



Menús
BODAS 2021



DESDE 1961

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.

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.

La distribución de las mesas redondas es de un máximo de 10 personas. Optativo 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 31/12/2021

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 CON SUS GAMBITAS Y SUCEDÁNEO DE CAVIAR TRES COLORES

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 ATÚN CON PIMIENTOS DE PIQUILLO Y VINAGRETA DE BALSÁMICO

ESPALDITA DE CORDERO NACIONAL AL AROMA DE ROMERO CON SU GUARNICIÓN DE PATATA PANADERA

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: 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
o ESPALDITA DE CORDERO NACIONAL AL AROMA DE ROMERO SON SU GUARNICIÓN DE PATATA PANADERA

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 Brasilia Ecológico 100% natural
Carrito de licores

PRECIO: 78 EUROS / 2 Horas de barra libre durante el baile INCLUIDO

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

PRECIO: 80 EUROS / 2 Horas de barra libre durante el baile INCLUIDO

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

TARTA NUPCIAL y BODEGA

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

PRECIO: 85 EUROS / 2 Horas de barra libre durante el baile INCLUIDO

MENÚ CAN PALOU 7

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 BOGAVANTE

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 y BODEGA

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

PRECIO: 91 EUROS / 2 Horas de barra libre durante el baile INCLUIDO

MENÚ PARA NIÑOS

(Menores 12 años)

Aperitivo según menú de boda escogido

Macarrones
o
Canelones rossini

Escalopa de ternera con patatas
o
Suprema de pollo con patatas

Tarta Nupcial

Bebida
Zum de frutas
Refrescos variados
Aguas minerales Viladrau

PRECIO: 26 Euros

