



EL PA VOLADOR
EVENTS • RESTAURANT



bAnQuets de

noces

2023

Primer de tot, enhorabona per l'enllaç!!!

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

Us expliquem una mica què trobareu a casa nostra



El Pa Volador és un conjunt eclèctic, amb instal·lacions d'una singularitat única:

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 punts d'il·luminació que són hereus directes del modernisme ornamental inspirat en les formes de la natura i la 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 per veure els espais i resoldre tots els dubtes que tingueu, per convertir-nos en els vostres còmplices i dissenyar un dia inoblidable per a vosaltres.

Us oferim el nostre millor bon fer, 30 anys d'experiència i un equip que us assessorarem en tot moment.

Us presentem diferents propostes, partint de 2 tipus de menú. Totes les propostes es poden adaptar a les vostres necessitats. L'objectiu és fer una jornada a mida, que encaixi amb el que esteu buscant, que us la feu vostra i que us ompli.

Comencem,

visita en imatges

Us convidem a visitar les nostres instal·lacions, a veure els nostres casaments i a fer un tastet dels nostres plats. Els 3 QR us mostraran com serà el vostre casament. Sigueu benvinguts!!



instal·lacions



parelles



plats

què inclouen les nostres propostes

- 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
- Minuttes personalitzades
- Figura de parella de nuvis (d'Art Carré)
- Centre floral de la presidència
- Centre floral per taula
- Aperitiu a l'aire lliure -al jardí o a la terrassa- (a partir de 60 comensals)
- 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

menú el pa volador

aperitiu

Ceviche de gambes amb tàrtar de fruites exòtiques
Profiterol de bacallà en brandada amb pols d'all negre
Xarrup de pa amb tomàquet amb mascarpone i maduixa
Tartaleta de pernil ibèric amb ou de guatlla
Xips de poma vermella amb crema de formatge i nous
Assortit de cons de colors vegetals amb olis aromàtics
Risotto de carbassó amb cansalada de coll cruixent i parmesà
Minimandonguilles amb crema de curry
Camagroc saltats amb botifarra de perol esparracada
Farcellet de pularda amb cremós de coco
Broqueta de gamba llagostinera amb pinya i tomàquet confitat

taula de cruixents

Patates artesanes La Deu d'Olot
Coulant de fondue de formatges
Twister de llagostí i rap al cava
Sticks de verdures amb tempura amb romesco
Duet de minicroquetes: d'ibèric i de carn d'olla

barra lliure de begudes

vins de diferents DO, vermuts, refrescs, cerveses i cava

peix

Rapet de costa amb fons de suquet de gambes
Llom de bacallà d'Islàndia en salsa de taronja i cristal·litzat de fulles d'espínacs
Turbot salvatge a la brasa amb pil pil fumat i verdures baby
Caneló de llobregant del Canadà amb pinya en 2 textures i amb duet de coulis (alfàbrega i tomàquet)
Vieira amb crema de bròcoli a l'oli d'estragó, merengue de tinta de calamar i vinagreta de crudités

carn

Lingot d'espatlla de cabrit empordanès cuinat a baixa temperatura amb salsa de vainilla i canyella
Filet de vedella Origen Girona amb fons de tòfona i cuscús de remolatxa i menta
Carré de porc de llet amb escalunyes i verdures de temporada regades amb oli de farigola
Tataki de secret de porc ibèric amb ceba japonesa i emulsió de xató
Entrecot de llom alt de vedella Angus amb vol-au-vent de patata violeta i hort cromàtic de cirerols **supl. 5**

sorbet (mojito, tomàquet i alfàbrega, mango, o poma verda, amb gelatina de gintònic)

pastís de noces

Rocher, Massini, Fraiser de maduixes, gerds i maduixots, Sol de maracujà, Red Velvet, Cúpula de xocolata o Trifàsic de xocolata

celler

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

130 €

menú fantàstic

aperitiu

Profiterol de bacallà en brandada amb pols d'all negre
Xarrup de pa amb tomàquet amb mascarpone i maduixa
Tartaleta de pernil ibèric amb ou de guatlla
Xips de poma vermella amb crema de formatge i nous
Assortit de cons de colors vegetals amb olis aromàtics
Risotto de carbassó amb cansalada de coll cruixent i parmesà
Minimandonguilles amb crema de curry
Camagroc saltats amb botifarra de perol esparracada
Farcellet de pularda amb cremós de coco
Broqueta de gamba llagostinera amb pinya i tomàquet confitat
Patates artesanes La Deu d'Olot, farcides de carn (artesanes, des de 1943)
Ceviche de gambes amb tàrtar de fruites exòtiques **supl. 1,5**

barra lliure de begudes

vins de diferents DO, vermut, refrescs, cerveses i cava

peix

Rapet de costa amb fons de suquet de gambes
Llom de bacallà d'Islàndia en salsa de taronja i cristal·litzat de fulles d'espínacs
Turbot salvatge a la brasa amb pil pil fumat i verdures baby
Envoltini de pinya farcit de llobregant del Canadà amb trio de coulis (pinya, alfàbrega i tomàquet) **supl. 3,5**
Vieira amb crema de bròcoli a l'oli d'estragó, merengue de tinta de calamar i vinagreta de crudités **supl. 4**

c a r n

Lingot d'espatlla de cabrit empordanès cuinat a baixa temperatura amb salsa de vainilla i canyella

Tataki de secret de porc ibèric amb ceba japonesa i emulsió de xató

Filet de vedella Origen Girona amb fons de tòfona i cuscús de remolatxa i menta

Entrecot de llom alt de vedella Angus amb vol-au-vent de patata violeta i hort cromàtic de cirerols **supl. 8**

