. No s'aconsellen sessions llargues de karaoke ni peticions obertes. Un bon moment per fer-ho sempre és en el tram final del ball, quan hi ha gent que comença a estar exhausta de tantes hores de celebració: el karaoke es converteix en un moment estrella que rearmarà l'energia i la diversió i acomiada la celebració amb un record top ten.

Per què convidar els vostres assistents a cantar? Perquè es converteix en l'ànima de les festes més divertides, perquè motiva la participació de tothom, perquè és una escapada emocional que crea moments èpics i viralitza felicitat. És un viatge d'adrenalina que allibera endorfines, serotonina i dopamina, les químiques responsables de la felicitat, i crea un clima festiu de confiança i connexió. El karaoke provoca les fotos i els vídeos més memorables del casament.

per què el Pa Volador?

L'escenari és un espai ple de fantasia que ens dona l'oportunitat d'imaginar el que vulguem.

El Pa Volador és un lloc ple d'atrezzo que visualment, per si sol, ja és tota una experiència i ambn una història singular.

píndola d'història

RECORREGUT DE LA CASA PAGÈS A L'OBRA DE JOAN DURAN LA PROVOCACIÓ DEL SURREALISME

El Pa Volador és un conjunt únic al territori, de característiques excepcionals. Actualment acull un restaurant de cuina de mercat que també ofereix saló de banquets.

L'edifici principal, la masia Pagès, construïda el 1577, amb pedra de carreuat, forma part del catàleg d'edificacions clàssiques de l'arquitectura catalana tradicional, amb elements que abracen des del romànic al gòtic. Formalment pertany al gòtic tardà. La planta baixa conserva l'estructura de les antigues masies de pagès; el primer pis, en canvi, havia pràcticament desaparegut quan es va restaurar l'edifici, la dècada dels anys 90 del segle XX. Això va permetre fer una reforma integral de la primera planta gairebé a caprici. D'aquesta reconstrucció van resultar sales tematitzades inspirades d'una banda en els excessos del barroc; d'una l'altra, en l'estètica del modernisme neoclàssic i, també en el surrealisme oníric d'un figuerenc universal, Salvador Dalí. En aquest sentit, en destaca especialment la sala Dalí, que reproduïx el cel de la Costa Brava i fa un homenatge als seus vents, amb elements d'il·luminació del modernisme d'orfebre.

La profusió ornamental i les dissonàncies d'estils estètics dins del conjunt del Pa Volador són una de les constants visuals que presenta el complex.

Altres de les curiositats de les instal·lacions són:

- el Palau dels Vents, un saló de banquets amb les dimensions d'un camp de handbol, amb forma de temple grec, bordejat per un conjunt de 30 columnes acanalades, frontons i frisos, il·luminades zenitalment. I un interior també espectacular, amb terra de marbre, columnes interiors i parets de vidre a l'exterior.
- la masia Avinyó, a la part posterior de l'actual complex, també del gòtic tardà, catalogada com a Bé Cultural d'Interès Local i inclosa en el catàleg del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya. Al damunt del portal d'accés principal s'alcen tres arcs de mig punt, amb maó a sardinell, que donen lloc a una terrassa. Va ser propietat del Marquès de Camps i posteriorment convertida en escola pública durant el franquisme
- el jardí, d'inspiració francesa, marcat per l'ordre i la simetria: font decorativa com a punt central, camins rectes, perspectives llargues, topiària precisa, estàtues (emperadors i nimfes), escalinates, balustrades... una mostra a petita escala del corrent de pensament plasmat en el disseny dels jardins del Palau de Versalles, que perseguien la idea clàssica que l'ésser humà domina la natura mitjançant la raó i la geometria

L'EMPREMTA DALÍ I L'OMBRA PRIMERA D'ANICET DE PAGÈS

La modernització arquitectònica del Pa Volador va ser una obra faraònica de finals del s. XX. L'artífex va ser l'hotelier de Figueres Joan Duran i Simón (hotel President), empresari, mecenes, gran admirador de l'obra de Dalí i propietari d'una de les col·leccions privades més destacades del geni del surrealisme.

Joan Duran hi va dur a terme un projecte molt personal, amb la insolència i la saviesa preclara dels genis i els artistes. Resultat d'això és un Pa Volador que exhibeix innumerable referències al surrealisme dalinià, la més destacada de les quals és la façana principal, sembrada de nombrosos pans de tres puntes, amb ales (d'aquí el nom del conjunt arquitectònic, El Pa Volador). Aquests pa de 3 puntes, conegut com a Pa Dalí, és un dels elements destacats de l'obra daliniana: el 1970, Dalí va decidir cobrir la façana de la Torre Galatea del seu teatre-museu, amb pans de 3 puntes, i han passat a la posteritat algunes imatges del geni portant un pa de 3 puntes com a barret: potser el més icònic d'aquests retrats és un del 1961, mentre assistia a una cursa de braus a Figueres.

