



---

Menús  
**BODAS**

---



DESDE 1961

### **Detalles informativos del Banquete. Información general**

Todos los banquetes de boda, serán tratados de manera personalizada y organizados por el departamento de gestión de Restaurant Can Palou.  
Los salones son para 20, 60, 100, 130 y 250 comensales.

Le ofrecemos la posibilidad de combinar diversos platos para que escojan el menú más adecuado a sus preferencias.

El servicio de fotografía e imagen dentro del recinto, ha sido cedido en exclusiva a:

Foto Ordás con dos estudios en Barcelona (934403911) y Hospitalet (934482564) Sr. Jose Luis Ordás.

Las reservas quedarán confirmadas en la entrega de la paga y señal de 500 euros. El día de la prueba del menú se abonará el 50 % del total y 48 horas antes del banquete el resto. No se aceptan tarjetas de Crédito para el pago final de banquetes.

Los novios siempre serán invitados a la prueba del menú. En el caso de banquetes de más de 80 comensales también estarán invitados a esa prueba los padres o 4 personas elegidas por los novios.

### **Se deberá confirmar el número exacto de invitados 8 días antes de la celebración.**

Las minutas y flores son gentileza de las empresas de fotos que trabajan para Can Palou, siempre que haya un mínimo presupuesto a negociar con dichas empresas.

En caso de cancelación, no habrá devolución del importe depositado en el restaurante en concepto de paga y señal.

La empresa se reserva el derecho de modificar menús y precios, sin previo aviso, excepto aquellos banquetes contratados.

La contratación de todos los servicios (gastronómico, personal, flores, minutas, música, animación etc.) son gestionados exclusivamente por el restaurante.

Menú infantil para menores de 12 años.

La distribución de las mesas redondas es de un máximo de 10 personas. Optativo mesas alargadas.

Por cada hora de retraso en la llegada al banquete según la hora establecida por ustedes, se les cobrará 20 euros por camarero y 30 euros por DJ.

**Precio de Jamón de recebo con cortador: 625 euros. Jamón de Jabugo y: 875 euros.**

**El Jamón será cortado por nuestro maestro cortador " Timi Rodriguez"**

El precio del Disk jockey es de 595 euros.

Para poder atenderles mejor, rogamos nos avise telefónicamente para concertar entrevista al teléfono 93 4730745- 630037529. Sr. Jordi Palou  
Con todo lo expuesto buscamos prestarles un auténtico servicio, para que su fiesta sea perfecta y tenga el tono y la distinción que ustedes se merecen.

Todos nuestros precios llevan incluidos el 10 % IVA. Menús válidos hasta 31/12/2023

Atentamente: La dirección.

## MENÚ **BUFFET BODAS**

(Mínimo para 50 personas)

**BUFFET ESPECIAL CAN PALOU  
INCLUIDO POSTRES Y FUENTE DE CHOCOLATE**

---

### **TARTA NUPCIAL**

#### **BODEGA:**

VINO BLANCO CASAMARO VERDEJO D.O. RUEDA  
VINO TINTO DIECIOCHO OLIVOS CRIANZA D.O. RIOJA  
REFRESCOS O CERVEZAS DAMM  
AGUA VILADRAU  
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL  
CAVA SIGNAT BRUT DE PARXET  
CARRITO DE LICORES

**PRECIO:** 49 EUROS

***PRECIO CON DOS HORAS DE BARRA LIBRE: 63€***

***PRECIOS NIÑOS (3 A 12 AÑOS): 26€***

## MENÚ CLÁSICO

Cocktail San Francisco, Cava Signat Brut Nature, Vermuts, Cerveza Damm y refrescos

### APERITIVOS FRIOS

Cucharita de ensalada de cangrejo , Voulavents de queso Roquefort  
Olivas , Tacos de tortilla, Gambas saladas

### APERITIVOS CALIENTES

Piruletas de langostinos , Patatas Bravas al estilo Can Palou, Chipirones a la andaluza  
Chips crujientes de yuca, Croquetas caseras

DEGUSTACIÓN SERVIDA DE FIDEUA

---

ENSALADA TRADICIONAL DE MELÓN CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

---

PARRILLADA ESPECIAL (bistec, cordero, pollo, butifarra y conejo, 2 guarniciones y all i oli) o consultar opción

---

### PASTEL NUPCIAL

#### BODEGA

Vino blanco Casamaro Verdejo D.O.Rueda  
Vino tinto Dieciocho Olivos Crianza D.O.Rioja  
Refrescos y Cervezas Damm  
Aguas  
Café Brasilia 100% natural  
Cava Signat Brut Nature de Parxet  
Carrito de licores

