



BODAS 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 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.

Le ofrecemos la posibilidad cambiar el Aperitivo Can Palou nº 1 por el Aperitivo Can Palou nº 2 por un suplemento de 5 € por comensal.

El servicio de fotografía e imagen dentro del recinto, ha sido cedido en exclusiva a: Jhair Arancibia (www.arancibiaproduccion.es) reportajes de boda. Sr. Jonathan, Telf : 931752585, Mov: 671207027, email: jairjona@hotmail.com

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.

Contrate la actuación de un mago o una animadora infantil por tan sólo 5 € por comensal.

La distribución de las mesas redondas es de un máximo de 10 personas. Opcativo 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 y Fideuà : 575 euros. Jamón de Jabugo y Fideuà : 775 euros.

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

El precio del Disk jockey es de 575 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 31/12/2019

Atentamente: La dirección.



MENÚ CAN PALOU 1

Cocktail San Francisco, Vermuts, Finos, Cerveza Cruzcampo 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 al cabrales
Chipirones a la andaluza
Almejas al vino blanco
Saquito de queso de cabra**

ENSALADA DE COCTAIL DE MARISCO

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
Gran Feudo Rosado
Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut
Café Saula Premium 100% natural

PRECIO: 54 EUROS



MENÚ CAN PALOU 2

Cocktail San Francisco, Vermuts, Finos, Cerveza Cruzcampo 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

*Croquetitas de morcilla y manzana
Buñuelitos de puerro y jamón
Saquitos de queso de cabra
Cazuelitas de gulas a la bilbaína
Cantimpalos al cava
Butifarra cassolana
Chipirones andaluza*

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 IBERICO AL QUESO DE MAHON

PASTEL NUPCIAL

BODEGA

*Gran Feudo Rosado
Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut
Café Saula Premium 100% natural*

PRECIO: 59 EUROS



MENÚ CAN PALOU 3

Cocktail San Francisco, Vermuts, Finos, Cerveza Cruzcampo 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
Saquitos de queso de cabra
Butifarra cassolana
Cantimpalos al cava
Brik de morcilla
Brocheta de pollo yakitori
Brocheta de plátano y bacon*

MIL HOJAS DE PATATAS Y SALMÓN MARINADO CON SALSAS TARTARA

MEDIA ESPALDITA DE CORDERO AL AROMA DE ROMERO

PASTEL NUPCIAL

BODEGA

*Gran Feudo Rosado
Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut
Café Saula Premium 100% natural*

PRECIO: 64 EUROS



MENÚ CLÁSICO

Cocktail San Francisco, Vermuts, Finos, Cerveza Cruzcampo y refrescos

APERITIVOS FRIOS

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

APERITIVOS CALIENTES

**Piruletas de langostinos
Degustación de Fideuá
Chipirones a la andaluza
Chips crujientes de yuca
Croquetas caseras**

COCKTAIL DE LANGOSTINOS EN GONDOLA DE PIÑA TROPICAL

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

PASTEL NUPCIAL A ESCOGER

BODEGA
Gran Feudo Rosado
Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut
Café Saula Premium 100% natural
Carrito de licores

2 Horas de barra libre durante el baile

PRECIO: 69 EUROS



APERITIVO CAN PALOU 1

**Barra libre de bebidas
Agua Fontdor, refrescos, Cerveza Cruzcampo**

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
Saquito de queso de cabra
Dátiles con jamón serrano
Cucharitas de gulas
Cucharitas de habitas con jamón**



APERITIVO CAN PALOU 2

Barra libre de bebidas

Agua Fontdor, refrescos, Cerveza Cruzcampo, vermut

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

Saquitos de queso de cabra

Brik de morcilla de Burgos y confitura de cebolla

Brocheta de plátano con bacon



MENÚ 55 ANIVERSARIO

APERITIVO CAN PALOU Nº 1

FRITURA DE PESCADOS Y MARISCOS
(merluza, rape, calamares, gambas, langostinos, 2 salsas: mahonesa y romesco)

