

Grupo
Casablanca

Bodas

2024





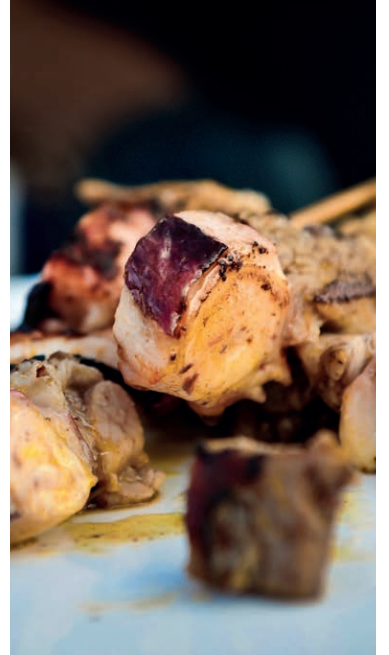
Grupo Casablanca Events & Catering organizamos celebraciones y eventos en diferentes entornos que están a nuestra disposición o bien nos trasladamos a los espacios que los clientes del evento requieran.

Nuestro equipo trabaja con rigor, profesionalidad y compromiso, para que la gastronomía fluya de una manera natural en cada evento.

Entendemos la importancia de cada detalle, es por eso, que ofrecemos un amplio abanico de posibilidades para cada tipo de eventos y celebraciones.

Con una propuesta gastronómica creativa, fresca y siempre sorprendente que refleja la esencia de nuestra
c o c i n a .





Snacks de bienvenida

Chips de plátano macho
Frutos secos del Baix Camp

El aperitivo

Blinis de salmón y crême fraîche de estragón
Ferrero Rocher de foie mi-cuit
Maki de anguila braseada
Milhojas de patata brava
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Cucurucho de alga nori con tartar de salmón
Ceviche de langostinos y tamarindo
Hummus con crujiente de garbanzos
Gyoza de papada de ibérico con hoishin
Salabre de calamar a la andaluza
Brocheta de gamba roja en tempura
Mini taco de pollo con verduras y cilantro
Perlas de gazpacho de fresa

Estación del jamón ibérico

Jamón ibérico Marcial D.O. Gijuelo al corte
con coca de aceite y tomate

Mesa de quesos artesanos

Rufino: curado manchego de oveja de leche cruda
Farsel Blanc: semicurado del Pirineo de cabra
Morbier: Francés de vaca de leche cruda

Carro de marisco

Ostras Louis al natural
Langostinos de Sant Carles con salsa de romesco

Show cooking de especialidades

Huevos fritos de codorniz con chips de patatas y sobrasada
Buffet de fideuá

A la brasa

Mini burgers
Brocheta de presa ibérica
Pincho de pulpo con panceta confitada a baja temperatura

Cocktail Nitro

Piña colada

Barra de bebidas

Cava seleccionado
Degustación de vinos de diferentes D.O.
Cerveza Heineken
Refrescos y vermut
Zumos

Suplemento de 13€ +IVA/persona

Snacks de bienvenida

Chips de plátano macho
Frutos secos del Baix Camp

El aperitivo

Blinis de salmón y crême fraîche de estragón
Maki de anguila braseada
Milhojas de patata brava
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Cucurucho de alga nori con tartar de salmón
Salabre de calamar a la andaluza
Brocheta de gamba roja en tempura
Mini taco de pollo con verduras y cilantro
Perlas de gazpacho de fresa

Estación del jamón ibérico

Jamón ibérico Marcial D.O. Gijuelo al corte
con coca de aceite y tomate

Mesa de quesos artesanos

Rufino: curado manchego de oveja de leche cruda
Farsel Blanc: semicurado del Pirineo de cabra
Morbier: Francés de vaca de leche cruda

Show cooking de especialidades

Huevos fritos de codorniz con chips de patatas y sobrasada
Buffet de fideuá

A la brasa

Mini burgers
Brocheta de presa ibérica
Pincho de pulpo con panceta confitada a baja temperatura

