



# bAnQuetes DE boda

**2022**

Gracias por confiar en nosotros para ayudaros a organizar juntos una boda que será realmente única y especial.

El Pa Volador es un complejo ecléctico con instalaciones de una singularidad excepcional:

la masía Pagès, del s. XVI con una espectacular bóveda de crucería, del gótico tardío, salas privadas temáticas y el salón Dalí, que reproduce los cielos despejados de un Empordà peinado por la tramuntana, con iluminación del modernismo ornamental inspirado en las formas de la naturaleza y vegetación fascinante

el salón de banquetes, una edificación suntuosa, que clara inspiración neoclásica, bordeado por un conjunto de 30 columnas, con un interior totalmente transparente gracias a dos paredes de cristal

un espacio exterior en la entrada principal del salón se alzan un conjunto de 4 columnas exentas, de capitel jónico, a este y oeste, que recuerdan las columnas de Puig i Cadafalch, del conjunto del palacio nacional de Montjuïc en Barcelona

completan las instalaciones la antigua masía Avinyó, también del s. XVI, con capilla propia, considerada Bien Cultural de Interés Local

y el jardín de influencia romántica con piscina ornamental y estatuas y bustos de venus y ninfas

Será un placer recibiros en nuestra casa cuando queráis para ver los espacios y resolver todas las dudas que tengáis, y comprometernos como vuestros cómplices para conseguir diseñar un día inolvidable para vosotros, vuestros familiares y amigos.

Os ofrecemos nuestro mejor buen hacer, más de 30 años de experiencia y un equipo que os asesorará en todo momento para tomar las decisiones más adecuadas.

Os presentamos diferentes menús, que podemos adaptar a vuestras necesidades, y todas las opciones y temas a tener en cuenta para que vuestro gran día sea memorable.



## NUESTRAS PROPUESTAS INCLUYEN

- Menú, camareros, sala y montaje
- Zona de aparcamiento de fácil acceso para los invitados
- Listado con el nombre de los invitados por meses
- Mapa de la situación de las mesas en el salón
- Minutas personalizadas por cubierto
- Figura de pareja de novios (de Art Carré)
- Centro floral de presidencia
- Centro floral en las mesas
- Aperitivo de pie o en mesa, al aire libre, en jardín o terraza, o bien a cubierto
- Una hora de acompañamiento musical de DJ, con repertorio a demanda acordado previamente (a partir de 60 comensales)
- Una hora de barra libre (a partir de 60 comensales)
- Atención personalizada, acompañamiento y asesoramiento continuados



# menús

## menú pa volador

### **aperitivo**

Chupito gelificado de agua de mejillón y vinagreta a la jardinera

Cuchara de sardina ahumada, parmentier de bróquil y vinagre balsámico envejecido

Tartar de corvallo con remolacha confitada, miel y mostaza

Butifarra dulce de l'Empordà con chutney de manzana y lima

Mousse de almejas en conserva con chips y vermut negro

Sopa fría de fruta de la pasión y cebolla frita

Lollypop de pollo con curry y mango

Pato mudo desestructurado con foie y pan de cebolla

Patatas artesanas La Deu d'Olot (rellenas de carne)

Croqueta de jamón ibérico de elaboración propia

Sepias pequeñas con butifarra de perol rota y aroma de trufa

Crujiente de langostino con guacamole y tomates secos

### **mesas temáticas**

Sushi

Quesos km 0

Jamón ibérico al corte

Show cooking con gambas y pinchos variados

Barra de bebidas con vinos de diferentes DO, vermouths, refrescos, cervezas y cava

### **pescado**

Rape de costa con sopa fría de nueces de macadamia, gelificado de ajos negros y pistacho  
Bogavante de Canadá al vapor con all-i-oli de azafrán y crudités de verdura del tiempo

