

loj todo incluido

Los precios de nuestros menús de boda son un todo incluido: aperitivo al aire libre, banquete en el salón del Palau dels Vents, acompañamiento musical ad hoc desde que la legada a nuestras instalaciones, decoración y arreglo de flor natural, disco móvil, barra libre (en el aperitivo y posterior al banquete, con el baile), sala, servicio, aparcamiento, minutas, seating plan y asesoramiento y seguimiento

qué incluyen nuestras propuestas

- Menú, servicio de camareros, sala e instalaciones, mobiliario, textil y montaje
- Zona de aparcamiento propia, de fácil acceso para los invitados
- Seating plan: listado con el nombre de los invitados por mesas
- Mapa de la situación de las mesas en el salón
- Minutas personalizadas por cubierto
- Figura de pareja nupcial (de Art Carré)
- Centro de flor natural de presidencia (combinación cromática personalizada)
- Centro de flor natural por mesa
- Aperitivo al aire libre, en jardín o terraza (a partir de 80 comensales adultos)
- Una hora de acompañamiento musical de DJ, con repertorio a demanda acordado previamente (a partir de 80 comensales adultos)
- Una hora de barra libre (a partir de 80 comensales adultos)
- Wedding planner: atención personalizada, acompañamiento y asesoramiento

menús

menú cóctel

informal, espontáneo, de pie, al aire libre

calientes

Risotto de gorgonzola y pera

Surtido de croquetas:

- queso coulant
- verduras asadas
- jamón ibérico

Patatas artesanas La Deu, d'Olot (des de 1943)

Minitwister de langostino y rape con cava de jengibre

Degustación de raviolis crujientes con chutneys:

- de cebolla dulce con butifarra de perol
- de gamba roja
- de cordero al romero

Minihamburguesa de Wagý con brie y panceta crujiente

Cazuelita mediterránea de fideuá de tinta negra

fríos

Mochi de foie manzana y cebolla caramelizada

Tartar de salmón marinado con eneldo y alcaparras

Esqueixada cremosa: brandada y mousse de lentejas

Boquerones con salmorejo

Rocher de 3 quesos con cobertura crispy de frutos secos

Tartaleta de escalivada con olivada y nueces

y también

Mesa de ibéricos:

- jamón de bellota (*)
- lomo
- longaniza
- chorizo

(*) pata de jamón al corte, con
cortador, supl. de 700 €

el rincón del vermut

Los mejores vermouths del mundo

Sifón: el agua de la felicidad

Surtido de olivas y envinagrados

Chips de patata

Chips de verduras

dulces

Macarones:

- caramelo
- vainilla
- frambuesa
- chocolate
- limón

pastel de bodas

bodega

Vino blanco Muscat (Can Bas)

Vino negro d'Origen Cabernet Sauvignon (Can Bas)

Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

Refrescos

Cervezas

Vermuts

Agua mineral

105 €

menú fantástico

aperitivo

Petit fur de salmón marinado con eneldo y alcaparras
Tartaleta de huevo de codorniz con crujiente de ibérico
Esqueixada cremosa: brandada y mousse de lentejas
Mini albóndigas con crema de curry
Pularda con crema de coco en cobertura crunchy
Brocheta de gamba langostinera con piña y tomate confitado
Patates artesanes La Deu d'Olot, rellenas de carne (tradición des de 1943)
Pulpo a la plancha con sal gruesa de pimentón rojo
Hamburguesa de Wagyú con brie y panceta
Cucurucho de nuestros calamares a la romana bicolors
Gambas al ajillo con aceite de oliva argudell de l'Empordà
Cazuelita mediterránea de fideuá de tinta negra
Risotto de gorgonzola con pera

el rincón del vermut

Los mejores vermouths del mundo
Sifón: el agua de la felicidad
Surtido de olivas y envinagrados
Chips de patata
Chips de verduras
Tapita de berberechos

