



MENÚS DE GRUPOS
2019

www.canpalou.com

info@canpalou.com

Teléfono para atención de banquetes: 630037529



Detalles informativos del Banquete. Información general

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.

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 boda. Sr. Jonathan, Telf : 931752585, Mov: 671207027, email: jairjona@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 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.

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.

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.

Atentamente, La dirección.



MENÚ GRUPOS Nº 1

DE PICAR:

**OLIVAS, DADOS DE QUESO MANCHEGO MARINADO, CROQUETAS DE SETAS,
PATATAS AL CABRALES.**

ENSALADA DE QUESO FRESCO DE CABRA, MANZANA Y PIÑONES TOSTADOS

**SECRETO CON REDUCCIÓN DE OLOSOSO Y MINI PANADERAS
O
FILETE DE DORADA CON WOK DE VERDURITAS**

VASITO DE YOGUR CON MANGO

BODEGA:

**GRAN FEUDO ROSADO, REFRESCOS O CERVEZAS CRUZCAMPO
AGUA VILADRAU
CAFÉ MEDALLA DE ORO 100 % NATURAL**

PRECIO: 29.95 EUROS IVA INCLUIDO



MENÚ GRUPOS Nº 2

DE PICAR:

**OLIVAS, FUET, GRISINES CON JAMÓN, CROQUETAS CASERAS Y BUTIFARRA
CASSOLANA, PATATAS AL CABRALES.**

ENSALADA DE COCTAIL DE MARISCO

MELOSO DE TERNERA COCINADO A BAJA TEMPERATURA

CREMA CATALANA CON POLVO DE GALLETA

BODEGA:

**GRAN FEUDO ROSADO
REFRESCOS O CERVEZAS CRUZCAMPO
AGUA VILADRAU
CAFÉ MEDALLA DE ORO 100 % NATURAL
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT**

PRECIO: 33,85 EUROS IVA INCLUIDO



MENÚ GRUPOS Nº 3

DE PICAR

FUET, OLIVAS, PINCHO DE TORTILLA DE BACALAO Y TRIGUEROS, CHIPS VEGETALES, VOULAVENTS DE QUESO ROQUEFORT, CROQUETAS CASERAS DE CHORIZO Y MIEL, BUTIFARRA CASSOLANA, CHIPIRONES ANDALUZA, PATATAS AL CABRALES, BRIK DE MORCILLA,.

SOLOMILLO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE VINO OLOROSO

○

LOMO DE MERLUZA EN SALSA MARINERA CON ALMEJAS Y GAMBITAS

TARTA SACHER

BODEGA

**GRAN FEUDO ROSADO
REFRESCOS O CERVEZAS CRUZCAMPO
AGUAS MINERALES VILADRAU
CAFÉ MEDALLA DE ORO 100% NATURAL
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT**

PREU 35.85 € IVA INCLUIDO



MENÚ GRUPOS Nº 4

DE PICAR:

DADOS DE SALMÓN MARINADO AL ENELDO, MONTADITO DE SOLOMILLO IBÉRICO EN ESCABECHE, GRISINES CON JAMÓN, CROQUETAS CASERAS Y BUTIFARRA CASSOLANA, PATATAS AL CABRALES

ENSALADA DE LOMO IBÉRICO ESCABECHADO

BACALAO CONFITADO PINTADO CON MOJO ROJO SOBRE UNA PARMENTIER DE ALUBIAS

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

BODEGA:

**GRAN FEUDO ROSADO
REFRESCOS O CERVEZAS CRUZCAMPO
AGUA VILADRAU
CAFÉ MEDALLA DE ORO 100 % NATURAL
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT**

PRECIO: 37,85 EUROS IVA INCLUIDO



MENÚ GRUPOS Nº5

DE PICAR

DADOS DE SALMÓN MARINADO AL ENELDO, MONTADITO DE SOLOMILLO IBÉRICO EN ESCABECHE, CHIPS CRUJIENTES DE YUCA, OLIVAS CASERAS, CROQUETITAS DE MORCILLA Y MANZANA, BUÑUELITOS DE PUERRO Y JAMÓN, SAQUITOS DE QUESO DE CABRA, MINI ALBÓNDIGAS CON SEPIA.

JARRET DE CORDERO EN SU JUGO

O

SALMÓN SOBRE FONDO DE ESPINACAS A LA CATALANA CON SALSA DE MIEL

TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

BODEGA

**GRAN FEUDO ROSADO
REFRESCOS O CERVEZAS CRUZCAMPO
AGUAS VILADRAU
CAFÉ MEDALLA DE ORO 100% NATURAL
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT**

PREU 39,75 € IVA INCLUIDO



MENÚ GRUPOS Nº 6

DE PICAR:

DADOS DE SALMÓN MARINADO AL ENELDO, MONTADITO DE SOLOMILLO IBÉRICO EN ESCABECHE, GRISINES CON JAMÓN, CROQUETAS CASERAS Y BUTIFARRA CASSOLANA, PATATAS AL CABRALES.

SELECCIÓN DE MARISCO FRIO

Selección de marisco de nuestras costas, langostinos, gambas, cigalas

GALTA DE CERDO IBÉRICO CON CEBOLLITAS CONFITADAS, CHAMPIÑONES Y DEMIGLACE

TULIPA DE SORBETE DE MOJITO

BODEGA:

**GRAN FEUDO ROSADO
REFRESCOS O CERVEZAS CRUZCAMPO
AGUA VILADRAU
CAFÉ MEDALLA DE ORO 100 % NATURAL
CAVA LOUIS DE VERNIER BRUT**

PRECIO: 42,75 EUROS IVA INCLUIDO



MENÚ GRUPOS Nº 7

DE PICAR

DADOS DE SALMÓN MARINADO AL ENELDO, MONTADITO DE SOLOMILLO IBÉRICO EN ESCABECHE, CHIPS CRUJIENTES DE YUCA, PIRULETAS DE QUESO DE CABRA, CROQUETITAS DE MORCILLA Y MANZANA, BUÑELITOS DE PUERRO Y JAMÓN, SAQUITOS DE QUESO DE CABRA, BUTIFARRA CASSOLANA, CANTIMPALOS AL CAVA, BRIK DE MORCILLA, BROCHETA DE POLLO YAKITORI, BROCHETA DE BACON Y PLÁTANO.

ESPALDITA DE CORDERO CON HIERBAS DE ROMERO, PARMENTIER Y SU JUGO DE COCCIÓN

○

RAPE CON PATATITAS, SUQUET DE PESCADORES Y CIGALAS

COULANT DE CHOCOLATE

BODEGA

**GRAN FEUDO ROSADO
REFRESCOS O CERVEZAS CRUZCAMPO
AGUAS VILADRAU
CAFÉ MEDALLA DE ORO 100% NATURAL
CAVA LOUIS DE VERNIER**

PREU 47,85 € IVA INCLUIDO