



***COMUNIONES Y
BAUTIZOS
2019***

www.canpalou.com

info@canpalou.com

Teléfono para atención de banquetes:

630037529 (Jordi Palou)



Detalles informativos del Banquete. Información general

Todos los banquetes de comunión o bautizo, 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.

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:

Jhair Arancibia (www.arancibiaproduccion.es) reportajes de fotografía.
Sr. Jonathan, Telf: 931752585, Mov: 671207027, email:
jairjona@hotmail.com

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

Disponemos de servicio de recuerdos de comunión y decoración de chuches y dulces para mesas a cargo de Duldi (www.duldi.com) Sra. Angélica. Telf: 934714006. Email: cornella@duldi.com

Las reservas quedarán confirmadas en la entrega de la paga y señal de 150/300 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. Se cobrará las plazas exactas confirmadas en esos 3 días de antelación.

Minutas y flores a parte. Consulte precio

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, hasta los 12 años, ver amplia información en el interior

Actuación de mago, 125 € por comunión. Mínimo cuatro comuniones.

Baile discoteca amenizado por nuestro discjockey (sin cargo 1 hora y media) para todos los banquetes de comunión.

La contratación de DJ en bautizos se trata de forma personalizada.

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.

Atentamente, La dirección.



MENÚ BUFFET COMUNIONES

BUFFET ESPECIAL CAN PALOU

TARTA DE COMUNIÓN MASSINI

BODEGA:

**GRAN FEUDO ROSADO NAVARRA
AGUAS VILADRAU, REFRESCOS Y CERVEZAS CRUZCAMPO
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL**

PRECIO: 37 EUROS



APERITIVO

Refrescos, Cerveza Cruzcampo, Bitters, Zumos y Vermuts

Aperitivos Fríos

Voulavents de Queso Roquefort

Fuet

Olivas

Tortilla Española

Gambas saladas

Chips Crujientes de Yuca

Aperitivos Calientes

Croquetas caseras

Cantimpalos al Cava

Nuggets de Pollo

Butifarra Cassolana

Patatas al cabrales

Chipirones a la Andaluza



MENÚ COMUNIONES Nº 1

APERITIVO BIENVENIDA

**ENSALADA DE QUESO FRESCO DE CABRA CON MANZANA Y
PIÑONES**

JAMÓN DE CERDO BRASEADO AL OPORTO
*Jugosos escalopines de jamón de cerdo braseado,
perfumados al oporto, con guarnición de patatas gratinadas*

TARTA DE COMUNIÓN MASSINI

BODEGA:

GRAN FEUDO ROSADO NAVARRA
AGUA VILADRAU, REFRESCOS Y CERVEZAS CRUZCAMPO
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL

PRECIO: 39 EUROS



MENÚ COMUNIONES Nº 2

APERITIVO BIENVENIDA

ENSALADA DE COCTAIL DE MARISCO

REDONDO DE TERNERA A LA JARDINERA

TARTA DE COMUNIÓN MASSINI

BODEGA:

**GRAN FEUDO ROSADO NAVARRA
AGUA VILADRAU, REFRESCOS Y CERVEZAS CRUZCAMPO
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL**

PRECIO: 41,00 EUROS



MENÚ COMUNIONES Nº3

APERITIVO BIENVENIDA

**MIL HOJAS DE PATATAS Y SALMÓN MARINADO CON SALSA
TÁRTARA**

JARRETE DE CORDERO AL HORNO

**Jarrete de cordero confitado con su guarnición de patatas al
romero**

TARTA DE COMUNIÓN MASSINI

BODEGA:

**GRAN FEUDO ROSADO NAVARRA
AGUA VILADRAU, REFRESCOS Y CERVEZAS CRUZCAMPO
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL**

PRECIO: 43 EUROS



MENÚ COMUNIONES Nº 4

APERITIVO BIENVENIDA

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO CON MEZCLUM ITALIANO

CODILLO DE CERDO CONFITADO

Jugoso codillo de cerdo confitado con guarnición de puré de castañas y manzana grill

