



Celebración
GRUPOS



DESDE 1961

Detalles informativos del Banquete. Información general

Los menús de grupos se realizan en sala individual y para un mínimo de 20 personas.

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.

El servicio de fotografía e imagen dentro del recinto, ha sido cedido en exclusiva a:

FOTOS ORDÁS Telf: 934482564 fotoordas@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.

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 1

DE PICAR:

OLIVAS, DADOS DE QUESO MANCHEGO MARINADO,
CROQUETAS DE SETAS, PATATAS BRAVAS AL ESTILO CAN PALOU.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA GRATINADO CON MANZANA Y PIÑONES TOSTADOS

SECRETO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE OROSO Y MINI PANADERAS
O
FILETE DE DORADA CON WOK DE VERDURITAS

CREMA CATALANA DE LA IAIA "PAQUITA"

BODEGA:

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

PRECIO: 29.95 EUROS IVA INCLUIDO

MENÚ 2

DE PICAR:

OLIVAS, DADOS DE QUESO MANCHEGO MARINADO,
CROQUETAS DE SETAS, PATATAS BRAVAS AL ESTILO CAN PALOU.

ENSALADA DE COCTAIL DE MARISCO CON SUS GAMBITAS
Y SUCEDÁNEO DE CAVIAR TRES COLORES

CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON BOLETUS Y TRUFA BLANCA
Melosa carrillera de ternera confitada a baja temperatura con boletus
Y timbal de patata y morcilla

DELICIA DE CHOCOLATE

BODEGA:

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

PRECIO: 33,95 EUROS IVA INCLUIDO

MENÚ 3

DE PICAR:

DADOS DE QUESO MARINADOS AL ENELDO, GRISINES CON JAMÓN, PINCHO DE TORTILLA DE BACALAO Y TRIGUEROS, CHIPS VEGETALES, VOULAVENTS DE QUESO ROQUEFORT, CROQUETAS CASERAS DE CHORIZO Y MIEL, BUTIFARRA CASSOLANA, CHIPIRONES ANDALUZA, PATATAS BRAVAS AL ESTILO CAN PALOU, BRIK DE MORCILLA.

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO IBÉRICO CON CROSTA DE PARMESANO Y REDUCCIÓN DE OLOROSO

o

LOMO DE BACALAO CONFITADO EN SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

SECRETO DE LIMÓN

BODEGA:

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

PRECIO: 36.95 € IVA INCLUIDO

MENÚ 4

DE PICAR:

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

MIL HOJAS DE TERNERA CON JUGO DE SU COCCIÓN Y TIMBAL DE PATATA

o

SUPREMA DE SALMÓN CON MUSELINA DE YUZU Y SALSA AL ENELDO

CÚPULA DE FRUTA CON GLASEADO DE MANGO

BODEGA:

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

PRECIO: 39,75€ IVA INCLUIDO

MENÚ 5

DE PICAR:

DADOS DE SALMÓN MARINADO AL ENELDO, CHIPS CRUJIENTES DE YUCA, GRISINES CON JAMÓN, PIRULETAS DE QUESO DE CABRA, PATATAS BRAVAS AL ESTILO CAN PALOU, 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.

ESPALDITA DE CORDERO NACIONAL AL AROMA DE ROMERO CON SU GUARNICIÓN DE PATATA PANADERA
o
LOMO DE MERLUZA FRESCA EN SALSA MARINERA CON ALMEJAS Y GAMBITAS

HUEVO DE CORRAL DE CHOCOLATE BLANCO

BODEGA:

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

PRECIO: 47,85€ IVA INCLUIDO

MENÚ PARA NIÑOS

(menores 12 años)

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

Macarrones
o
Canelones rossini

Escalopa de ternera con patatas
o
Suprema de pollo con patatas

FLAN CASERO

BEBIDA:
Zumos de frutas
Refrescos variados
Aguas minerales Viladrau

PRECIO: 19 Euros