○
LANGOSTINOS DEL MEDITERRANEO CON JAMON SERRANO
(guarnición: tartaleta de ensaladilla rusa)

TULIPA DE SORBETE DE LIMON

SOLOMILLO IBÉRICO A LA PIMIENTA VERDE
○
MEDIA ESPALDITA DE CORDERO AL AROMA DE ROMERO

PASTEL NUPCIAL A ESCOGER

Bodega

*Gran Feudo blanco Chardonnay
Finca de Marquesado Rioja tinto Crianza
Agua Viladrau, refrescos y cervezas Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut de Brut
Café Saula Premium 100% natural
Carrito de licores*

2 Horas de barra libre durante el baile

PRECIO: 78 EUROS



MENÚ BODAS Nº 1

APERITIVO CAN PALOU Nº 1

ENSALADA DE LOMO IBÉRICO ESCABECHADO

Finas láminas de lomo ibérico escabechado a la antigua, sobre mezclum de lechugas, avellanas y vinagreta de balsámico

FILETE DE SALMÓN FRESCO A LA SALSA DE VODKA

Atadillo de verduras

TULIPA DE SORBETE DE LIMÓN

CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON BOLETUS

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

BROWNIE ARTESANAL DE CHOCOLATE Y AVELLANAS CON SALSA INGLESA

Nuestro brownie artesanal, con avellanas tostadas y una suave salsa inglesa con aroma de canela y naranja amarga

TARTA NUPCIAL A ELEGIR

BODEGA:

*Gran Feudo blanco Chardonnay
Finca de Marquesado Rioja tinto Crianza
Agua Viladrau, refrescos y Cerveza Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut
Café Saula 100% Natural
Carrifo de Licores*

2 Horas de barra libre durante el baile

PRECIO: 80 EUROS



MENÚ BODA Nº 2

APERITIVO CAN PALOU Nº 1

CREMA DE CALABAZA CON ACEITE DE JENGIBRE Y TIMBAL DE QUESO CREMOSO Y NUECES

Suave crema de calabaza y puerros, aderezada con aceite de jengibre, acompañada por timbal de queso y nueces tostadas

SUPREMA DE LUBINA ENCOSTRADA

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

TULIPA DE SORBETE DE LIMÓN

MIGNON DE SOLOMILLO IBÉRICO AL GENGIBRE

Jugosos mignones de solomillo ibérico con aromática salsa de jengibre y patatitas al romero fresco

MIL HOJAS DE ARROZ CON LECHE Y CHOCOLATE CON MERMELADA DE ALBARICOQUE

TARTA NUPCIAL A ELEGIR

BODEGA:

*Gran Feudo blanco Chardonnay
Finca de Marquesado Rioja tinto Crianza
Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut
Café Saula 100% Natural
Carrito de Licores*

2 Horas de barra libre durante el baile

PRECIO: 83 EUROS



MENÚ BODA Nº 3

APERITIVO CAN PALOU Nº 1

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO

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

TRANCHA DE RAPE TIZNADO

Carnoso taco de rape tiznado sobre cama de trinxat

TULIPA DE SORBETE DE LIMÓN

COCHINILLO CONFITADO

*Crujiente presa de cochinillo confitado a baja temperatura y tostado a la manera tradicional,
Con timbal de patatas, jamón y puerros*

SOPA FRÍA DE MELOCOTÓN Y HELADO DE VAINILLA

PASTEL NUPCIAL A ESCOGER

BODEGA:

*Gran Feudo blanco Chardonnay
Finca de Marquesado Rioja tinto Crianza
Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut
Café Saula 100% Natural
Carrito de Licores
2 Horas de barra libre durante el baile*

PRECIO: 85 EUROS



MENÚ BODA Nº 4

APERITIVO CAN PALOU Nº 2

CREMA DE CEPES CON CRUJIENTE DE JAMÓN Y AROMA DE TRUFA BLANCA
Aromática crema de ceps aderezada con aceite de trufa blanca y crujiente de jamón ibérico

DORADA RELLENA DE MARISCO
Lomos de dorada rellena con duxelle de marisco y suave salsa al vodka

