

Grupo  
Casablanca

Bodas  
2026







**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.

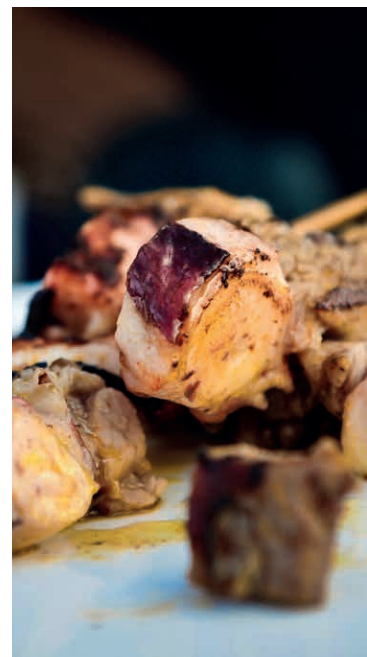
Nuestro equipo trabaja con rigor, profesionalidad y compromiso, para que la gastronomía fluya de una manera natural en cada evento.

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 cocina.







### Snacks de bienvenida

Chips de verduras  
Frutos secos del Baix Camp

### El aperitivo

Gilda de anchoa de l'Escala  
Blinis de salmón y crème fraîche de estragón  
Ferrero Rocher de foie mi-cuit  
Tartaleta de brandada de bacalao  
Milhojas de patata brava  
Croquetas cremosas de jamón ibérico  
Cornete de alga nori con ensaladilla con ventresca  
Salabre de calamar a la andaluza  
Ajoblanco  
Papadum de tartar de atún rojo Balfegó  
Mini canelón tradicional de pollo de corral  
Cazuela de pulpo a feira  
Gamba roja rebozada con kikos  
Mini taco de rape frito, cebolla encurtida y mayonesa Kimchi

### 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  
Zamburiñas en ceviche y frutas exóticas  
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 pollo de corral con Ras al Hanut

### Cocktail Nitro

Nuestra versión de la “mamadeta”

### Barra de bebidas

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



Aperitivo  
Selecto

### **Snacks de bienvenida**

Chips de verduras  
Frutos secos del Baix Camp

### **El aperitivo**

Gilda de anchoa de l'Escala  
Blinis de salmón y crème fraîche de estragón  
Tartaleta de brandada de bacalao  
Milhojas de patata brava  
Croquetas cremosas de jamón ibérico  
Cornette de alga nori con ensaladilla con ventresca  
Salabre de calamar a la andaluza  
Cazuela de pulpo a feira  
Mini taco de rape frito, cebolla encurtida y mayonesa Kimchi  
Gamba roja rebozada con kikos  
Ajoblanco

### **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 pollo de corral con Ras al Hanut

### **Cocktail Nitro**

Nuestra versión de la “mamadeta”

### **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

**MÉXICO LINDO**

Taco de cochinita pibil, guacamole, cheddar y  
pico de gallo

**COCKTELERÍA EN EL APERITIVO**

Selección especial de cócteles premium





Menús

1-3

## MENÚ 1

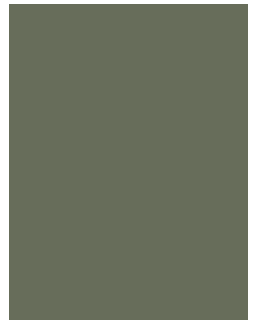
Aperitivo Selecto

### Entrante

Coca de salmón marinado sobre mozzarella de búfala, tomate San Marzano y encurtidos

### Principal

Meloso de ternera al Oporto con parmentier de coliflor y chalotas glaseadas



## MENÚ 2

Aperitivo Selecto

### Entrante

Gazpacho de cerezas, langostinos de Sant Carles y verduritas

### Principal

Paletilla de cordero deshuesada con su jugo



## MENÚ 3

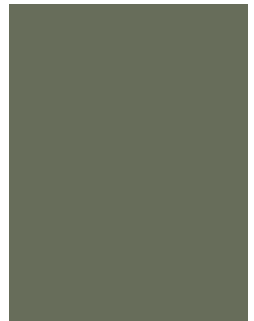
Aperitivo Selecto

### Entrante

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

### Principal

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

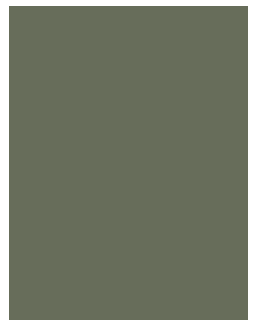
Aperitivo Selecto

### Entrante

Ensalada de langostinos  
con aguacate y txaka de mango

### Principal

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



## MENÚ 5

Aperitivo Selecto

### Entrante

Gambas rojas con habitas baby y velouté de marisco

### Principal

Cochinillo en tarrina con chutney de pinga y mango



## MENÚ 6

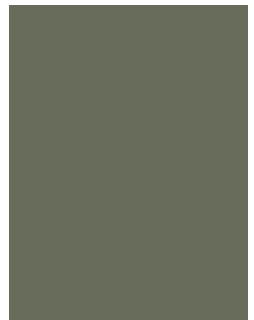
Aperitivo Selecto

### Entrante

Colas de cigalas marinadas con habitas baby  
y pétalos de alcachofa con crema fría de almendras

