



MENÚS CELEBRACIÓN

15 AÑOS

2020

www.canpalou.com

info@canpalou.com

Teléfono para atención de banquetes:

630037529 (Jordi Palou)



Detalles informativos del Banquete. Información general

Todos los banquetes 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, Mov: 671207027, email: jairjona@hotmail.com Y FOTOS

ORDÁS Telf: 934482564 fotoordas@hotmail.com

Disponemos de servicio de decoración a cargo de nuestra decoradora Leida, Telf: 693453265. Una decoradora del exterior tendrá un coste de 100€.

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

Baile discoteca amenizado por nuestro discjockey. (Consultar precios).

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 15 AÑOS (Mínimo 50
personas)**

BUFFET ESPECIAL CAN PALOU

TARTA DE CELEBRACIÓN

FUENTES DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

BODEGA:

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

**PRECIO: 40 EUROS
PRECIOS NIÑOS (3 A 12 AÑOS): 19 EUROS**

**A PARTIR DE 50 COMENSALES POR 12€ (POR PAX) MÁS
INCLUÍMOS DECORACIÓN DE LA SALA Y DISCKJOCKEY**



MENÚ 15 AÑOS N° 1

Aperitivos Fríos

Bolitas de ensaladilla rusa casera, Dados de queso manchego, Olivas, Tortilla Española, Gambas saladas, surtido de embutidos con pan con tomate.

Aperitivos Calientes

Croquetas caseras, Cantimpalos al Cava, Butifarra Cassolana, Patatas Bravas al Estilo Can Palou, Chocos a la andaluza.

CODILLO IBÉRICO EN SU SALSA A LA PIMIENTA CON GUARNICIÓN DE ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS

TARTA DE CELEBRACIÓN

BODEGA:

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

PRECIO: 37 EUROS

A PARTIR DE 50 COMENSALES POR 12€ (POR PAX) MÁS INCLUÍMOS DECORACIÓN DE LA SALA Y DISCKJOCKEY



MENÚ 15 AÑOS Nº 2

Aperitivos Fríos

Bolitas de ensaladilla rusa casera, Dados de queso manchego, Olivas, Tortilla Española, Gambas saladas, surtido de embutidos con pan con tomate.

Aperitivos Calientes

Croquetas caseras, Cantimpalos al Cava, Butifarra Cassolana, Patatas Bravas al Estilo Can Palou, Chocos a la andaluza

ENSALADA DE QUESO FRESCO DE CABRA CON MANZANA Y PIÑONES

REDONDO DE TERNERA A LA JARDINERA CON PATATAS Y CHAMPIÑONES

FLAN CASERO

TARTA DE CELEBRACIÓN

BODEGA:

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

PRECIO: 40 EUROS

**A PARTIR DE 50 COMENSALES POR 12€ (POR PAX) MÁS
INCLUÍMOS DECORACIÓN DE LA SALA Y DISCKJOCKEY**



MENÚ 15 AÑOS Nº 3

Aperitivos Fríos

Bolitas de ensaladilla rusa casera, Dados de queso manchego, Olivas, Tortilla Española, Gambas saladas, surtido de embutidos con pan con tomate.

Aperitivos Calientes

Croquetas caseras, Cantimpalos al Cava, Butifarra Cassolana, Patatas Bravas al Estilo Can Palou, Chocos a la andaluza

ENSALADA CÉSAR CASERA CON FRUTOS SECOS

SECRETO IBÉRICO AL VINO OLOROSO CON SU GUARNICIÓN DE ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS

FLAN CASERO

TARTA DE CELEBRACIÓN

BODEGA:

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

PRECIO: 43,00 EUROS

**A PARTIR DE 50 COMENSALES POR 12€ (POR PAX) MÁS
INCLUÍMOS DECORACIÓN DE LA SALA Y DISCKJOCKEY**



MENÚ 15 AÑOS Nº 4

Aperitivos Fríos

Bolitas de ensaladilla rusa casera, Dados de queso manchego, Olivas, Tortilla Española, Gambas saladas, surtido de embutidos con pan con tomate.

Aperitivos Calientes

Croquetas caseras, Cantimpalos al Cava, Butifarra Cassolana, Patatas Bravas al Estilo Can Palou, Chocos a la andaluza

ENSALADA DE CÓCTAIL DE MARISCO

JARRETE DE COSTILLA IBÉRICA A LA BARBACOA

FLAN CASERO

TARTA DE CELEBRACIÓN

BODEGA:

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

PRECIO: 46 EUROS

**A PARTIR DE 50 COMENSALES POR 12€ (POR PAX) MÁS
INCLUÍMOS DECORACIÓN DE LA SALA Y DISCKJOCKEY**



MENÚ 15 AÑOS Nº 5

Aperitivos Fríos

Bolitas de ensaladilla rusa casera, Dados de queso manchego, Olivas, Tortilla Española, Gambas saladas, surtido de embutidos con pan con tomate.

Aperitivos Calientes

Croquetas caseras, Cantimpalos al Cava, Butifarra Cassolana, Patatas Bravas al Estilo Can Palou, Chocos a la andaluza

PAELLA MIXTA CAN PALOU

SOLOMILLO DE IBERICO A LA PIMIENTA

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

CREMA CATALANA CASERA

TARTA DE CELEBRACIÓN

BODEGA:

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

PRECIO: 49 EUROS

**A PARTIR DE 50 COMENSALES POR 12€ (POR PAX) MÁS
INCLUÍMOS DECORACIÓN DE LA SALA Y DISCKJOCKEY**



MENÚ 15 AÑOS Nº 6

Aperitivos Fríos

Bolitas de ensaladilla rusa casera, Dados de queso manchego, Olivas, Tortilla Española, Gambas saladas, surtido de embutidos con pan con tomate.

Aperitivos Calientes

Croquetas caseras, Cantimpalos al Cava, Butifarra Cassolana, Patatas Bravas al Estilo Can Palou, Chocos a la andaluza

FIDEUA AL ESTILO CAN PALOU

MELOSO DE CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON SU GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERA

CREMA CATALANA

TARTA DE CELEBRACIÓN

BODEGA:

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

PRECIO: 54 EUROS

**A PARTIR DE 50 COMENSALES POR 12€ (POR PAX) MÁS
INCLUÍMOS DECORACIÓN DE LA SALA Y DISCKJOCKEY**



MENÚ PARA NIÑOS
(menores 12 años)

Aperitivo individual de Fuet, olivas, patatas chips y dados de tortilla de patatas casera.

Macarrones
○
Canelones rossini

Escalopa de ternera con patatas
○
Suprema de pollo con patatas

FLAN CASERO

Bebida

Zumo de frutas
Refrescos variados
Aguas minerales Viladrau

PRECIO: 19 Euros