Cocktail Nitro

Piña colada

Barra de bebidas

Cava seleccionado
Degustación de vinos de diferentes D.O.
Cerveza Heineken
Refrescos y vermut
Zumos

Propuestas
Opcionales

JAMÓN GRAN RESERVA

Jamón "5J" Gran reserva

BUFFET JAPONÉS

Selección especial de sushi

BUFFET DE ARROZ

Arroz negro

A LA BRASA

Entrecôt de Nebraska a la brasa

MOËT & CHANDON

Moët & Chandon Ice Imperial en el aperitivo

COCKTELERÍA EN EL APERITIVO

Selección especial de cócteles premium



MENÚ 1

Aperitivo Selecto

Coca de salmón marinado sobre mozzarella de búfala,
cherry “San Marzano” confitado y encurtidos

Meloso de ternera con parmentier de coliflor
y chalotas glaseadas



MENÚ 2

Aperitivo Selecto

Gazpacho de cerezas, langostinos de Sant Carles y verduritas

Paletilla de cordero deshuesada con su jugo

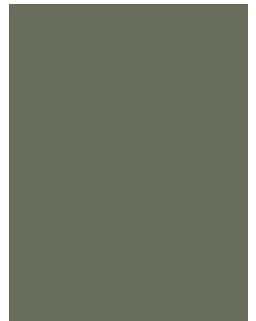


MENÚ 3

Aperitivo Selecto

Vieira a la brasa con butifarra de Perol,
crema de puerros y rustit

Milhojas de ibérico, manzanas asadas
y foie poêlée con salsa PX



EN TODOS LOS MENÚS

Postres a escoger

Tartas a escoger

Bodega

Café e infusiones

Carro de licores



MENÚ 4

Aperitivo Selecto

Ravioli de mango relleno de bogavante azul
albahaca y olivada

Cochinillo deshuesado, chutney de piña y mango

MENÚ 5

Aperitivo Selecto

Langostinos, crema de espárragos blancos,
tartar de tomate y piparras

Canelón crujiente de royal de ternera
con foie mi-cuit en su jugo

MENÚ 6

Aperitivo Selecto

Tartar de atún rojo "Balfegó" con emulsión de soja y caviaroli

Lomo de lubina, puerros confitados
y crema de calabaza

EN TODOS LOS MENÚS

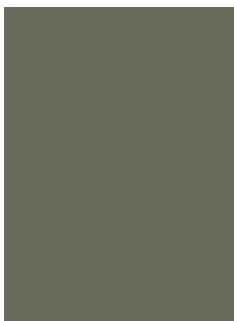
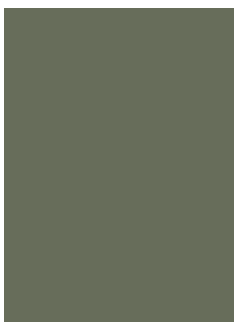
Postres a escoger

Tartas a escoger

Bodega

Café e infusiones

Carro de licores



MENÚ 7

Aperitivo Selecto
Ensalada de bogavante azul,
crema de aguacate y mango

Solomillo de vaca madurada,
verduras de temporada y foie poêlée

MENÚ 8

Aperitivo Selecto
Caldereta de bogavante azul y mini verduras salteadas

Paletilla de cabrito confitada
y deshuesada, espinacas y duxelle

EN TODOS LOS MENÚS

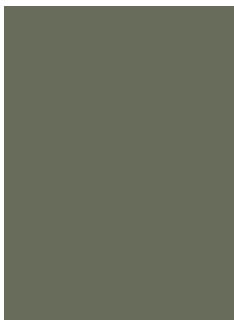
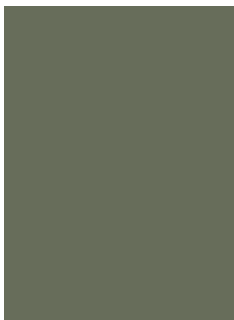
Postres a escoger

