



# ***MENÚS DE BODAS***

## ***2020***

[www.canpalou.com](http://www.canpalou.com)

[info@canpalou.com](mailto: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.

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.

Jhair Arancibia ([www.arancibiaproduccion.es](http://www.arancibiaproduccion.es)) reportajes de boda. Sr. Jonathan, Telf : 931752585, Mov: 671207027, email: [jairjona@hotmail.com](mailto: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 presupuestado 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. Opcional 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 31/12/2020

Atentamente: La dirección.



**MENÚ BUFFET BODAS**  
**(Mínimo para 50 personas)**

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

---

**TARTA NUPCIAL**

**BODEGA:**

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

**PRECIO: 45 EUROS**

**PRECIO CON DOS HORAS DE BARRA LIBRE: 57 EUROS**  
**PRECIOS NIÑOS (3 A 12 AÑOS): 26 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**

---

---

**ENSALADA TRADICIONAL DE MELÓN CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO**

---

---

### **PARRILLADA ESPECIAL**

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

---

---

### **PASTEL NUPCIAL**

#### **BODEGA**

**Gran Feudo Rosado  
Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo  
Cava Louis de Vernier Brut  
Café Brasilia Ecológico 100% natural  
Carrito de licores**

**PRECIO: 50 EUROS**

**PRECIO CON DOS HORAS DE BARRA LIBRE: 62 EUROS**



## **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 Bravas al estilo Can Palou, 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 Brasilia Ecológico 100% natural  
Carrito de Licores**

**PRECIO: 55 EUROS**

**PRECIO CON DOS HORAS DE BARRA LIBRE: 67 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 IBÉRICO CON CROSTA DE PANCETA IBÉRICA Y SALSA PALOU**

---

### **PASTEL NUPCIAL**

#### **BODEGA**

*Gran Feudo Rosado  
Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo  
Cava Louis de Vernier Brut  
Café Brasilia Ecológico 100% natural  
Carrito de Licores*

**PRECIO: 59 EUROS**

**PRECIO CON DOS HORAS DE BARRA LIBRE: 71 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**

---

**ENSALADA DE VENTRESCA DE ATUN CON PIMIENTOS DE PIQUILLO Y VINAGRETA DE BALSÁMICO**

---

**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 Brasilia Ecológico 100% natural**

**PRECIO: 64 EUROS**

**PRECIO CON DOS HORAS DE BARRA LIBRE: 76 EUROS**



## **MENÚ CAN PALOU 4**

### 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 habitas con jamón**

---

### **FRITURA DE PESCADOS Y MARISCOS**

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

---

### **TULIPA DE SORBETE DE LIMON**

---

**SOLOMILLO DE TERNERA A LA BROCHE CON PATATA VIOLETA SALTEADA A LA PIMIENTA  
VERDE**

**○**

**MEDIA ESPALDITA DE CORDERO AL AROMA DE ROMERO**

---

### **PASTEL NUPCIAL**

**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 CAN PALOU 5**

### **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**

---

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

---

**TULIPA DE SORBETE DE LIMÓN**

---

**SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE**

---

**VASITO CREMOSO DE MACADAMIA Y BISCUIT DE CACAO**

---

**TARTA NUPCIAL**

**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: 80 EUROS**



## **MENÚ CAN PALOU 6**

### **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 habitas con jamón*

---

### **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*

---

### **VASITO DE CAVIAR DE MORA Y MOUSSE DE QUESO CREMA CON CRUJIENTE DE LIMA**

---

### **PASTEL NUPCIAL**

#### **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 DE BODA Nº 5**

### 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*

---

### **ENSALADA DE BOGABANTE**

*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**

---

### **VASITO DE MOUSSE DE LIMÓN CON BISCUIT DE ALMENDRA**

---

### **TARTA NUPCIAL**

#### **BODEGA:**

*Gran Feudo blanco Chardonnay Y Finca de Marquesado Rioja tinto Crianza*

*Agua Viladrau, refrescos y Cervezas Cruzcampo*

*Cava Louis de Vernier Brut*

*Café Saula 100% Natural y Carrito de Licores*

*2 Horas de barra libre durante el baile*

**PRECIO: 91 EUROS**



## **MENÚ PARA NIÑOS**

**(Menores 12 años)**

**Aperitivo según menú de boda escogido**

---

**Macarrones**

○

**Canelones rossini**

---

**Escalopa de ternera con patatas**

○

**Suprema de pollo con patatas**

---

**Tarta Nupcial**

**Bebida**

**Zumo de frutas**

**Refrescos variados**

**Aguas minerales Viladrau**

**PRECIO: 26 Euros**