Al costat dels pans alats, també destaca l'ou de grans dimensions de la teulada, símbol principal de l'obra daliniana. L'ou corona el punt més alt de la masia Casa Pagès, en el vèrtex de les 2 aigües de la coberta.

A l'interior, el surrealisme és la barreja incansable i petulant d'arts decoratives que beuen de múltiples fonts (modernisme, neoclassicisme, barroc, gòtic renaixentista, romànic rural i expressions mossàrabs) amb picades d'ull al surrealisme oníric on tot hi té cabuda: com el sostre de la cava solcat de retorçats ceps de vinya de ceràmica (avui convertida en una de les sales més inspiradores del restaurant de diari) o el sostre de la dependència contigua a l'antiga cuina de la masia, que es presenta cobert de cargols.

A banda d'aquesta filia daliniana més contemporània, la masia principal va ser la casa natal del poeta romàntic català Anicet de Pagès i de Puig (1843-1902), hereu d'una nissaga propietària d'explotacions agràries les quals van ser rellevades per l'activitat industrial a mitjans del s. XIX. Aquesta circumstància va aburgesar la família de Pagès i poc a poc va anar buidant del contingut que li era propi a la masia. Sumat a això, Anicet de Pagès, com els seus companys de gremi coetanis amb ànima d'artista, va decidir viure de manera bohèmia més a prop de les grans urbs (Barcelona i Madrid). El poeta va ser una de les firmes literàries destacades de l'època, assidu participant del certamen literari de Barcelona els Jocs Florals.

L'abandó progressiu dels orígens etno-rurals va significar el principi del final de la masia com a estructura agrària i puntal del territori. Successives vendes la van portar a mans de Joan Duran, l'autor conceptual de la recuperació i la re conceptualització de la masia i les terres que un dia van formar part del domini agrari.

El Pa Volador avui és sobretot una obra d'art amb la denominació de *designed by Dalí*, que acull un restaurant de cuina de mercat. La restauració de la Casa Pagès és una exhibició a parts iguals d'ostentació estètica i d'elements d'indubtable valor arquitectònic. Aquest pensament lliure i caràcter desacomplexat enllacen amb la personalitat d'un territori que ha sabut retre homenatge a la genialitat de les personalitats de reconeixement universal (Dalí, Pla o Monturiol) nascudes a l'Empordà.

Com va dir en Joan Duran, en una entrevista publicada el 1995: "Dalí volia que tot l'Empordà participés del surrealisme, que tot el país es tenyís del seu estil, i jo hi poso el meu granet de sorra".

normes de funcionament

confirmació de la reserva i anul·lació

Per confirmar la reserva s'ha de fer un pagament a compte de 1.500 €, no retornable.

En cas d'anul·lació, el restaurant El Pa Volador es queda l'import abonat com a compensació pels danys i perjudicis que s'hagin pogut derivar.

prova de menú

La prova del menú serà gratuïta per la parella de nuvis. Cada acompanyant haurà de pagar 60 € pel menú de prova.

menús especials

El MENÚ INFANTIL té un cost de 55 € per comensal, se serveix fins als 12 anys d'edat, i consisteix en pasta amb salsa carbonara o bolonyesa (s'ha de triar anticipadament), fingers de pollastre arrebossats amb panko o hamburguesa de filet de vedella i patates fregides casolanes, aigua, refresc o suc de fruites, i gelat.

El MENÚ JUVENIL (fins als 16 anys d'edat) i el MENÚ DE L'STAFF tenen un cost de 85 € per comensal, se serveix fins al 16 anys d'edat, i inclou un plat principal dels 2 previstos en el menú escollit (s'ha de triar anticipadament)

AL·LÈRGENS I ALTRES: S'adaptaran menús per a vegans, intolerants a la lactosa, a la fructosa, al marisc i gluten free. S'adaptarà, sense cost addicional, un 5% dels menús dels assistents. El nombre de menús adaptats que excedeixi d'aquest 5% tindrà un sobre cost del 10%. L'adaptació del menú afecta al banquet a taula, no s'adaptaran els aperitius.

Els menús especials es comunicaran al restaurant per escrit, especificant el nom de la persona, la taula on s'asseu i la intolerància que pateix.

menú còctel

Està pensat per a un nombre mínim de 80 comensals adults; si el nombre d'assistents és inferior s'haurà d'abonar:

- 750 €, si són entre 55 i 80 assistents adults
- 900 €, si són menys de 55 assistents adults

muntatge d'aperitiu

El muntatge a peu dret i a l'aire lliure de l'aperitiu no té cost per als casaments a partir de 80 convidats adults. Els casaments amb nombre d'assistents inferior a 80 hauran d'abonar un complement de 600 euros.

durada dels serveis

Els serveis d'aperitiu tindran una durada 1'5 hores, el del menú fantàstic, i de 2 hores, el del menú Pa Volador, i el banquet estàndard servit a taula tindrà una durada màxima de 3,5 hores. Si es produeix excés horari, es computaran 300 € per hora.

nocturnitat

Els casaments que se celebrin en horari nocturn han d'abonar un suplement de 7 € per persona. En qualsevol cas, i independentment del nombre de convidats, el mínim a abonar en concepte de nocturnitat són 700 €.