Tartas a escoger

Bodega

Café e infusiones

Carro de licores



POSTRES A ESCOGER

Melón cantaloup con sopa de lichi y frambuesa

Cremoso de yogur, sorbete de fresa y frutos rojos macerados

Cremoso de chocolate, helado de café y bizcocho de almendras

Sorbete de mango, piña macerada en gengibre y coco

TARTAS A ESCOGER

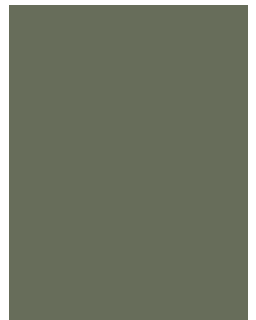
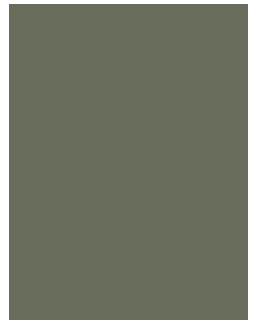
Avellanas y almendras: bizcocho de Amaretto, cremoso de avellanas y crema montada de almendras

Selva negra: bizcocho de cacao, crema de cerezas y mousse de nata y vainilla

Lemon pie: crema de limón, bizcocho de albahaca y mousse de chocolate blanco

Chocolate y nuez Pecant: mousse de chocolate, cremoso de vainilla y nuez Pecant y bizcocho de nuez

Chocolate ruby: mousse de mascarpone, cremoso de chocolate ruby y fresa y galleta de cacao



Snacks de bienvenida

Chips de plátano macho
Frutos secos del Baix Camp

El aperitivo

Blinis de salmón y crême fraîche de estragón
Ferrero Rocher de foie mi-cuit
Maki de anguila braseada
Milhojas de patata brava
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Cucurucho de alga nori con tartar de salmón
Ceviche de langostinos y tamarindo
Hummus con crujiante de garbanzos
Gyoza de papada de ibérico con hoishin
Salabre de calamar a la andaluza
Brocheta de gamba roja en tempura
Mini taco de pollo con verduras y cilantro
Perlas de gazpacho de fresa

Estación del jamón ibérico

Jamón ibérico Marcial D.O. Gijuelo al corte
con coca de aceite y tomate

Mesa de quesos artesanos

Rufino: curado manchego de oveja de leche cruda
Farsel Blanc: semicurado del Pirineo de cabra
Morbier: Francés de vaca de leche cruda

Carro de marisco

Ostras Louis al natural
Langostinos de Sant Carles con salsa de romesco

Show cooking de especialidades

Huevos fritos de codorniz con chips de patatas y sobrasada
Buffet de fideuá

Buffet japonés
Selección de sushi

A la brasa
Mini burgers
Brocheta de presa ibérica
Pincho de pulpo con panceta confitada a baja temperatura

Cocktail Nitro
Piña colada

Degustación de tartas
Lemon pie: *crema de limón, bizcocho de albahaca y mousse de chocolate blanco*
Selva negra: *bizcocho de cacao, crema de cerezas y mousse de nata y vainilla*
Avellanas y almendras: *bizcocho de Amaretto, cremoso avellanas y crema montada de almendras*

Barra de bebidas
Cava seleccionado
Degustación de vinos de diferentes D.O.
Cerveza Heineken
Refrescos y vermut
Zumos

Cafés e infusiones

BLANCOS

Afrutados

Temps de Flors D.O. Penedés (Muscat, Gewurztaminer y Xarel·lo)

Perro Verde D.O. Rueda (Verdejo)

Gessamí de Gramona D.O. Penedès (Muscat, Muscat de Frontignan, Muscat de Alejandria, Gewurztaminer y Sauvignon Blanc)

Pazo Señorans D.O. Rias Baixas (Albariño)

Seco

Via Terra D.O. Terra Alta (Garnacha)

Brunus D.O. Montsant (Garnacha y Macabeo)

White HMR D.O. Penedés (Xarel·lo)

