

# CASAMENTS

## Les Tallades

Volem oferir-vos el nostre espai, restauració i allotjament per la vostra celebració, per tal d'adaptar-les a les vostres necessitats.

La nostra experiència us garanteix un servei professional, rigorós, de qualitat i amb un tracte proper i personalitzat, per ajudar-vos a convertir el gran dia en un record molt especial...

A Les Tallades disposem de:

- Carpa amb aforament per 220 places
- Allotjament per a 220 persones
- Amplis espais exteriors i bosc propi
- Espectaculars vistes del Collsacabra
- Espai per a cerimònia civil
- Habitacions amb bany interior
- Varietat de menús



# MENÚS

## aperitius

- Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa
- Taula temàtica de formatges amb selecció de pans i mermelades
- Miniloni d'ànec i foie amb beixamel de remolatxa
- Pintxo d'ou trufat
- Copa amb sopeta de meló amb cruixent de pernil
- Pa de yuca amb escalivada i anxova de l'Escala
- Mossec de rull de llom ibèric i foie
- Assortiment de mini cons d'humus, d'alvocat i del mar
- Cassoleta de risotto de ceps amb oli de tòfona i parmesà
- Copa d'escuma de poma a l'aroma de llima
- Brioche de Pulled pork i la nostra ceba encurtida
- Krustyllant de salmó i porros
- Krustyllant de bacallà amb nucli d'allioli
- Krustyllant d'espínacs amb nucli d'Idiazabal
- Makis d'alvocat en salsa de soja
- Ceviche de gamba vermella amb llet de coco i curry
- Calamarçets a l'andalusa
- Twister de llagostí amb salsa agredolça
- Tataky de tonyina marinada amb llit de guacamole
- Llauneta de mini mandonguilles especials de la casa
- Cassoleta de fideuà
- Cripsy Chicken amb salsa de mel i mostassa
- Gyoza de pollastre amb verdures al teriyaki
- Rotllet de garrí amb reducció de Pedro Ximenez
- Vaset de gaspatxo
- Mini truita de botifarró
- Niu mallorquí

## entrants

- La nostra Inés Rosales
- Amanida burratina
- Volcà de cocktail de gambes amb sorra de pernil
- Caneló XL de brandada de bacallà

## plats principals

- Filet de vedella amb pebrots del Padrón i gratín de patata amb bolets
- Melós de vedella amb parmentier
- Espatlla de xai al forn i les seves verduretes
- Confit d'ànec amb fruites del bosc, patata d'Olot i carxofa confitada
- Llom de bacallà amb salsa de ceps
- Cuetes de rap al forn amb llagostins







# OPCIÓ BANQUET

## menú TALLADES

14 aperitius a escollir + plat principal + prepostre + pastís + celler

## menú SAU

Copa de benvinguda + 14 aperitius a escollir + entrant + plat principal + prepostre + pastís + celler



## menú PREMIUM

Copa de benvinguda + 17 aperitius a escollir + plat principal + prepostre + pastís + celler



## menú COLLSACABRA

Copa de benvinguda + 14 aperitius a escollir + plat principal de peix + plat principal de carn + prepostre + pastís + celler

# OPCIÓ CÒCTEL

## menú CÒCTEL 1

Copa de benvinguda + 18 aperitius a escollir + prepostre + pastís + celler



## menú CÒCTEL 2

Copa de benvinguda + 20 aperitius a escollir + prepostre + pastís + celler

## menú CÒCTEL 3

Copa de benvinguda + 22 aperitius a escollir + prepostre + pastís + celler



## menú INFANTIL

### OPCIÓ BANQUET:

Aperitiu escollit + Plat combinat: Macarrons casolans a la bolonyesa i Escalopa/botifarra amb patates + Gelat

### OPCIÓ CÒCTEL:

Aperitiu escollit + Gelat

Menú per infants de 3 a 12 anys. A partir de 10 infants de +3 anys, inclou monitoratge gratuït. Segons les places es valorarà la quantitat de monitors. Acompanyament durant l'àpat. Per altres serveis, consultar. L'opció del menú va segons menú triat pels adults.

MENÚS A PARTIR DE 80 ADULTS - facturació mínima



## què inclou el pack del menú

- Menú triat
  - Servei de cambrers
  - Barra de begudes durant l'aperitiu
  - DJ des de la cerimònia + 3 hores de festa
  - Barra lliure 3 hores de festa
  - Inclou l'ús de diferents espais (sala de la núvia, carpa, espai per a la cerimònia amb cadires o bancs)
  - Ús de La Casona per a 14 places el dia anterior
  - Aparcament privat
  - Tastet del menú per a 6 persones
  - Organització prèvia i acompanyament el dia del casament.
  - Tractament de menús especials per a al·lèrgies i/o intoleràncies
- 
- Taxa SGAE (cal sumar 160€ per event)
  - Parament (cal sumar 1€ per plaça)
  - Extra menús vegetarians i vegans (cal sumar 10€ per plaça)

## serveis complementaris

- Barra de benvinguda
- Hora extra de festa (DJ+barra lliure)
- Taula temàtica de pernil Jabugo amb perniler inclòs
- Dormir i esmorzar
- Dinar de dissabte
- Dinar de diumenge
- Barra de diumenge migdia

## no inclòs al menú

- Minutis i material d'impremta
- Decoració dels espais
- Servei de perruqueria i maquillatge
- Fotografia i vídeo

CONSULTEU-NOS ELS NOSTRES PROVEÏDORS RECOMANATS

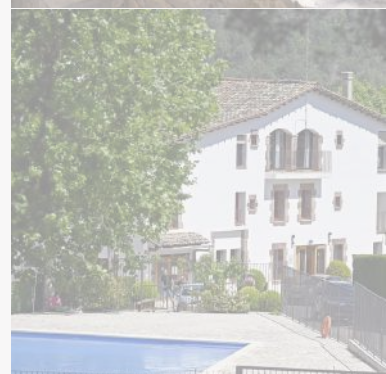
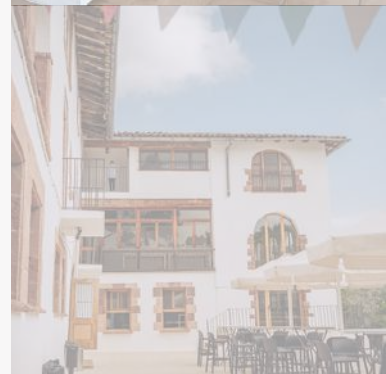
TOTS ELS PREUS SÓN AMB L'IVA INCLÒS  
FACTURACIÓ MÍNIMA DE 80 ADULTS

## contacte

Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027

david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat

www.lestallades.cat







contacte

Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027

david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat

www.lestallades.cat

Les Tallades