### Principal

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







## Menús 7-8

### MENÚ 7

Aperitivo Selecto

#### Entrante

Bogavante azul con ensalada de coral  
y crema de aguacates

#### Principal

Solomillo de vaca madurada con salsa de vino del “Priorat” y  
verduras de temporada

### MENÚ 8

Aperitivo Selecto

#### Entrante

Caldereta de bogavante azul y mini verduras salteadas

#### Principal

Solomillo Wellington con foie poêlée y salsa de trufa

### EN TODOS LOS MENÚS

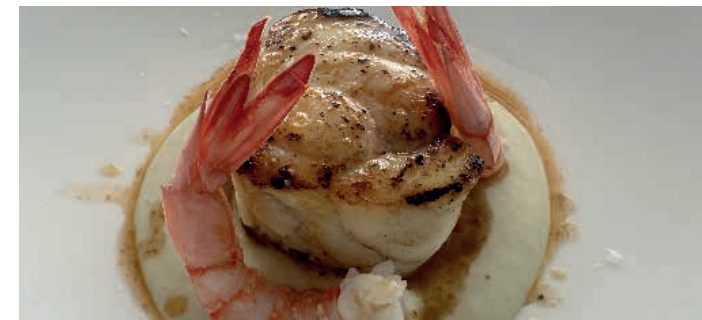
Postres a escoger

Tartas a escoger

Bodega

Café e infusiones

Carro de licores





## POSTRES A ESCOGER

Helado de praliné de avellanas con cremoso de chocolate con leche, bizcocho de cacao y crocanti de avellana

Crema de limón con sorbete de albahaca y crujiente de lima

Crema de albaricoque con helado de coco, polvo de chocolate blanco y tejas de merengue seco

Helado de chocolate blanco, perlas de coco, dados de mango y merengue de fruta de la pasión

## TARTAS A ESCOGER

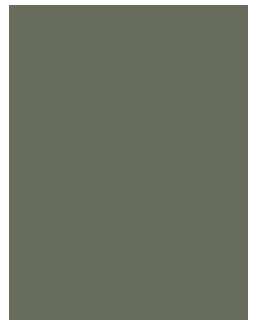
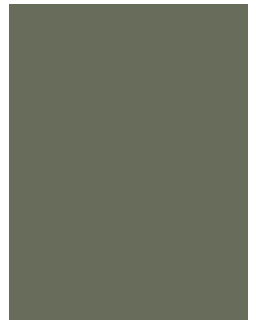
**Massini:** trufa y nata y yema quemada

**Frambuesa, chocolate blanco y vainilla:** mousse de chocolate blanco y vainilla e interior de frambuesa

**Piña y coco:** mousse de piña, bizcocho de coco y cremoso de chocolate blanco y coco

**Mango, menta y yogur:** bizcocho de menta, cremoso de mango y mousse de yogur

**Chocolate con leche y cacahuete:** mousse de chocolate con leche, ganache de cacahuete y bizcocho



### Snacks de bienvenida

Chips de verduras  
Frutos secos del Baix Camp

### El aperitivo

Gilda de anchoa de l'Escala  
Blinis de salmón y crème fraîche de estragón  
Ferrero Rocher de foie mi-cuit  
Tartaleta de brandada de bacalao  
Milhojas de patata brava  
Croquetas cremosas de jamón ibérico  
Cornete de alga nori con ensaladilla con ventresca  
Salabre de calamar a la andaluza  
Ajoblanco  
Papadum de tartar de atún rojo Balfegó  
Mini canelón tradicional de pollo de corral  
Cazuela de pulpo a feira  
Gamba roja rebozada con kikos  
Mini taco de rape frito, cebolla encurtida y mayonesa Kimchi

### 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  
Zamburiñas en ceviche con frutas exóticas  
Langostinos de Sant Carles con salsa de romesco

