



bAnQuetes de
bodas

2023

Antes de nada, enhorabuena por vuestro enlace!!!

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

Os explicamos una poco qué vais a encontrar en nuestra casa

instalaciones

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 tramontana, con puntos de iluminación del modernismo ornamental inspirado en las formas de la naturaleza y la 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

en el exterior, en el espacio que se abre en la entrada principal del salón, se alzan dos conjuntos 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 recibirlos en nuestra casa cuando queráis para ver los espacios resolver todas las dudas que tengáis, y comprometernos en ser vuestros cómplices para que vuestro gran día sea memorable.

Os ofrecemos nuestro mejor buen hacer, 30 años de experiencia y un equipo que os asesoraremos en todo momento.

Os presentamos diferentes propuestas, partiendo de 2 tipos de menús. Todas las propuestas se pueden adaptar a vuestras necesidades. El objetivo es dibujar una jornada a vuestra medida, que encaje con lo que estáis buscando, que os hagáis vuestra y que os llene.

Empezamos,

visita en imágenes

Os invitamos a visitar nuestras instalaciones, a ver nuestras bodas y a hacer una cata de nuestros platos. Los 3 QR os mostrarán cómo será vuestra boda. ¡Bienvenidos!



instalaciones



parejas



platos

qué incluyen nuestras propuestas

- Menú, camareros, sala y montaje
- Zona de aparcamiento de fácil acceso para los invitados
- Listado con el nombre de los invitados por mesas
- Mapa de la situación de las mesas en el salón
- Minutas personalizadas por cubierto
- Figura de pareja nupcial (de Art Carré)
- Centro floral de presidencia
- Centro floral en las mesas
- Aperitivo al aire libre, en jardín o terraza (a partir de 60 comensales)
- 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

menú el pa volador

aperitivo

Ceviche de gambas con tartar de frutas exóticas
Profiterol de bacalao en brandada con polvo de ajo negro
Chupito de pan con tomate con mascarpone y fresa
Tartaleta de jamón ibérico con huevo de codorniz
Chips de manzana roja con crema de queso y nueces
Surtido de conos de colores vegetales con aceites aromáticos
Risotto de calabacín con papada crujiente y parmesano
Mini albóndigas con crema de curry
Trompetas amarillas salteadas con butifarra de perol rota
Envoltini de pularda con cremoso de coco
Brocheta de gamba langostinera con piña y tomate confitado

mesa de crujientes

Patatas artesanas La Deu d'Olot (desde 1943)
Coulant de fondue de quesos
Twister de langostino y rape al cava
Sticks de verduras con tempura en romesco
Duo de mini croquetas: de ibéricas y de carne de rustido

barra libre de bebidas

vinos de diferentes DO, vermouths, refrescos, cervezas y cava

pescado

Rape de costa con fondo de suquet de gambas
Lomo de bacalao de Islandia en salsa de naranja y cristalizado de hojas de espinacas
Rodaballo salvaje a la brasa con pil pil ahumado y verduritas baby
Canelón de bogavante de Canadá con piña en 2 texturas y dúo de coulis (albahaca y tomate)
Vieira con crema de broccoli al aceite de estragón, merengue de tinta de calamar y vinagreta de crudités

carne

Lingote de paletilla de cabrito empordanés cocinado a baja temperatura con salsa de vainilla y canela
Filete de ternera Origen Girona con fondo de trufa y cuscús de remolacha y menta
Carré de cerdo lechal con escalonias y verduras de temporada regadas con aceite de tomillo
Tataki de secreto de cerdo ibérico con cebolla japonesa y emulsión de cható
Entrecot de lomo alto de ternera Angus con vol-au-vent de patata violeta y huerto cromático de cherrys **supl. 5**

sorbete (mojito, tomate y albahaca; mango, o manzana verde, con gelatina de gin-tonic)

pastel nupcial

Rocher, Massini, Fraiser de fresa, frambuesa y fresón, Sol de Maracuyá, Red Velvet, Cúpula de chocolate o Trifásico de chocolate

