



---

Celebración  
**GRUPOS**

---



DESDE 1961

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

Los menús de grupos se realizan en sala individual y para un mínimo de 20 personas.  
Todos los banquetes de grupos, serán tratados de manera personalizada y organizada por el departamento de gestión de Restaurant Can Palou.

Los salones son para 20, 60, 100, 140 y 250 comensales.

El servicio de fotografía e imagen dentro del recinto, ha sido cedido en exclusiva a:  
FOTOS ORDÁS Telf: 934482564 fotoordas@hotmail.com

Disponemos de servicio de decoración a cargo de nuestra decoradora Leida, Telf: 693453265

Las reservas quedarán confirmadas en la entrega de la paga y señal de 250 euros.  
El importe total se abonará 48 horas antes de la celebración del banquete en el propio restaurante.  
No se aceptan tarjetas de Crédito para el pago final de banquetes.

#### **Se deberá confirmar el número exacto de invitados 3 días antes de la celebración.**

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 menú 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.  
Consulte nuestro servicio de DJ.

Para poder atenderles mejor, rogamos nos avise telefónicamente para concertar entrevista al teléfono 93 4730745- o 630037529 – 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 incluido el 10 % IVA.

Precios válidos hasta el 31/12/2023

Atentamente, La dirección.

## MENÚ 1

### DE PICAR:

OLIVAS, DADOS DE QUESO MANCHEGO MARINADO, CROQUETAS CASERAS DE CHORIZO Y MIEL,  
PATATAS BRAVAS AL ESTILO CAN PALOU.

---

ENSALADA CAPRESSE DE MOZZARELA Y TOMATE CON VINAGRETA DE ALBAHACA

---

CODILLO IBÉRICO EN SU SALSA CON PURÉ DE PATATAS

○

LOMO DE BACALAO GRATINADO CON ALL I OLI DE MANZANA CON PATATAS AL HORNO

---

CREMA CATALANA DE LA IAIA "PAQUITA"

---

### 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

---

**PRECIO:** 34.95 EUROS IVA INCLUIDO

## MENÚ 2

### DE PICAR:

OLIVAS, DADOS DE QUESO MARINADOS AL ENELDO, GRISINES CON JAMÓN, CROQUETAS CASERAS,  
BUTIFARRA CASSOLANA, PATATAS BRAVAS AL ESTILO CAN PALOU.

---

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

---

CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON BOLETUS Y TRUFA BLANCA  
Melosa carrillera de ternera confitada a baja temperatura con boletus  
Y timbal de patata y morcilla

---

DELICIA DE CHOCOLATE SACHER

---

### 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

---

**PRECIO:** 37,95 EUROS IVA INCLUIDO

## MENÚ 3

### DE PICAR:

DADOS DE QUESO MARINADOS AL ENELDO, GRISINES CON JAMÓN, PINCHO DE TORTILLA DE BACALAO Y TRIGUEROS, CHIPS VEGETALES, VOULAVENTS DE QUESO ROQUEFORT, CROQUETAS CASERAS DE CHORIZO Y MIEL, BUTIFARRA CASSOLANA, CHIPIRONES ANDALUZA, PATATAS BRAVAS AL ESTILO CAN PALOU, CANTIMPALOS AL CAVA.

---

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO IBÉRICO CON CROSTA DE PARMESANO Y REDUCCIÓN DE OLOROSO

o

LOMO DE BACALAO CONFITADO EN SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

---

SECRETO DE LIMÓN

---

### 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

---

**PRECIO:** 39.95 € IVA INCLUIDO

---

## MENÚ 4

### DE PICAR:

DADOS DE QUESO MARINADO AL ENELDO, MONTADITO DE SOLOMILLO IBÉRICO EN ESCABECHE, CHIPS CRUJIENTES DE YUCA, GRISINES CON JAMÓN, CROQUETITAS DE MORCILLA Y MANZANA, BUÑELITOS DE PUERRO Y JAMÓN, CHIPIRONES A LA ANDALUZA, PATATAS BRAVAS AL CABRALES, CANTIMAPALOS AL CAVA.

---

MIL HOJAS DE TERNERA CON JUGO DE SU COCCIÓN Y TIMBAL DE PATATA  
o  
SUPREMA DE SALMÓN CON MUSELINA DE YUZU Y SALSA AL ENELDO

---

TARTA INDIVIDUAL MASINI DE NATA Y TRUFA CON YEMA QUEMADA

---

### 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

---

**PRECIO:** 41,75€ IVA INCLUIDO

---

## MENÚ 5

### DE PICAR:

DADOS DE SALMÓN MARINADO AL ENELDO, CHIPS CRUJIENTES DE YUCA, GRISINES CON JAMÓN, PIRULETAS DE QUESO DE CABRA, PATATAS BRAVAS AL ESTILO CAN PALOU, CROQUETITAS CASERAS, BUÑUELITOS DE PUERRO Y JAMÓN, CHIPIRONES A LA ANDALUZA, BUTIFARRA CASSOLANA, CANTIMPALOS AL CAVA, BRIK DE MORCILLA, BROCHETA DE POLLO YAKITORI.

---

ESPALDITA DE CORDERO NACIONAL AL AROMA DE ROMERO CON SU GUARNICIÓN DE PATATA PANADERA  
o  
LOMO DE MERLUZA FRESCA EN SALSA MARINERA CON ALMEJAS Y GAMBITAS

---

HUEVO DE CORRAL DE CHOCOLATE BLANCO

---

### 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

---

**PRECIO:** 49,85€ IVA INCLUIDO

---