Carré de porc de llet amb escalunyes i verdures de temporada regades amb oli de farigola **supl. 4**

s o r b e t (tomàquet i alfàbrega, mango, o poma verda)

p a s t í s d e n o c e s

Rocher, Massini, Fraiser de maduixes, gerds i maduixots, Sol de maracuià, Red Velvet, Cúpula de xocolata o Trifàsic de xocolata

c e l l e r

Aigües minerals

Vi blanc Muscat (Celler Can Bas)

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

Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

106 €

complementa el menú

estacions temàtiques per l'aperitiu

d'ibèrics

pernil de gla
xoriço
llom
llonganissa

10 € per persona

(*) mestre tallador, supl. de 200 €

de formatges

5 varietats de formatges km 0, amb fruita seca, panets i confitures de fruita

7 € per persona

de mar

assortit de sushi
tataki de tonyina amb emulsió d'alvocat, Mòdena i mostassa
pop amb parmentier de patata lila i oli de gamba
bicolor de calamars a la romana

11 € per persona

de clova

musclos de roca
cloïsses
'zamburiña'
navalles
gamba a la planxa

13 € per persona

de corral

minifrankurt de foie amb melmelada de mango i ametlla
broqueta de carn amb verdures
assortit de mini hamburgueses amb pans de colors (pollastre, vedella, vegana)

9 € per persona

pa Dali

acompanyeu l'àpat amb el pa artesanal de 3 puntes
emblema dalinià, emblema del Pa Volador i emblema empordanès

1,8 € per persona

fondue de xocolata

amb broquetes de fruites naturals
amb llaminadures

490 €

capritxos dolços

croissantets de mantega
microcroissants de xocolata
minidonuts de sucre
minidonuts de xocolata
miniensaimaïdes

6 € per persona

capritxos mediterrani

assortit de pizzes (4 varietats)

minis de:

→ pernil i formatge

→ fuet

→ pernil salat

6 € per persona

Barra lliure premium

Inclusió de licors premium

6 € per persona

galeria de fotos

galong

Palau dels Vents

Saló de banquets, de gran capacitat -1.000 m² i 600 persones assegudes-.

Molt lluminós per les 2 parets envidriades, d'estètica postmodernista industrial.

Sumptuositat en els terres de marbre i en les 24 columnes d'ambdòs laterals



Sala Dalí

Sala de banquets petita, per a 70 persones.

El cel clar i lluminós de l'Empordà dibuixat en parets i sostre, voltat pels 6 vents de l'extrem més oriental dels Pirineus. Llums que imiten la naturalesa i marbres al terra



cerimònies



Les cerimònies

Orientades a la masia del s. XVI i als pans dalinians alats, a la piscina de nimfes romàntiques, a l'entrada de xipresos, o al costat de l'accés principal al Palau dels Vents, d'inspiració greco romana

Normes de funcionament

confirmació de la reserva i anul·lació

Per confirmar la reserva s'ha de fer un pagament a compte de 800 €.

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 48 € pel menú de prova.

menús especials

El menú infantil té un cost de 45 € per comensal i consisteix en pasta amb salsa carbonara o salsa bolonyesa (s'ha de triar anticipadament), fingers de pollastre arrebossats amb panko o hamburguesa de filet de vedella i patates fregides casolanes, aigua, refresc o suc de fruites, i gelat.

S'adaptaran menús per a vegetarians i vegans, intolerants a la lactosa, gluten free i altres al·lèrgens.

muntatge d'aperitiu

El muntatge a peu dret i a l'aire lliure de l'aperitiu no té cost per als casaments a partir de 60 convidats. Els casament amb nombre d'assistents inferior a 60 hauran d'abonar 300 €.

nocturnitat

Els casament que se celebrin en horari de sopar 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 600 €.

cerimònia civil

L'organització de la cerimònia inclou assistència permanent des de l'arribada del nuvi i benvinguda als convidats fins a l'inici de l'aperitiu o el dinar 570 €

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

mobiliari (banquet i cerimònia)

Taules rodones, de 8, 10, 12 persones o 15 persones, vestides amb doble estovalles, llarga, fins a terra. Les taules amb un nombre de comensals inferior tenen un recàrrec econòmic de 50 € per taula. Les cadires són blanques, model Chiavary Tiffany, amb coixí.

Altres opcions:

- Cadires vestides amb funda blanca i llaç (vermell, grana o daurat) 6 € / cadira
- Llaç a la Chiavary Tiffany 1,60 €/ cadira

serveis complementaris

- Corner de pètals de flors (sintètiques): 250 €
- Copa benvinguda (cava brut natural gran reserva i còctel sense alcohol): 4,7 € per persona
- Sala de núvia (maquillatge, perruqueria, canvis de vestuari...): 325 €
- Sala de nuvi: 150 €
- Centre floral de 4 braços (1,5m de diàmetre + 1,7m d'alçada): 85 €

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, els preus són els següents:

- 12,00 € per hora i persona de barra lliure
- 190,00 € per hora de discjòquei

facturació i pagament

El 50% del pressupost s'abonarà com a màxim 6 setmanes abans de la data del casament. I 8 dies abans de la celebració s'abonarà la resta, fins al 100% de l'import pressupostat. No satisfer els pagaments en els terminis indicats constitueix motiu d'anul·lació del convit per part del restaurant, sense que tingui obligació de restituir cap de les quantitats que ja hagin estat pagades.