### **carne**

Paletilla de cabrito ampordanés a baja temperatura con mousse de foie fresco, frutos del  
bosque y aceite de tomillo  
Filete de vaca con salsa de ostra salteado con germinado, tierra de frutos secos variados y  
caviar de trucha de río

**sorbete** de elaboración propia y **tarta nupcial** de nuestro catálogo

### **bodega**

Aguas minerales

Vino blanco Muscat (bodegas Can Bas)

Vino negro d'Origen Cabernet Sauvignon (bodegas Can Bas)

Cava Pere Ventura Anniversary (Gran Reserva)

**115,00 €**



## menú fantástico

### **aperitivo**

Chupito gelificado de agua de mejillón y vinagreta a la jardinera  
Cuchara de sardina ahumada, parmentier de bróquil y vinagre balsámico envejecido  
Tartar de corvallo con remolacha confitada, miel y mostaza  
Butifarra dulce de l'Empordà con chutney de manzana y lima  
Mousse de almejas en conserva con chips y vermut negro

Lollypop de pollo con curry y mango  
Pato mudo desestructurado con foie y pan de cebolla  
Patatas artesanas La Deu d'Olot (rellenas de carne)  
Croqueta de jamón ibérico de elaboración propia  
Sepias pequeñas con butifarra de perol rota y aroma de trufa

Barra de bebidas con vinos de diferentes DO, vermouths, refrescos, cervezas y cava

### **pescado**

Rape de costa con sopa fría de nueces de macadamia, gelificado de ajos negros y pistacho  
Rodaballo a la meunière con habitas, guisantes y tierra de olivas negras

### **carne**

Paletilla de cabrito ampurdanés a baja temperatura con mousse de foie fresco, frutos del bosque y aceite de tomillo  
Filete de ternera con reducción de salsa de carne, patata canabec en dos cocciones y coulis azafrán

**sorbete** de elaboración propia y **tarta nupcial** de nuestro catálogo

### **bodega**

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

**90,00 €**

## menú low cost

### **entrante**

Canelón de butifarra de perol y chipirón con mousseline de azafrán y parmentier de manzana granny smith

### **pescado**

Medallón de rape desespinado, corazón de alcachofa confitada, reducción de salsa de jamón y fresas

### **carne**

Filete de ternera con salsa de nueces de macadamia, gelificado de ajo negro y mostaza a la miel

**tarta nupcial** de nuestro catálogo

### **bodega**

Aguas minerales

Vino blanco Muscat (bodegas Can Bas)

Vino negro d'Origen Cabernet Sauvignon (bodegas Can Bas)

Cava Pere Ventura Anniversary (Gran Reserva)

**75,00 €**

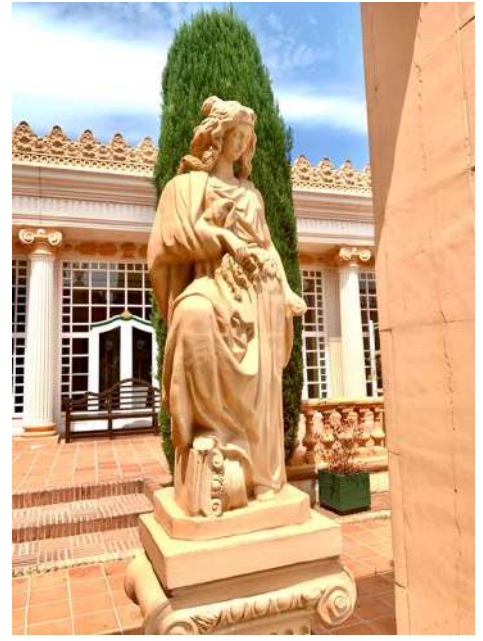
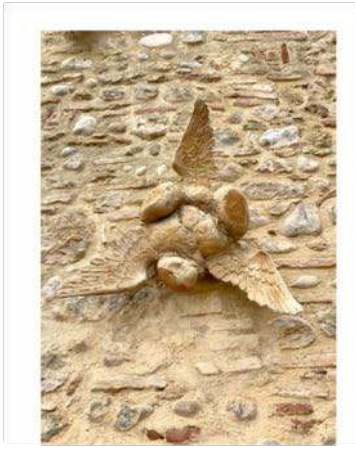












## NORMAS DE FUNCIONAMIENTO

### confirmación de la reserva y anulación

Para la confirmación de la reserva se debe abonar un anticipo en concepto de paga y señal de 600 €.