bodega

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

130 €

menú fantástico

aperitivo

Profiterol de bacalao en brandada con polvo de ajo negro
Chupito de pan con tomate con mascarpone y fresa
Tartaleta de jamón ibérico con huevo de codorniz
Chips de manzana roja con crema de queso y nueces
Surtido de conos de colores vegetales con aceites aromáticos
Risotto de calabacín con papada crujiente y parmesano
Mini albóndigas con crema de curry
Trompetas amarillas salteadas con butifarra de perol rota
Envoltini de pularda con cremoso de coco
Brocheta de gamba langostinera con piña y tomate confitado
Ceviche de gambas con tartar de frutas exóticas **supl. 1,5**

barra libre de bebidas

vinos de diferentes DO, vermouths, refrescos, cervezas y cava

peix

Rape de costa con fondo de suquet de gambas
Lomo de bacalao de Islandia en salsa de naranja y cristalizado de hojas de espinacas
Rodaballo salvaje a la brasa con pil pil ahumado y verduritas baby
Canelón de bogavante de Canadá con piña en 2 texturas y dúo de coulis (albahaca y tomate) **supl. 3,5**
Vieira con crema de broccoli al aceite de estragón, merengue de tinta de calamar y vinagreta de crudités **supl. 4**

c a r n

Lingote de paletilla de cabrito empordanés cocinado a baja temperatura con salsa de vainilla y canella

Filete de ternera Origen Girona con fondo de trufa y cuscús de remolacha y menta

Carré de cerdo lechal con escalonias y verduras de temporada regadas con aceite de tomillo **supl. 4**

Tataki de secreto de cerdo ibérico con cebolla japonesa y emulsión de cható

Entrecot de lomo alto de ternera Angus con vol-au-vent de patata violeta y huerto cromático de cherrys **supl. 8**

s o r b e t e (tomate y albahaca; mango, o manzana verde)

p a s t e l n u p c i a l

Rocher, Massini, Fraiser de fresa, frambuesa y fresón, Sol de Maracuyá, Red Velvet, Cúpula de chocolate o Trifásico de chocolate

b o d e g a

Aguas minerales,

Vino blanco Muscat (Celler Can Bas)

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

Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

106 €

complementa el menú

estaciones temáticas para el aperitivo

de ibéricos

jamón de bellota
chorizo
lomo
longaniza

10 € por persona

(*) maestro cortador, supl. de 200 €

de quesos

5 variedades de quesos km 0, con frutos secos, panes y confituras de frutas

7 € por persona

de mar

surtido de sushi
tataki de atún con emulsión de aguacate, Módena y mostaza
pulpo con parmentier de patata lila y aceite de gamba
bicolor de calamares a la romana

11 € por persona

de concha

mejillones de roca
almejas
zamburiñas
navajas
gamba a la plancha

13 € por persona

de corral

mini Frankfurt de foie con mermelada de mango y almendra
brocheta de carne con verduras
surtido de mini hamburguesas con panes de colores (pollo, ternera y vegana)

9 € por persona

pan Dalí

uno de los elementos que va a diferenciar vuestra boda: el pan artesanal de 3 puntas
emblema daliniano, emblema del Pa Volador y emblema empordanés

1,8 € por persona

fondue de chocolate

con brochetas de frutas naturales
con chucherías

490 €

caprichos dulces

mini croissants de mantequilla
mini croissants de chocolate
mini donuts de azúcar
mini donuts de chocolate
mini ensaimadas

6 € por persona

caprichos mediterráneos

surtido de pizzas (4 variedades)

minis de:

- jamón y queso
- fuet
- jamón salado

6 € por persona

barra libre premium

inclusión de licores premium

6 € per persona

galeria de fotos

salones

Palau dels Vents

Salón de banquetes, de gran capacidad - 1.000 m² y 600 personas sentadas-. Muy luminoso, por las 2 paredes vidriera, de estética postmodernista industrial. Suntuosidad en los suelos de mármol y en las 24 columnas de los 2 laterales



