



# bAnQuets De *noce*s

**2022**

Gràcies per confiar en nosaltres per ajudar-vos a organitzar plegats un casament que serà únic i especial.

El Pa Volador és un complex eclèctic amb instal·lacions d'una singularitat excepcional:

la masia Pagès, del s. XVI amb una espectacular volta de creueria, del gòtic tardà, sales privades temàtiques i el saló Dalí, que reproduïx el cel blau d'un Empordà pentinat per la tramuntana, amb il·luminació del modernisme ornamental inspirat en les formes de la natura i vegetació fascinant

el saló de banquets, el Palau del Vents, una edificació sumptuosa, de clara inspiració neoclàssica, limitat per un conjunt de 30 columnes, amb un interior transparent gràcies a 2 parets de vidre

a l'espai que s'obre a l'entrada principal del saló, s'alça un conjunt de 4 columnes exemptes, de capitell jònic, a est i oest, que recorden les columnes de Puig i Cadafalch, del conjunt del palau nacional de Montjuïc a Barcelona

completen les instal·lacions l'antiga masia Avinyó, també del s. XVI, amb capella pròpia, considerada Bé Cultural d'Interès Local

i el jardí d'influència romàntica amb piscina ornamental i estàtues i bustos de venus y nimfes

Serà un plaer rebre-us a casa nostra quan vulgueu per veure els espais i resoldre tots els dubtes que tingueu, y comprometre'ns com els vostres còmplices per aconseguir dissenyar un dies inoblidable per a vosaltres i els vostres familiars i amics.

Us oferim el nostre millor bon fer, més de 30 anys d'experiència i un equipo que us assessorarem en tot moment per prendre les decisions més adequades.

Us presentem diferents menús, que podem adaptar a les vostres necessitats, i totes las opcions i qüestions que heu de tenir en compte perquè el vostre gran dia sigui memorable.



## LES NOSTRES PROPOSTES INCLOUEN

- Menú, cambrers, sala i parament
- Zona d'aparcament de fàcil accés pels convidats
- Llistat amb el nom dels convidats per taules
- Mapa de la situació de les taules dins la sala
- Minutres personalitzades per cobert
- Figura de parella de nuvis (d'Art Carré)
- Centre floral de la presidència
- Centre floral per taula
- Aperitiu, a preu dret o individual assegut, a l'aire lliure -al jardí o a la terrassa- o bé a cobert
- Una hora de DJ, repertori a demanda acordada prèviament (a partir de 60 comensals)
- Una hora de barra lliure (a partir de 60 comensals)
- Atenció personalitzada, acompanyament i assessorament continuats



# menús

## menú pa volador

### aperitiu

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  
Sopa 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  
Sepionetes amb botifarra del perol esparracada i aroma de tòfona  
Cruixent de llagostí amb guacamole i tomàquets secs

### taules temàtiques

sushi  
formatges km0 Gironins  
pernil ibèric  
show cooking amb gambes i broquetes variades

Barra de begudes amb vins de diferents D.O., vermuts, refrescs, cerveses i cava

**peix**

Rap de costa amb sopa freda de nous de macadàmia, gelificat d'all negre i festuc  
Llobregant del Canadà al vapor amb allioli de safrà i crudités de verdures del temps

**carn**

Espatlla de cabrit empordanès a baixa temperatura amb mousse de foie 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  
**pastís de noces** a triar del nostre catàleg

**celler**

Aigües minerals,  
Vi blanc Muscat (Celler Can Bas)  
Vi negre d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)  
Cava Pere Ventura Anniversary (Gran Reserva)

**115 €**



## menú fantàstic

### aperitiu

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  
Sepionetes amb botifarra del perol esparracada i aroma de tòfona

Barra de begudes amb vins de diferents D.O., vermuts, refrescs, cerveses i cava

### peix

Rap de costa amb sopa freda de nous de macadàmia, gelificat d'all negre i festuc  
Turbot a la meunière amb favetes, pèsols i terra d'olives negres