- L'horari límit dels casaments de nit finalitza a les 02.00h
- L'horari límit dels casaments diürns finalitza a les 21.30h

cerimònia civil

L'organització de la cerimònia inclou assistència permanent des de l'arribada dels convidats i benvinguda als nuvis, fins a l'inici de l'aperitiu o el dinar. El preu són 750 €

El servei contempla muntatge de mobiliari, arranjaments de flor natural, arranjaments de flor seca, arc de casament, mobiliari de suport per a l'oficiant, acompanyament musical ad hoc i control d'àudio pels parlaments.

Els pètals de flor natural es poden utilitzar en espais exteriors, però no en espais interiors. No està permès el llançament d'arròs.

mobiliari (banquet i cerimònia)

Taules rodones, de 8, 10 o 12 persones, vestides amb doble estovalles, llarga. Les taules amb un nombre de comensals inferior tenen un recàrrec de 50 € per taula. Les cadires són Chiavary Tiffany, blanques, amb coixí.

Altres opcions:

- Cadires vestides amb funda blanca i llaç (vermell, grana o daurat) 6 € / cadira
- Llaç a la Chiavary Tiffany 2 € / cadira

serveis complementaris

- Corner de pètals de flors (sintètiques): 250 €
- Copa benvinguda (cava brut natural gran reserva i còctel sense alcohol): 6 € per persona
- Lloguer de pantalla i projector: 175 €

disc mòbil

Els convidats de casaments de 80 comensals adults o més en tenen inclòs 1 hora de discjòquei i 1 hora de barra lliure. En el cas que es vulgui ampliar el temps de disc mòbil i de barra lliure, els preus són els següents:

- Barra lliure:
 - 14 € per hora i assistent adult
 - 7 € per hora i assistent juvenil
 - 3,50 € per hora i assistent infantil
- 250,00 € per hora de discjòquei

Per als casaments amb un nombre de convidats adults inferior a 80, els preus són els següents:

- Dj: 900 € (inclou assistència durant tota la jornada, des de l'arribada dels convidats i fins a 2 hores de sessió de ball després del banquet)
- Barra lliure: 14 € per hora i persona. Independentment del nombre de convidats, el cost mínim per la primera hora de la barra lliure són 750 €, i la 2a hora es computa segons tarifa, a 14 € per hora i persona adulta, 7 € per hora i juvenil, i 3,5 € per hora i infantil

normes de caràcter general

L'encàrrec d'organitzar el casament s'acompanya de la signatura d'un contracte en què s'exposen les obligacions i els compromisos d'ambdues parts.

En el contracte figuren les dades de la mercantil del Pa Volador i els noms i cognoms, dni/nie i adreça de la parella de nuvis. La signatura es fa quan la parella paga la bestreta de la reserva o bé, el dia de la prova de menú.

Tot el producte d'alimentació i begudes que es consumeixi a les instal·lacions el proveeix El Pa Volador. No es pot introduir cap producte de naturalesa alimentària sense el consentiment previ del Pa Volador i sempre sotmès a la normativa sanitària, d'higiene i manipulació alimentària i traçabilitat vigents.

Els assistents queden obligats a l'observança de la normativa que regeix el sector, i altra de caràcter general, especialment la limitació de fumar en espais interiors, la limitació horària de tancament del local i la limitació de causar molèsties a la via pública.

facturació i pagament

El servei contractat es pressupostarà en base a les dades d'assistència que aportí el client, a la tria de menú que hagi decidit i l'eventual tria d'altres serveis complementaris. Serà un pressupost dinàmic i progressiu que s'anirà modificant segons variïn les preferències del client i l'oscil·lació en el número de convidats, fins 10 dies de la data de la celebració, quan es tancaran les dades d'assistència.

El pressupost es paga per avançat, de la següent manera:

- El 50% del pressupost s'abonarà com a molt tard 6 setmanes abans de la data del casament.
- 8 dies abans de la celebració s'abonarà la resta, fins al 100% de l'import pressupostat.

FIANÇA

→ Addicionalment es dipositarà una fiança de 950 euros, en efectiu, per cobrir eventualitats relacionades amb incompliments de contracte, inobservança de les condicions d'ús de les instal·lacions, excedents horaris o imponderables d'altra naturalesa. La fiança serà retornada íntegrament al client, en un termini màxim de 7 dies després de la celebració de casament. En cas que s'hagin produït despeses sobrevingudes, aquestes seran deduïdes de l'import de la fiança, prèvia aportació per part del restaurant de la factura o justificació corresponent.

- Pagament de la fiança: l'import de la fiança se sumarà al pressupost i es pagarà dins els percentatges i en els terminis especificats en aquest mateix apartat.

No satisfer els pagaments en els terminis indicats constitueix motiu d'anul·lació del convit per part del restaurant, sense que contregui obligació de restituir cap de les quantitats que ja hagin estat pagades.

Als preus indicats en aquest document s'aplicarà l'iva vigent (10%)