### Show cooking de especialidades

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

### Buffet japonés

Selección de sushi

### A la brasa

Mini burgers  
Brocheta de pollo de corral Ras al Hanut

### Cocktail Nitro

Nuestra versión de la “mamadeta”

### Degustación de tartas

**Massini:** trufa y nata y yema quemada

**Piña y coco:** mousse de piña, bizcocho de coco  
y gremoso de chocolate blanco y coco

**Chocolate con leche y cacahuete:** mousse de chocolate con leche,  
ganache de cacahuete y bizcocho

### 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. Penedès (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)  
White HMR D.O. Penedès (Xarel·lo)  
Can Matons D.O. Alella (Pansa Blanca)

### *Barrica*

Via Edetana D.O. Terra Alta (Garnacha)  
Edetaria D.O. Terra Alta (Garnacha)  
Les Sorts Blanc D.O. Montsant (Garnacha)

## TINTOS

### *Jóven*

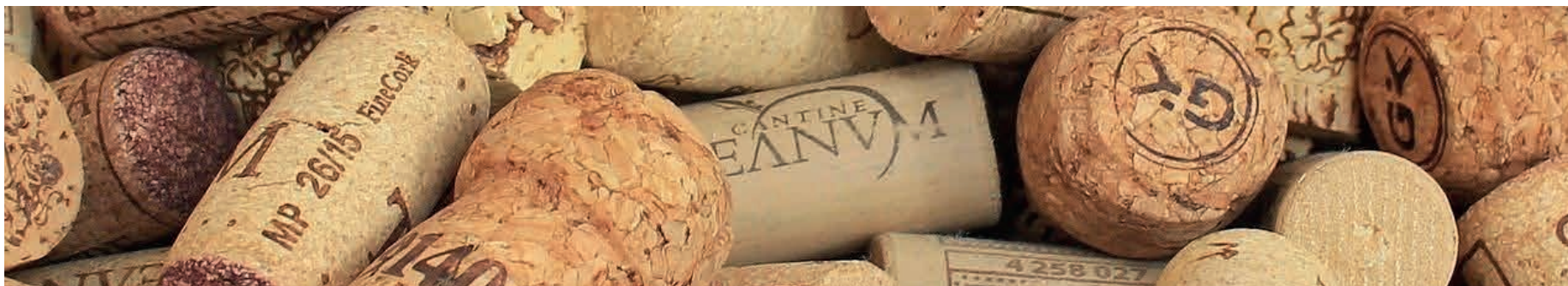
Bruberry D.O. Montsant (Garnacha)  
Austum D.O. Ribera del Duero (Tinta Fina)  
Camins del Priorat D.O.Q. Priorat (Garnacha, Cariñena, Cabernet  
Sauvignon, Syrah. y Merlot)

### *Cuerpo medio*

Brunnus D.O. Montsant (Garnacha y Cariñena)  
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 mazuelo)  
Finca Viñas de Arcilla D.O. Ribera del Duero  
(Albillo y Tempranillo)  
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)

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 2 8-12 años

Aperitivo

Pasta con boloñesa

Nuggets de pollo con patatas fritas

Helado de nata con topping de oreo

Agua y refrescos

### MENÚ JÚNIOR 8-12 años

Aperitivo

Pasta con boloñesa

Solomillo de ternera 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 churros  
Frankfurts hechos al momento

### **Pack fiesta**

Hora extra: consultar

### **Servicios complementarios**

D.J. J.L Sound (Jose Luís) Tel: 650 606 142.

D.J. Rubén Tel: 635 914 495.

(Incluye ceremonia y 3 horas de baile)

(Equipo de sonido e iluminación incluido)

En caso que los novios contraten un DJ externo,  
deberán hacerse cargo de un canon de 300€+IVA

### 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 microfonía (en combinación con nuestro DJ)

Decoración floral básica (Floristería Trébol (Marta))

#### Habitación para la novia

(disponible 3 horas antes del inicio de la ceremonia).

### 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

Cristina Vilorio Maestra de ceremonias Tel: 690 084 600

### Servicios complementarios

Fondue de Chocolate con frutas naturales y churros

Candy Bar

Mini Frankfurts hechos al momento

Pizza al taglio

Música en directo en el aperitivo

Servicio canguro Magic Events

Photomatón





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 1.700 Euros en concepto de fianza con el nombre de beneficiario , (en caso de anulación dicha fianza cubrirá los gastos de (cancelación)).

El pago se realizará mediante transferencia bancaria al (Nº ES44 2100 3516 4822 0015 0039) 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

Consultar otros horarios

### **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)





Contacto



[info@grupocasablancaevents.com](mailto:info@grupocasablancaevents.com)

[www.grupocasablancaevents.com](http://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