Sala Dalí

Sala de banquetes para 70 personas. El cielo claro y luminoso del Empordà dibujado en paredes y techo, rodeado por los 6 vientos que soplan en el extremo más oriental de los Pirineos, que dan nombre a 6 pequeños comedores privados. Luces que imitan la naturaleza y suelo de mármol



ceremonias



Las ceremonias

Orientadas a la masía del s XVI y a los panes dalinianos alados, a la piscina de ninfas románticas, a la entrada de cipreses, o al lado del acceso principal al Palau dels Vents, de inspiración greco-romana

Normas de funcionamiento

confirmación de la reserva y anulación

Para la confirmación de la reserva se requiere un pago a cuenta de 800 €.

En caso de anulación, el restaurant El Pa Volador se queda el importe abonado como compensación por los daños y perjuicios que se hayan podido derivar.

prueba de menú

La prueba de menú será gratuita para la pareja de novios. En caso de venir acompañada, cada acompañante tendrá que abonar 48 € por el menú de prueba.

menús especiales

El menú infantil (hasta los 13 años) tiene un coste de 45 € por comensal y consiste en pasta con salsa carbonara o salsa boloñesa, fingers de pollo rebozados con panko o hamburguesa de solomillo de ternera y patatas fritas caseras, agua, refresco o zumo de frutas, y helado. Las opciones del menú infantil se tienen que escoger anticipadamente.

Se adaptarán menús para vegetarianos y veganos, intolerantes a la lactosa, gluten free y otros alérgenos.

montaje de aperitivo

El montaje de aperitivo de pie y al aire libre no tiene coste para las bodas a partir de 60 invitados. Las bodas con un número de asistentes inferior a 60 tendrán que abonar 300 euros.

nocturnidad

Las bodas que se celebren en horario de cena tendrán que incremento por cubierto de 6 €. En cualquier caso, e independientemente del número de invitados, el coste mínimo a abonar en concepto de nocturnidad son 600 €.

ceremonia civil

La organización de la ceremonia incluye asistencia permanente desde de la llegada del novio y la bienvenida a los invitados hasta el inicio del aperitivo o de la comida. El coste son 570 €

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

mobiliario (banquete y ceremonia)

Mesas redondas de 10 personas (mínimo 8 y máximo 12) o de 15 personas, vestidas con doble mantel blanco, largo. Las mesas con un número de comensales inferior al indicado tienen un recargo económico de 50 € per mesa. Las sillas son blancas, modelo Chiavary Tiffany, con cojín.

Otras opciones:

- Sillas vestidas con funda blanca i lazo (rojo, granate o dorado) 6 € / silla
- Lazo en la Chiavary Tiffany 1,60 €/ silla

servicios complementarios

- Corner de pétalos de flores (sintéticas): 250 €
- Copa bienvenida (cava brut natural gran reserva y cóctel sin alcohol): 4,7 € por persona
- Sala de novia (maquillaje, peluquería, cambios de vestuario, sesión fotográfica...): 325 €
- Sala de novio: 150 €
- Centro floral de 4 brazos (1,5m de diámetro + 1,7m de altura): 85 €

disco móvil

Los convites de boda a partir de 60 comensales tienen incluida en el precio del menú 1 hora de discjockey y 1 hora de barra libre. En el caso que se quiera ampliar la duración de la disco móvil y de barra libre, los precios son los siguientes:

- 12,00 € por hora y persona de barra libre
- 190,00 € por hora de discjockey

facturación y pago

El 50% del presupuesto se abonará como máximo 6 semanas antes de la fecha de la boda. Y 8 días antes de la celebración se abonará el resto, hasta el 100% del importe presupuestado. No satisfacer los pagos en los plazos indicados constituye motivo de anulación por parte del restaurante, sin que proceda restitución de ninguna de las cantidades que ya hayan sido pagadas. El restaurante admitirá cambios en el número de comensales hasta 5 días antes de la celebración.