**PRECIO: 56 EUROS / PRECIO CON DOS HORAS DE BARRA LIBRE: 70 EUROS**

## MENÚ CAN PALOU 1

Cocktail San Francisco, Cava Signat Brut Nature, Vermuts, Cerveza Damm y refrescos

### **APERITIVOS FRIOS**

Langostinos cocidos, Cucharita de ensalada de cangrejo  
Tortilla española, Chips crujientes de yuca  
Voulavents de queso roquefort, Montaditos de solomillo ibérico en escabeche

### **APERITIVOS CALIENTES**

Croquetas caseras, Butifarra cassolana  
Patatas Bravas al estilo Can Palou, Chipirones a la andaluza  
Almejas al vino blanco

### DEGUSTACIÓN SERVIDA DE FIDEUA

---

ENSALADA DE COCTAIL DE MARISCO CON SUS GAMBITAS Y SUCEDÁNEO DE CAVIAR TRES COLORES

---

### CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON BOLETUS

Melosa carrillera de ternera confitada a baja temperatura con boletus  
Y timbal de patata y morcilla

---

### **PASTEL NUPCIAL**

#### **BODEGA**

Vino blanco Casamaro Verdejo D.O.Rueda  
Vino tinto Dieciocho Olivos Crianza D.O.Rioja  
Refrescos y Cervezas Damm  
Aguas, Café Brasilia 100% natural  
Cava Signat Brut Nature de Parxet  
Carrito de licores

**PRECIO: 61 EUROS / PRECIO CON DOS HORAS DE BARRA LIBRE: 75 EUROS**

## MENÚ CAN PALOU 2

Cocktail San Francisco, Cava Signat Brut Nature, Vermuts, Cerveza Damm y refrescos

### **APERITIVOS FRIOS**

Langostinos cocidos, Cucharita de ensalada de cangrejo  
Montadito de solomillo ibérico en escabeche, Chips crujientes de yuca  
Piruletas de queso de cabra, Brocheta de tomate cherry con queso fresco

### **APERITIVOS CALIENTES**

Croquetas de morcilla y manzana, Buñuelitos de puerro y jamón  
Patatas Bravas al Cabrales,  
Cantimpalos al cava, Butifarra cassolana  
Chipirones andaluza

DEGUSTACIÓN SERVIDA DE FIDEUA

---

### ENSALADA DE BACALAO CONFITADO

Láminas de bacalao confitado, sobre mezclum italiano, con tapenade de olivas negras de Aragón y mousse de ajos tiernos

---

MIGNON DE SOLOMILLO IBÉRICO CON CROSTA DE PANCETA IBÉRICA Y SALSA PALOU

---

### **PASTEL NUPCIAL**

#### **BODEGA**

Vino blanco Casamaro Verdejo D.O.Rueda  
Vino tinto Dieciocho Olivos Crianza D.O.Rioja Refrescos y Cervezas Damm, Aguas  
Café Brasilia 100% natural  
Cava Signat Brut Nature de Parxet  
Carrito de licores

**PRECIO: 65 EUROS / PRECIO CON DOS HORAS DE BARRA LIBRE: 79 EUROS**

## MENÚ CAN PALOU 3

Cocktail San Francisco, Cava Signat Brut Nature, Vermuts, Cerveza Damm y refrescos

### **APERITIVOS FRIOS**

Dados de salmón marinado al eneldo, Montadito de solomillo ibérico en escabeche Chips crujientes de yuca,  
Piruletas de queso de cabra  
Cucharita de jamón de pato y membrillo, Langostinos cocidos

### **APERITIVOS CALIENTES**

Croquetitas de morcilla y manzana, Buñuelitos de puerro y jamón  
Chipirones a la andaluza, Butifarra cassolana  
Cantimpalos al cava, Brocheta de pollo yakitori

DEGUSTACIÓN SERVIDA DE FIDEUA

---

ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN CON PIMIENTOS DE PIQUILLO Y VINAGRETA DE BALSÁMICO

---

ESPALDITA DE CORDERO NACIONAL AL AROMA DE ROMERO CON SU GUARNICIÓN DE PATATA PANADERA

---

### **PASTEL NUPCIAL**

#### **BODEGA**

Vino blanco Casamaro Verdejo D.O.Rueda  
Vino tinto Dieciocho Olivos Crianza D.O.Rioja Refrescos y Cervezas Damm  
Aguas  
Café Brasilia 100% natural  
Cava Signat Brut Nature de Parxet  
Carrito de licores

**PRECIO: 69 EUROS / PRECIO CON DOS HORAS DE BARRA LIBRE: 83 EUROS**

## MENÚ CAN PALOU 4

### APERITIVOS FRIOS

SDados de salmón marinado al eneldo, Chupito de ceviche de lubina  
Montadito de solomillo ibérico en escabeche, Cucharita de jamón de pato y membrillo, Piruletas de queso de cabra