barra libre de bebidas

vinos de diferentes DO, refrescos, cervezas y cava

p e s c a d o

Suquet de bullabesa de rape y gamba roja de la costa
Lomo de bacallao de Islandia en salsa de naranja y cristalizado de hojas de espinacas
Turbot salvaje a la brasa con pil pil ahumado y verduritas baby
Suprema de corvina rellena de gamba y cigala con fondo de ajoblanco marinero
Lubina con velouté de verduras y almendras y rosa de alcachofa con tártara

c a r n e

Paletilla de cabrito ampurdanés asada a baja temperatura con salsa de vainilla y canela
Canelón XXL de confit de pato y foie con bechamel de vino generoso dulce y saquito de parmesano con verduras
Solomillo de ternera Origen Girona, parmentier cremoso de patata, salsa de Pedro Ximénez y pétalos de cebolla
Meloso de ternera con crema aterciopelada de boniato, portobello salteado y chips de violeta con puerro
Lechón ibérico con mostaza a la antigua y miel de las alheras, y chalotas regadas con aceite de tomillo

s o r b e t e (mojito, fresa y albahaca, mango o manzana verde)

p a s t e l d e b o d a s

Rocher, Massini, Fraiser de frutos rojos, Sol de maracuyá, Red Velvet o Cúpula de chocolate

b o d e g a

Aguas minerales,
Vino blanco Muscat (Celler Can Bas)
Vino negro d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)
Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

120 €

menú el pa volador

aperitivo

fríos

Petit fur de salmón marinado con eneldo y alcaparras
Piruleta crujiente de quesos con finas hierbas y frutos secos
Paté de bacalao de Islandia confitado con miel y naranja
Bombón de gamba roja con parmesano y mayonesa de aguacate
Sardina ahumada del Cantábrico con ajoblanco y aceite de lima
Piña caramelizada con jamón de pato
Steak tartar de ternera Origen Girona con encurtidos
Mejillones en escabeche de verduras y un toque cítrico
Cornetos de ensalada rusa con bonito

Calientes

Brocheta de pulpo a la gallega con sal gruesa de pimentón dulce
Cucurucho de bicolor de nuestros calamares a la romana
Minihamburguesa de ternera Wagyu con cebolla, bacon y queso
Gambas al ajillo con aceite de oliva argudell de l'Empordà
Pularda con crema de coco en cobertura crunchy
Cazuelita mediterránea de fideuá de tinta negra
Patatas artesanas La Deu d'Olot, rellenas de carne (tradición des de 1943)

el rincón del vermut

Los mejores vermouths del mundo
Sifón: el agua de la felicidad
Surtido de olivas y envinagrados
Chips de patata
Chips de verduras
Tapita de berberechos

barra libre de bebidas

vinos de diferentes DO, refrescos, cervezas y cava

pescado

Suquet de bullabesa de rape y gamba roja de la costa
Lomo de bacallao de Islandia en salsa de naranja y cristalizado de hojas de espinacas
Turbot salvaje a la brasa con pil pil ahumado y verduritas baby
Suprema de corvina rellena de gamba y cigala con fondo de ajoblanco marinero
Lubina con velouté de verduras y almendras y rosa de alcachofa con tártara

carne

Paletilla de cabrito ampurdanés asada a baja temperatura con salsa de vainilla y canela
Canelón XXL de confit de pato y foie con bechamel de vino generoso dulce y saquito de parmesano con verduras
Solomillo de ternera Origen Girona, parmentier cremoso de patata, salsa de Pedro Ximénez y pétalos de cebolla
Meloso de ternera con crema aterciopelada de boniato, portobello salteado y chips de violeta con puerro
Lechón ibérico con mostaza a la antigua y miel de las alheras, y chalotas regadas con aceite de tomillo

sorbete (mojito, fresa y albahaca, mango o manzana verde)

pastel de bodas

Rocher, Massini, Fraiser de frutos rojos, Sol de maracuyá, Red Velvet o Cúpula de chocolate

celler

Aguas minerales,
Vino blanco Muscat (Celler Can Bas)
Vino negro d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)
Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

150 €