

BODAS

Les Tallades

Queremos ofreceros nuestro espacio, restauración y alojamiento para vuestra celebración, y poder adaptarlos a vuestras necesidades.

Nuestra experiencia os garantiza un servicio profesional, riguroso, de calidad y con un trato próximo y personalizado, para ayudaros a convertir el gran día en un recuerdo muy especial...

En Les Tallades disponemos de:

- Carpa con aforo para 220 plazas
- Alojamiento para 220 personas
- Amplios espacios exteriores y bosque propio
- Espectaculares vistas del Collsacabra
- Espacio para ceremonia civil
- Habitaciones con baño interior
- Variedad de menús



MENÚS

aperitivos

- Copa cóctel de bienvenida con pétalos de rosa
- Mesa temática de quesos con selección de panes y mermeladas
- Miniloni de pato y foie con bechamel de remolacha
- Pincho de huevo trufado
- Copa con sopa de melón con crujiente de jamón
- Pan de yuca con escalivada y anchoa de l'Escala
- Bocaditos de rulo de lomo ibérico y foie
- Surtido de mini conos de humus, de aguacate y del mar
- Cazuelita de risotto de setas con aceite de trufa y parmesano
- Copa de espuma de manzana al aroma de lima
- Brioche de Pulled pork y nuestra cebolla encurtida
- Krustyllant de salmón y puerros
- Krustyllant de bacalao con núcleo de alioli
- Krustyllant de espinacas con núcleo de Idiazábal
- Makis de aguacate en salsa de soja
- Ceviche de gamba roja con leche de coco y curry
- Chipirones a la andaluza
- Twister de langostino con salsa agridulce
- Tataky de atún marinado sobre un lecho de guacamole
- Cazuelita de mini albóndigas especiales de la casa
- Cazuelita de fideuá
- Cripsy Chicken con salsa de miel y mostaza
- Gyoza de pollo con verduras al teriyaki
- Rollito de cochinitillo con reducción de Pedro Ximénez
- Vasito de gazpacho
- Mini tortilla de morcilla
- Nido mallorquín

entrantes

- Nuestra Inés Rosales
- Ensalada burratina
- Volcán de cocktail de gambas con arena de jamón
- Canelón XL de brandada de bacalao

platos principales

- Solomillo de ternera con pimientos del Padrón y gratín de patata con setas
- Meloso de ternera con parmentier
- Paletilla de cordero al horno con verduritas
- Confit de pato con frutas del bosque, patata de Olot y alcachofa confitada
- Lomo de bacalao con salsa de setas
- Colitas de rape al horno con langostinos





OPCIÓN BANQUETE

menú TALLADES

14 aperitivos a escoger + plato principal + prepostre+ pastel + bodega

menú SAU

Copa de bienvenida + 14 aperitivos a escoger + entrante + plato principal + prepostre + pastel + bodega



menú PREMIUM

Copa de bienvenida + 17 aperitivos a escoger + plato principal + prepostre + pastel + bodega



menú COLLSACABRA

Copa de bienvenida + 14 aperitivos a escoger + plato principal de pescado + plato principal de carne + prepostre + pastel + bodega

OPCIÓN CÓCTEL

menú CÓCTEL 1

Copa de bienvenida + 18 aperitivos a escoger + prepostre + pastel + bodega



menú CÓCTEL 2

Copa de bienvenida + 20 aperitivos a escoger + prepostre + pastel + bodega

menú CÓCTEL 3

Copa de bienvenida + 22 aperitivos a escoger + prepostre + pastel + bodega



menú INFANTIL

OPCIÓN BANQUETE:

Aperitivo escogido + Plato combinado: Macarrones caseros a la boloñesa Escalopa/butifarra con patatas + Helado

OPCIÓN CÓCTEL:

Aperitivo escogido + Helado

Menú para niños de 3 a 12 años. A partir de 10 niños de +3 años, incluye monitores gratuitos. Según las plazas se valorará la cantidad de monitores. Acompañamiento durante la comida. Por otros servicios, consultar. La opción del menú va según menú elegido por los adultos.

MENÚS A PARTIR DE 80 ADULTOS - facturación mínima



qué incluye el pack del menú

- Menú elegido
 - Servicio de camareros
 - Barra de bebidas durante el aperitivo
 - DJ desde la ceremonia + 3 horas de fiesta
 - Barra libre 3 horas de fiesta
 - Incluye el uso de diferentes espacios (sala de la novia, carpa, espacio para la ceremonia con sillas o bancos)
 - Uso de La Casona para 14 plazas el día anterior
 - Aparcamiento privado
 - Prueba del menú para 6 personas
 - Organización previa y acompañamiento el día de la ceremonia.
 - Tratamiento de menús especiales para alergias y/o intolerancias
-
- Tasa SGAE (hay que sumar 160€ por evento)
 - Menaje (hay que sumar 1€ por plaza)
 - Extra menú vegetarianos y veganos (hay que sumar 10€ por plaza)

servicios complementarios

- Barra de bienvenida
- Hora extra de fiesta (DJ+barra libre)
- Mesa temática de jamón Jabugo con jamonero incluido
- Dormir y desayunar
- Comida del sábado
- Comida del domingo
- Barra del domingo al mediodía

no incluido en el menú

- Minutas y material de imprenta
- Decoración de espacios
- Servicio de peluquería y maquillaje
- Fotografía y vídeo

CONSULTAD NUESTROS PROVEEDORES RECOMENDADOS

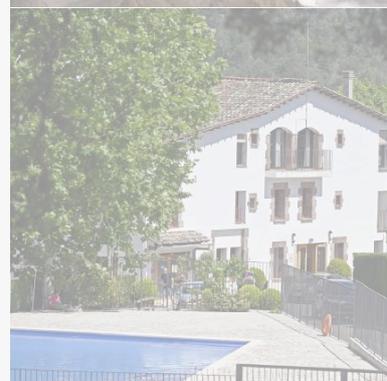
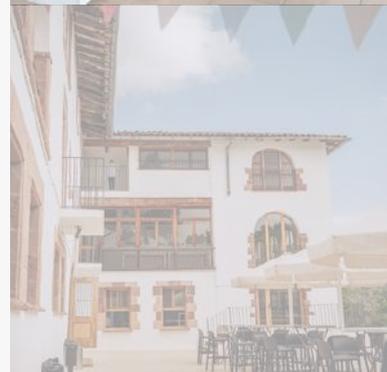
TODOS LOS PRECIOS SON CON EL IVA INCLUIDO
FACTURACIÓN MÍNIMA DE 80 ADULTOS

contacto

☎ Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027

✉ david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat

🔗 www.lestallades.cat





contacto

Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027
david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat
www.lestallades.cat

Les Tallades