TULIPA DE SORBETE DE MANDARINA

SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE
*Medallón de solomillo de ternera con lasca de foie del pirineo y salsa de oporto
Con patatitas panaderas al tomillo fresco*

SOUFLE DE CHOCOLATE

TARTA NUPCIAL A ELEGIR

BODEGA:

*Gran Feudo blanco Chardonnay
Finca de Marquesado Rioja tinto Crianza
Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut
Café Saula 100% Natural
Carrito de Licores*

2 Horas de barra libre durante el baile

PRECIO: 86 EUROS



MENÚ DE BODA Nº 5

APERITIVO CAN PALOU Nº 2

ENSALADA DE BOGABANTE

Láminas de bogavante sobre

Timbal de patatitas nuevas, cherrles, salsa de cangrejos y tiernos brotes de canónigos

TACO DE MERLUZA DEL CANTÁBRICO A LA ALBAHACA

Taco de merluza con salsa de albahaca y lascas de queso parmesano, sobre leche de tallarines negros

SORBETE A ELECCIÓN

CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA

Carrillera de ternera confitada a baja temperatura con salsa de trufa blanca y boletus, y su timbal de patatas gratinadas

MINITARTA DE TRUFA DE CHOCOLATE Y HELADO DE CAFÉ

TARTA NUPCIAL A ELEGIR

BODEGA:

Gran Feudo blanco Chardonnay

Finca de Marquesado Rioja tinto Crianza

Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo

Cava Louis de Vernier Brut

Café Saula 100% Natural

Carrito de Licores

2 Horas de barra libre durante el baile

PRECIO: 91 EUROS



MENÚ BODA Nº 6

APERITIVO CAN PALOU Nº 2

SELECCIÓN DE IBERICOS, Y QUESOS DEL PAIS

Selecta selección de embutidos artesanales y quesos catalanes

TACO DE BACALAO NORUEGO GRATINADO

Jugoso bacalao del norte gratinado con suave alioli, sobre cama de espinacas a la catalana

SORBETE A ELECCIÓN

CONFIT DE PATO DEL PIRINEO, CON SALSA DE MOSCATEL

Delicioso confit de pato con piel crujiente con su guarnición de ciruelas pasas y patatitas noisette

SOPA FRIA DE MELOCOTON Y HELADO DE TURRON DE JIJONA

TARTA NUPCIAL A ELEGIR

BODEGA:

*Gran Feudo blanco Chardonnay
Finca de Marquesado Rioja tinto Crianza
Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut
Café Saula 100% Natural
Licores*

2 Horas de barra libre durante el baile

PREU: 94 EUROS



MENÚ BODA Nº 7

APERITIVO CAN PALOU Nº 2

SELECCIÓN DE MARISCO FRIO

Selección de marisco de nuestro mar: Gambas, cigalas, langostinos, carabineros

TRANCHA DE RODABALLO AL ESTRAGON

Exquisito rodaballo de la Ria, confitado al estragón fresco, con su guarnición de verduritas frescas salteadas

SORBETE A ELECCIÓN

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO

Paletilla de cordero confitado con hierbas de monte, patatas panaderas y verduras grill

MIL HOJAS DE ARROZ CON LECHE Y MERMELADA DE NARANJA

TARTA NUPCIAL A ELEGIR

BODEGA:

*Gran Feudo blanco Chardonnay
Finca de Marquesado Rioja tinto Crianza
Agua Viladrau, refrescos y Cerveza Cruzcampo
Cava Louis de Vernier Brut
Café Saula 100% Natural
Carrito de Licores*

2 Horas de barra libre durante el baile

PRECIO: 99 EUROS



MENÚ PARA NIÑOS **(Menores 12 años)**

Aperitivo según menú de boda escogido

Macarrones

○

Surtido de entremeses selectos

○

Canelones rossini

Lomo con patatas

○

Escalopa de ternera con patatas

○

Pollo asado al horno con patatas

Tarta Nupcial según menú de boda escogido

Bebida

Zumo de frutas

Refrescos variados

Aguas minerales Viladrau

PRECIO: 30 Euros