### 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 en  
dues coccions i coulis de safrà

**sorbet** d'elaboració pròpia  
**pastís de noces** a triar del nostre catàleg

### celler

Aigües minerals,  
Vi blanc Muscat (Celler Can Bas)  
Vi negre d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)  
Cava Pere Ventura Anniversary (Gran Reserva)

**90,00 €**

## menú low cost

### **entrant**

Caneló de botifarra del perol i xipirons amb mussolina de safrà i parmentier de poma grani smith

### **peix**

Medalló de rap sense feina, cor de carxofa confitada, salsa de pernil reduïda i maduixes

### **carn**

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

**pastís de noces** del nostre catàleg

### **celler**

Aigües minerals

Vi blanc Muscat (Celler Can Bas)

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

Cava Pere Ventura Anniversary (Gran Reserva)

**75,00 €**









# NORMES DE FUNCIONAMENT

## confirmació de la reserva i anul·lació

Per confirmar la reserva s'ha de fer un pagament a compte de 600 €.

En cas d'anul·lació, el restaurant El Pa Volador es queda l'import abonat com a compensació pels danys i perjudicis que s'hagin pogut derivar.

## prova de menú

La prova del menú serà gratuïta per la parella de nuvis. Cada acompanyant haurà de pagar 45 € pel menú de prova.

## nocturnitat

Els casaments que se celebrin en horari de sopa hauran d'abonar un increment de 6 € per persona. En qualsevol cas, i independentment del nombre de convidats, el mínim a abonar en concepte de nocturnitat són 500 €.

## cerimònia civil

L'organització de la cerimònia inclou assistència permanent des de l'arribada del nuvi i benvinguda als convidats fins al llançament dels pètals ..... 500 €

Si la cerimònia se celebra en el jardí de l'entrada, en el que se situa la piscina, està prohibit tirar grans d'arròs.

## Mobiliari i decoració (banquet i cerimònia)

Taules rodones, vestides amb doble estovalles, llarga, fins a terra. Les cadires són blanques, model Chiavary Tiffany, amb coixí.

Altres opcions:

- Cadires vestides amb funda blanca i llaç (vermell, grana o daurat) ..... 5,50 € / cadira
- Cadira de bambú amb esquena alta ..... 3 €/ cadira

## disc mòbil

Els convits de casaments a partir de 60 comensals, tenen inclòs en el preu del menú 1 hora de discjòquei i 1 hora de barra lliure. En el cas que es vulgui ampliar el temps de disc mòbil i de barra lliure, i per les celebracions de casament inferiors a 60 comensals, els preus són els següents:

- 10,00 € per hora i persona de barra lliure
- 180,00 € per hora de discjòquei

La contractació de qualsevol tipus d'animació musical o d'altres característiques (dj, solista, grup, espectacle teatralitzat...) directament pel client genera un suplement de 290 €, i podrà tenir una durada màxima de 2 hores.

## Lloguer de projector i pantalla

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

## Facturació i pagament de la celebració

8 dies abans de la celebració s'abonarà el 75% de l'import del pressupost i la resta se saldarà quan finalitzi la celebració, el mateix dia.

Tipus de sorbets	Tipus de pastissos nupcials
mandarina	massini
fruita de la passió	red velvet
mango	sacher
Llimona dolça	nata i pinyons
préssec	fruits vermells

disc mòbil	
<b>RESSOPÓ</b>	
fondue de xocolata amb broqueta de fruita i llaminadures	450,00 €
stand de capricis dolços variats	4,00 €/ persona
entrepans, broquetes de fruita natural i varietat de donuts	5,00 € / persona
<b>PERNIL IBÈRIC AMB MESTRE TALLADOR</b>	
d'enceball	12,00 € / persona
de gla	16,00 € / persona
<b>BARRA LLIBRE GAMA ALTA</b>	
Gintònics, mojitos i caipirinyes	
Ginebres: hendrick's, jodphur, fifty pounds	
Tòniques: fever-tree, pebre rosa, indian ton	
<b>MENÚ INFANTIL (fins a 12 anys)</b>	
Aperitiu, plat combinat de pasta, fingers de pollastre amb pankó, xips casolanes, gelat i refresc	40,00 € / persona
Tenim menús per a vegetarians, vegans, celíacs i intolerants a la lactosa	



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