TARTA DE COMUNIÓN MASSINI

BODEGA:

**GRAN FEUDO ROSADO NAVARRA
AGUA VILADRAU, REFRESCOS Y CERVEZAS CRUZCAMPO
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL**

PRECIO: 47 EUROS



MENÚ COMUNIONES N°5

APERITIVO BIENVENIDA

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO

*Láminas de bacalao confitado con tapenade de olivas
negras y mousse
De ajos tiernos*

SOLOMILLO DE IBERICO A LA PIMIENTA

*Mignones de solomillo ibérico, napados con salsa a la
pimienta, con su guarnición de patatas rostidas*

TARTA DE COMUNIÓN MASSINI

BODEGA:

**GRAN FEUDO ROSADO NAVARRA
AGUA VILADRAU, REFRESCOS Y CERVEZAS CRUZCAMPO
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL**

PRECIO: 49 EUROS



MENÚ COMUNIONES Nº6

APERITIVO BIENVENIDA

ENSALADA DE MARISCO CON VINAGRETA DE COCO
*Ensalada de marisco sobre mezclum de lechugas, aderezada
con vinagreta de coco*

**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*

TARTA DE COMUNIÓN MASSINI

BODEGA:

GRAN FEUDO ROSADO NAVARRA
AGUA VILADRAU, REFRESCOS Y CERVEZAS CRUZCAMPO
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL

PRECIO: 54 EUROS



MENÚ COMUNIONES Nº7

APERITIVO BIENVENIDA

SELECCIÓN DE MARISCO FRÍO
Selección de marisco de nuestras costas
Langostinos, gambas y cigalas

MEDIA ESPALDITA DE CORDERO AL AROMA DE ROMERO

TARTA DE COMUNIÓN MASSINI

BODEGA:

GRAN FEUDO ROSADO NAVARRA
AGUA VILADRAU, REFRESCOS Y CERVEZAS CRUZCAMPO
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL

PRECIO: 59 EUROS



MENÚ COMUNIONES Nº8

APERITIVO BIENVENIDA

CREMA DE PORRUSALDA CON LANGOSTINOS

Crema de porrusalda tradicional con guarnición de judías tiernas confitadas a la catalana y salsa al cava

SUPREMA DE LUBINA EN COSTRADA

Suprema de lubina horneada en crujiente lámina de pasta brik, sobre leche de piperada

SOLOMILLO DE TERNERA AL OPORTO

Medallón de solomillo de ternera al grill con salsa de oporto y guarnición de piquillos salteados y puré de apio

TARTA DE COMUNIÓN MASSINI

BODEGA:

**GRAN FEUDO ROSADO NAVARRA
AGUA VILADRAU, REFRESCOS Y CERVEZAS CRUZCAMPO
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL**

PRECIO: 62 EUROS



MERIENDA DE COMUNIÓN

Carrusel de Cocktail de Bienvenida

Rebanada de pan de pagès con tomate y jamón del país
Ensaladas centrales
Voulavents de queso roquefort
Fuet
Chips crujientes de yuca
Gambas saladas
Dados de tortilla española

Mejillones a la Marinera
Croquetas de ave
Nuggets de pollo
Butifarra cassolana
Almejas al vino blanco
Chipirones andaluza

Pastel de Comunion Massini

Bodega

GRAN FEUDO ROSADO NAVARRA
AGUA VILADRAU, REFRESCOS Y CERVEZAS CRUZCAMPO
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT
CAFÉ BRASILIA 100 % NATURAL

PRECIO: 35 EUROS



MENÚ PARA NIÑOS **(menores 12 años)**

Aperitivo

Macarrones
○
Surtido de entremeses selectos
○
Canelones rossini

Lomo con patatas
○
Escalopa de ternera con patatas
○
Escalopines de pollo con patatas

Pastel de comunión

Bebida

Zumo de frutas
Refrescos variados
Aguas minerales Viladrau

PRECIO: 26 Euros