### APERITIVOS CALIENTES

Croquetitas de morcilla y manzana,  
Brocheta de pulpo y patata nueva, Chupito de crema de ceps y grissini  
Dados de panceta confitada y trufa, Brocheta de pollo yakitori  
Buñuelitos de puerro y jamón,  
Brik de morcilla de Burgos y confitura de cebolla

DEGUSTACIÓN SERVIDA DE FIDEUA

---

ENSALADA TEMPLADA DE FALSO CAVIAR DE HUEVO Y VIRUTAS DE SEPIA FRESCA CON VINAGRETA DE SU PROPIA TINTA

---

TULIPA DE SORBETE DE LIMON

---

SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE

---

### PASTEL NUPCIAL

#### BODEGA

Vino blanco Casamaro Verdejo D.O.Rueda  
Vino tinto Dieciocho Olivos Crianza D.O.Rioja Refrescos y Cervezas Damm, Aguas  
Café Brasilia 100% natural  
Cava Signat Brut Nature de Parxet  
Carrito de licores

**PRECIO: 88 EUROS / 2 Horas de barra libre durante el baile INCLUIDO**



## MENÚ CAN PALOU 5

### APERITIVOS FRIOS

Surtido de canapés, Cucharita de ensalada de cangrejo,  
Langostinos cocidos, Brocheta de tomate Cherry con queso fresco,  
Voulavents de queso Roquefort

### APERITIVOS CALIENTES

Piruleta de langostinos, Huevos fritos de codorniz con tosta de sobrasada  
Almejas al vino blanco, Croquetas de la casa  
Chips crujientes de yuca,  
Dátiles con jamón serrano, Cucharitas de habitas con jamón

### DEGUSTACIÓN DE FIDEUA

---

### FRITURA DE PESCADOS Y MARISCOS

(merluza, rape, calamares, gambas, langostinos, 2 salsas: mahonesa y romesco)

---

### TULIPA DE SORBETE DE LIMÓN

---

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BROCHE CON PATATA VIOLETA SALTEADA A LA PIMIENTA VERDE  
o  
ESPALDITA DE CORDERO NACIONAL AL AROMA DE ROMERO SON SU GUARNICIÓN DE PATATA PANADERA

---

### TARTA NUPCIAL

### BODEGA

Vino blanco Casamaro Verdejo D.O.Rueda  
Vino tinto Dieciocho Olivos Crianza D.O.Rioja Refrescos y Cervezas Damm, Aguas  
Café Brasilia 100% natural  
Cava Signat Brut Nature de Parxet  
Carrito de licores

**PRECIO: 95 EUROS / 2 Horas de barra libre durante el baile INCLUIDO**

## MENÚ CAN PALOU 6

### APERITIVOS FRIOS

Dados de salmón marinado al eneldo, Chupito de ceviche de lubina  
Montadito de solomillo ibérico en escabeche, Cucharita de jamón de pato y membrillo  
Minitostas de carpaccio de ternera y lascas de parmesano, Piruletas de queso de cabra  
Chupito de melón y gelatina de mojito

### APERITIVOS CALIENTES

Croquetitas de morcilla y manzana, Tatín de cordero y albaricoque  
Brocheta de pulpo y crema de patata nueva, Chupito de crema de ceps y grissini  
Dados de panceta confitada y trufa, Brocheta de pollo yakitory  
Buñuelitos de puerro y jamón,  
Brik de morcilla de Burgos y confitura de cebolla

---

### ENSALADA DE BOGAVANTE

Láminas de bogavante sobre timbal de patatitas nuevas, cherrles, salsa de cangrejos y tiernos brotes de canónigos

---

### DORADA RELLENA DE MARISCO

Lomos de Dorada rellenos con duxelle de marisco

---

### TULIPA DE SORBETE DE LIMÓN

---

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON SALSA DE TERNERA Y BOLETUS

---

### TARTA NUPCIAL y BODEGA

Vino blanco Casamaro Verdejo D.O.Rueda  
Vino tinto Dieciocho Olivos Crianza D.O.Rioja Refrescos y Cervezas Damm, Aguas  
Café Brasilia 100% natural  
Cava Signat Brut Nature de Parxet , Carrito de licores

**PRECIO: 99 EUROS / 2 Horas de barra libre durante el baile INCLUIDO**

## MENÚ PARA NIÑOS

**(Menores 12 años)**

Aperitivo según menú de boda escogido

---

Macarrones  
o  
Canelones rossini

---

Escalopa de ternera con patatas  
o  
Suprema de pollo con patatas

---

**Tarta Nupcial**

---

**Bebida**  
Zum de frutas  
Refrescos variados  
Aguas minerales Viladrau

**PRECIO: 26 Euros**