En caso de anulación del banquete, el restaurant El Pa Volador se quedará el importe abonado como compensación por los daños y perjuicios que puedan derivarse.

### prueba de menú

La prueba del menú será gratuita para la pareja de novios. Cada acompañante deberá pagar 45 € por el menú de prueba.

### nocturnidad

En las bodas que se celebren en horario de cena deberá aplicarse un incremento de 6 € por persona. En cualquier caso, e independientemente del número de invitados, el mínimo a abonar en concepto de nocturnidad son 500 €

### ceremonia civil

La organización de la ceremonia incluye asistencia permanente desde la llegada del novio y bienvenida a los invitados hasta el lanzamiento de pétalos ..... 500 €

Si la ceremonia se celebra en el jardín de la entrada, en el que se sitúa la piscina, está prohibido tirar granos de arroz.

### Mobiliario y decoración (banquete y ceremonia)

Mesas redondas, vestidas con doble mantel, largo, hasta el suelo. Las sillas son blancas, modelo Chiavary Tiffany, con cojín.

Otras opciones:

- Sillas vestidas con funda blanca y lazos ..... 5,50 € / comensal
- Silla de bambú de respaldo alto ..... 3 €/ comensal

## discomóvil

Las bodas a partir de 60 comensales tienen incluida en el precio del menú 1 hora de disc-jockey y 1 hora de barra libre. En el caso que se quiera ampliar el tiempo de discomóvil y de barra libre, y para las celebraciones de boda inferiores a 60 comensales, los precios son los siguientes:

- 10,00 € por hora y persona de barra libre
- 180,00 € por hora de disc-jockey

La contratación de cualquier tipo de animación musical o de otras características (dj, solista, grupo, espectáculo teatralizado, etc.) directamente por el cliente genera un suplemento de 290 €, y podrá tener una duración máxima de 2 horas.

## Alquiler de proyector y pantalla

Montaje y uso de proyector y pantalla ..... 150 €

## Facturación y pago de la celebración

8 días antes de la ceremonia se abonará el 75% del importe total del banquete y el resto se saldará a la finalización del mismo, el día de la celebración.



Tipos de sorbetes	Tipos de tartas nupciales
mandarina	massini
fruta de la pasión	red velvet
mango	sacher
lima	nata y piñones
melocotón	frutos rojos

suplementos	
<b>RESOPÓN</b>	
Fondue de chocolate con pincho de fruta y gominolas	450,00 euros
Stand de caprichos dulces variados	4,00 euros/ persona
bocadillos, piunchos de fruta y variedad de donuts	5,00 euros / persona
<b>JAMÓN IBÉRICO CON MAESTRO CORTADOR</b>	
De recebo	12 euros / persona
De bellota	16 euros / persona
<b>BARRA LIBRE GAMA ALTA</b>	
Gintonics, mojitos y caipiriñas	5,00 euros / persona
Ginebras: hendrick's, jodphur, fifty pounds	
Tónicas: fever-tree, pimienta rosa, indian ton	
<b>MENÚ INFANTIL (hasta 12 años)</b>	
Aperitivo, plato combinado de boloñesa, fingers de pollo con panko, chips, patatas La Deu d'Olot, helado y refresco	40 euros / persona
Tenemos menús para vegetarianos, veganos, celíacos y alérgicos a la lactosa	



C. Nou, s/n 17484 Vilatenim – Figueres. 972509804  
[www.elpavolador.com](http://www.elpavolador.com) info@elpavolador.com