Barrica

Via Edetana D.O. Terra Alta (Garnacha)

Edetaria D.O. Terra Alta (Garnacha)

Les Sorts Blanc D.O. Montsant (Garnacha)

TINTOS

Jóven

Bruberry D.O. Montsant (Garnacha)

Austum D.O. Ribera del Duero (Tinta Fina)

Camins del Priorat D.O.Q. Priorat (Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah. y Merlot)

Cuerpo medio

Brunnus D.O. Montsant (Garnacha y Cariñena)

Petit Pissarres D.O.Q. Priorat (Garnacha y Cariñena)

Carmelo Rodero D.O. Ribera del Duero
(Tempranillo y Cabernet)

Amaren Crianza D.O.Ca Rioja (Tempranillo, Garnacha)

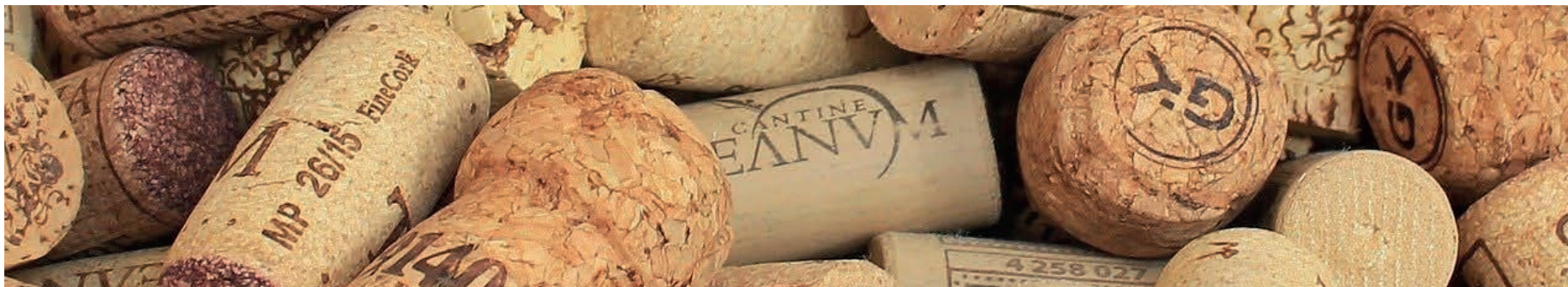
Estructurado

D-12 D.O.Ca Rioja (Tempranillo y mazueto)

Santbru D.O. Montsant

(Cariñena, garnacha tinta, garnacha peluda)

Les Terrasses D.O.Q. Priorat
(Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnatxa y Syrah)



ESPUMOSOS

Cava Reserva & Corpinnat

Parxet Brut Nature

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Carles Andreu Brut Nature

(Parellada, Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay)

Montferrant Brut Reserva

(Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo y Parellada)

Torelló Brut Reserva

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Cava Gran Reserva & Corpinnat

Torelló Brut Nature Gran Reserva Magnum

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Juve & Camps Reserva de la Familia

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Recaredo Brut Nature

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Gramona Imperial Brut Nature

(Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay)

A.O.C. Champagne

Champagne: Moët & Chandon Magnum

(Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier)

Louis Roederer Collection 243

(Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay)



