



2020

MENÚS CASAMENTS

El menú inclou

- ✚ *Pàrking exclusiu per als convidats*
- ✚ *Llistat amb el nom dels convidats i minuts personalitzades amb el menú escollit*
- ✚ *Parella de nuvis exclusiva*
- ✚ *Atenció personalitzada des del primer moment*
- ✚ *Decoració floral en les taules*
- ✚ *. Ball i barra lliure durant dues hores*

Normes de funcionament

Confirmació de reserva i anul·lació

Per la confirmació de la reserva s'ha de fer un pagament de 600€ en concepte de paga i senyal. La reserva quedarà confirmada al pagament d'aquesta.

En cas d'anul·lar el banquet, el Rt. El Pa Volador es quedarà l'import de la paga i senyal pels danys i perjudicis que s'irriguin.

Prova de menú

La prova de menú serà gratuïta per als nuvis i màxim 4 acompanyants, en casaments superiors a 100 comensals, i es realitzaran els dijous o els divendres migdia.

En casaments inferiors a 100 comensals, els acompanyants pagaran 45€ cadascú

Nocturnitat

Els casaments celebrats durant el sopar, contenen un extra de 6€/pax (Mínim 500€)

Cerimònia civil

Organització de la cerimònia des de l'arribada del nuvi, benvinguda als convidats i l'entrada...fins a la tirada de pètals, etc.....200€

(Si la cerimònia es realitza a la piscina, està prohibit tirar grans d'arròs)

Muntatge de l'espai amb Bancs de fusta o cadires, decoració floral i equip de só.

Fins a 50 comensals.....250 €

De 51 a 99 comensals.....300 €

Més de 100 comensals.....450 €

Mobiliari i decoració banquet

Cadires amb funda i llaços.....5,50€

Cadira de bambú.....3,00€

Discomòbil El Pa Volador

Possibilitat d'ampliar horari: barra lliure.....10,00€ (hora i persona)

Dj.....150,00€ (DJ per/h)

La contractació de qualsevol tipus d'animació musical (dj, grup, etc), si es realitza directament pel client, genera suplement de.....270€

(més les Taxes de Drets d'Autor (SGAE) que no estan inclosos en el pressupost

Lloguer de pantalla i projector

Muntatge de projector i pantalla.....150€

Facturació del banquet

Vuit dies abans s'abonarà el 75 % de l'import del banquet i la resta el mateix dia.

Menú Fantàstic

Aperitiu a peu dret amb:

Xarrup de gelificat d'aigua de musclo i vinagreta jardinera

Cullereta de sardina fumada, parmentier de bròquil blanc i vinagre balsàmic envellit

Tàrtar de corball amb remolatxa confitada, mel i mostassa

Botifarra dolça de l'Empordà amb xutnei de poma i llima

Mousse d'escopinyes en conserva amb patates xips i vermut negre

Piruleta de pollastre amb curri i mango

Engrunes d'ànec mut rostit amb foie i pa de ceba

Patates artesanes de La Deu

Croqueta de pernil ibèric d'elaboració pròpia

Şepionetes amb botifarra del perol esparracada i aroma de tòfona

Barra de begudes amb vins de diferents D.O., Vermuts, refrescs, cerveses, cava, etc.

Principal de peix:

Rap de costa amb sopa freda d'anous de macadamia, gelificat d'all negre i festuc

Turbot a la miniere amb favetes, pèsols i terra d'olives negres

Principal de carn:

Espatlla de cabrit empordanès a baixa temperatura amb mousse de foie fresc,
fruits del bosc i oli de farigola

Filet de vedella amb salsa de carn reduïda, lingot de patata canebec amb
dues coccions i coulis de safrà

Sorbet d'elaboració pròpia i pastis de noces a triar del nostre catàleg

Celler:

Aigües minerals,

Ví blanc Muscat (Celler Can Bas)

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

Cava Pere Ventura Anniversary (Gran Reserva)

Preu: 80,00€

Menú Superb

Aperitiu a peu dret amb:

Xarrup de gelificat d'aigua de musclo i vinagreta jardinera

Cullereta de sardina fumada, parmentier de bròquil blanc i vinagre balsàmic envellit

Tàrtar de corball amb remolatxa confitada, mel i mostassa

Botifarra dolça de l'Empordà amb xutnei de poma i llima

Mousse d'escopinyes en conserva amb patates xips i vermut negre

Şopa freda de fruita de la passió i ceba fregida

Piruleta de pollastre amb curri i mango

Engrunes d'ànec mut rostit amb foie i pa de ceba

Patates artesanes de La Deu

Croqueta de pernil ibèric d'elaboració pròpia

Şepionetes amb botifarra del perol esparracada i aroma de tòfona

Cruixent de llagostí amb guacamole i tomàquets secs

Taules temàtiques:

De Şushi

De formatges Gironins

De pernil al tall

De show Cooking amb gambes i brotxetes variades

Barra de begudes amb vins de diferents D.O., Vermuts, refrescs, cerveses, cava, etc.

Principal de peix:

Rap de costa amb sopa freda d'anous de macadamia, gelificat d'all negre i festuc
Llobregant del Canadà al vapor amb all-i-oli de safrà i crudités de verdures del temps

Principal de carn:

Espatlla de cabrit empordanès a baixa temperatura amb mousse de fie fresc,
fruits del bosc i oli de farigola
Filet de vaca amb salsa d'ostra saltejat de germinat, terra de variat de fruits secs i
caviar de truita de riu

Sorbet d'elaboració pròpia i pastis de noces a triar del nostre catàleg

Celler:

Aigües minerals,

Ví blanc Muscat (Celler Can Bas)

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

Cava Pere Ventura Anniversary (Gran Reserva)

Preu: 115,00€

MENÜ LOW COST

Entrant:

Canelò de botifarra del perol i xipirons amb mouselina de safrà i parmantier de poma grani smith

Principal de peix:

Medallò de rap sense feina, cor de carxofa confitad, salsa de pernil reduïda i maduixes

Principal de carn:

Filet de vedella amb salsa d'anous de macadamia, gelificat d'all negre i mostassa a la mel

Postre

Pastis a triar del nostre catàleg

Celler:

Aigües minerals,

Ví blanc Muscat (Celler Can Bas)

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

Cava Pere Ventura Anniversary (Gran Reserva)

Preu: 70.00€

Suplements Extres

RESOPO

<i>Fondue de xocolata amb brotxetes de fruita i llaminadures</i>	<i>450,00€</i>
<i>Estant de gominoles i dolços</i>	<i>4,00€</i>
<i>Entrepans, broquetes de fruites naturals i varietat de donuts</i>	<i>5,00€</i>

BARRALLIURE ESPECIAL DE: 5.00€

Gin tònic, Mojitos i Cahipirinyes

Ginebres: Hendrick's, Jodhpur, Fifty Pounds

Tòniques: Fever-tree, tònic Schweppes pimienta rosa, Indian Tòn

5,00€

MENÚ INFANTIL 40,00€

(Es considera menú infantil nens fins a 12 anys)

Aperitiu, Plat combinat amb pasta bolonyesa, fingers de pollastre i patates fregides artesanes, refresc i gelat.

**** Contem amb menús per a vegetarians, celíacs i al·lèrgics a la lactosa*