MENÚ INFANTIL 3-8 años

Aperitivo

Plato combinado de nuggets de pollo,
patatas fritas y pasta con boloñesa

Helado de nata con topping de oreo

Agua y refrescos

MENÚ JÚNIOR 8-12 años

Aperitivo

Canelones con bechamel

Solomillo de ternera con patatas fritas

Helado de nata con topping de oreo

Agua y refrescos

MENÚ JÚNIOR 2 8-12 años

Aperitivo

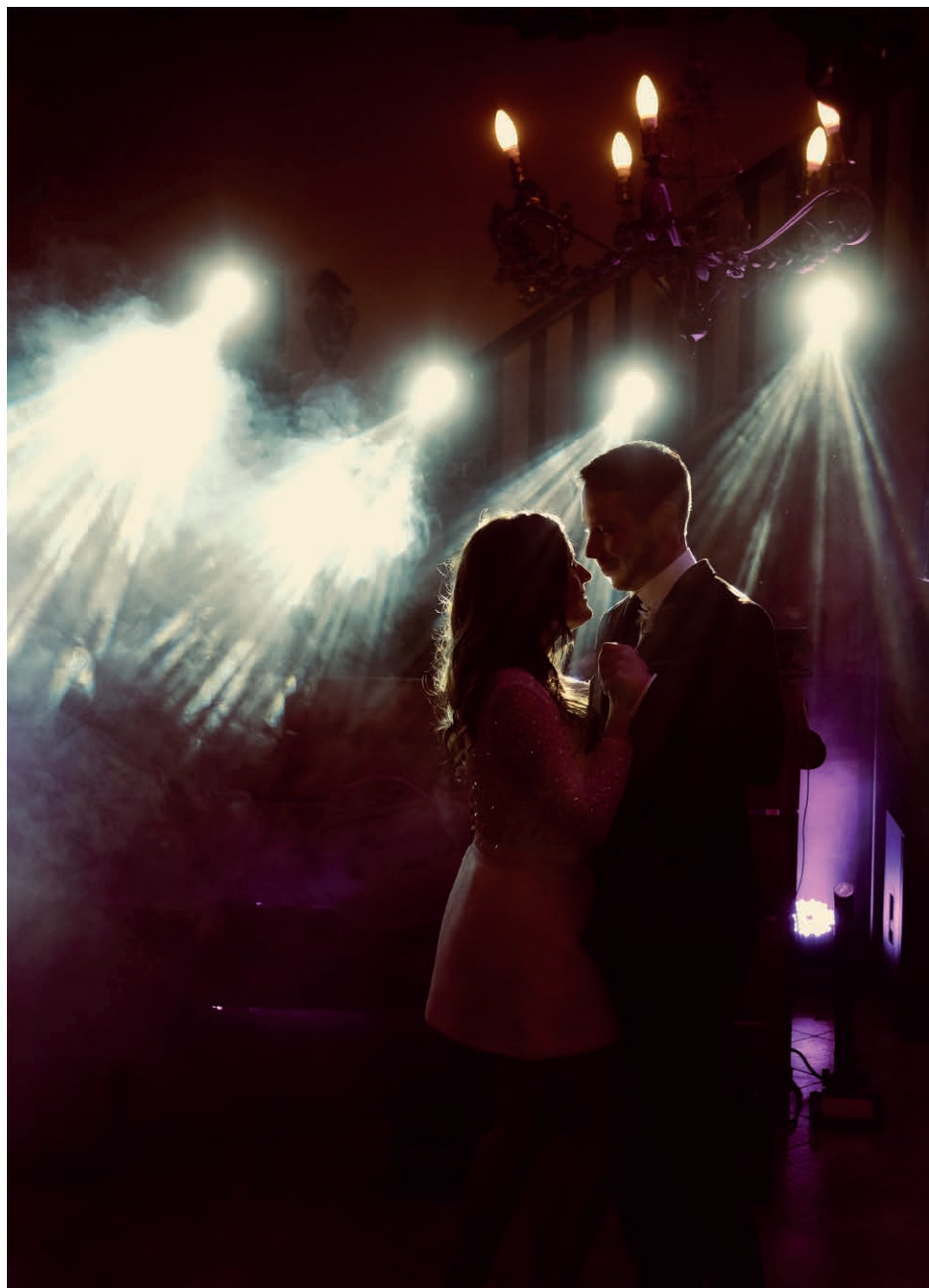
Pasta con boloñesa

Nuggets de pollo con patatas fritas

Helado de nata con topping de oreo

Agua y refrescos





Pack fiesta 2 horas

Barra libre de combinados
Selección de Gin & Tonics con ginebras Premium
Cocktelería especial (mojitos, caipirinhas, cocteles sin alcohol, etc)

Pack fiesta 3 horas

Barra libre de combinados
Selección de Gin & Tonics con ginebras Premium
Cocktelería especial (mojitos, caipirinhas, cocteles sin alcohol, etc)

Pack fiesta 4 horas

Barra libre de combinados
Selección de Gin & Tonics con ginebras premium
Cocktelería especial (mojitos, caipirinhas, cocteles sin alcohol, etc)
Fondue de Chocolate con frutas y dulces
Frankfurts hechos al momento

Pack fiesta

Hora extra: 12€/p.p.+IVA calculando el 75% invitados
DJ hora extra:

Servicios complementarios

D.J. J.L Sound (Jose Luis) Tel: 650 606 142.
D.J. Rubén Tel: 635 914 495.
(Ceremonia, aperitivo, menú y 3 horas barra libre)
(menú y equipo de sonido e iluminación incluido)

En caso que los novios contraten un DJ externo,
deberán hacerse cargo de un canon

Pack ceremonias Civiles

Recepción de invitados con stand de aguas de sabores
Montaje de sillas, banquetas para los novios y mesa de ceremonias
Sonorización y microfónica (en combinación con nuestro DJ)
Decoración floral básica (Floristería Trébol (Marta))

Personalizar tu boda

Floristería Trébol (Marta) 606 410 532
Historic Cars (Antón) Tel: 680 410 491
Vicente Mancheño Maestro de ceremonias Tel: 652 414 762
Helder Maestro de ceremonias Tel: 657 205 577

Servicios complementarios

Fondue de Chocolate con frutas naturales y dulces
Candy Bar
Mini Frankfurts hechos al momento
Pizza “Il Cuore”
Música en directo en el aperitivo: Consultar
Servicio canguro Magic Events: Consultar
Photomatón: Consultar





Rogamos que antes de venir, llamen y concierten una hora de visita, así estaremos a vuestra entera disposición por si tenéis cualquier duda.

Condiciones de contratación

La celebración quedará confirmada mediante la entrega de un concepto de fianza,

(en caso de anulación dicha fianza cubrirá los gastos de cancelación).

El pago se realizará mediante transferencia bancaria y envío por e-mail del justificante.

Consultar con el restaurante las formas de pago.

El lunes de la semana del banquete se dará la cifra aproximada de comensales.

Dos días antes se realizará la factura con el número definitivo, dicho número será el mínimo a facturar. El banquete se pagará en su totalidad ese día.

Los menús de los fotógrafos, video, conductores...(Staff), tendrá un coste equivalente al 50% del precio del menú escogido.

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor, comuníquelo antes del evento

Estos menús son orientativos, se pueden hacer las variaciones oportunas así como confeccionar menús al gusto de cada uno.

La degustación

El Grupo Casablanca les invita a un menú degustación para dos personas.

Si la boda es superior a 100 comensales adultos será gratuito para seis personas.

La degustación se realizará entre semana en el restaurante Club Náutico Salou a ser posible en los meses de febrero a abril.

Horarios

Bodas de mediodía hasta las 23:00h

Bodas de noche hasta las 4:00h

Comensales

Para bodas en el Castell de Vilafortuny el mínimo de comensales a facturar será de 40 adultos en viernes y domingo y 60 adultos en sábado

Para bodas en el Mas de Teret el mínimo de comensales a facturar será de 40 adultos en viernes y domingo y 60 adultos en sábado

Para bodas en el Club Náutico Salou el mínimo de comensales a facturar será: Salón Almirante (100 adultos), salón Principal (60 adultos)



GRUPO CASABLANCA

info@grupocasablancaevents.com

www.grupocasablancaevents.com

977 382 168 / 630 213 642 (Jesús Requena)



Castell de Vilafortuny
Av. Vilafortuny S/N, 43850, Cambrils



Restaurante Club Náutico Salou
Espigó del Moll S/N, 43840, Salou



Mas de teret
Cami Mas de Teret, 43764 El Catllar