

# CASAMENTS

## La Figuera

# 2027

Volem oferir-vos el nostre espai, restauració i allotjament per la vostra celebració, per tal d'adaptar-les a les vostres necessitats.

La nostra experiència us garanteix un servei professional, rigorós, de qualitat i amb un tracte proper i personalitzat, per ajudar-vos a convertir el gran dia en un record molt especial...

La Figuera disposem de:

- Carpa per a 150 places
- Allotjament per a 140 persones
- Amplis espais exteriors i bosc propi
- Espai per a cerimònia civil
- Pèrgola
- Piscina propia
- Varietat de menús



# MENÚS

## aperitius

- Copa de cava amb pètals de rosa "visca els nuvis"
- Taula temàtica de formatges amb selecció de pans i melmelades
- Brioche Pulled pork i la nostra ceba encurtida
- Miniloni d'ànec i foie amb beixamel de remolatxa
- Pintxo d'ou trufat
- Copa amb sopeta de meló a l'aroma de llima
- Mossec d'escalivada i anxova de l'Escala
- Rull de foie i llom ibèric
- Assortiment de mini cons d'humus, d'alvocat i del mar
- Barca de risotto de ceps amb oli de tòfona i parmesà
- Copa d'escuma de poma amb aroma de llima
- Krustyllant d'espínacs amb nucli d'lidazàbal
- Krustyllant de bacallà amb nucli d'allioli
- Croqueta de pop
- Tartar de salmó i alvocat
- Calamarcets a l'andalusa
- Twister de llagostí amb salsa agredolça
- Tataky de tonyina marinada amb llit de guacamole
- Llauneta de mini mandonguilletes especials de la casa
- Fideuà
- Crispy Chicken amb salsa de mel i mostassa
- Gyoza de pollastre amb verdures al teriyaki
- Rotllet de garrí amb reducció de Pedro Ximenez
- Vaset de gaspatxo / Crema de llamàntol (segons temporada)
- Mini truita de pernil ibèric
- Niu mallorquí
- Rotllet de salmó mediterrani i formatge
- Samosa de bou al curry

## entrants

- Amanida burratina amb festucs
- Volcà de còcktel de gambes amb sorra de pernil
- Caneló XL de peix i marisc

## plats principals

- Filet de vedella amb pebrots del Padrón i gratín de patata amb bolets
- Melós de vedella amb flor de patata gratinada
- Espatlla de xai al forn i les seves verduretes
- Confit d'ànec amb fruites del bosc, patata d'Olot i carxofa confitada
- Llom de bacallà amb salsa de ceps
- Cuetes de rap al forn amb llagostins







## OPCIÓ BANQUET

menú LA FIGUERA 130€

14 aperitius a escollir + plat principal + prepostre + pastís + celler

menú CATELLNOU 140€

Copa de benvinguda + 14 aperitius a escollir + entrant + plat principal + prepostre + pastís + celler

menú PREMIUM 140€

Copa de benvinguda + 17 aperitius a escollir + plat principal + prepostre + pastís + celler

menú BAGES 150€

Copa de benvinguda + 14 aperitius a escollir + plat principal de peix + plat principal de carn + prepostre + pastís + celler



## OPCIÓ CÒCTEL

menú CÒCTEL 1 125€

Copa de benvinguda + 18 aperitius a escollir + prepostre + pastís + celler

menú CÒCTEL 2 135€

Copa de benvinguda + 20 aperitius a escollir + prepostre + pastís + celler

menú CÒCTEL 3 145€

Copa de benvinguda + 22 aperitius a escollir + prepostre + pastís + celler



menú INFANTIL 40€

OPCIÓ BANQUET:

Aperitiu escollit + Plat combinat: Macarrons casolans a la bolonyesa i Escalopa/botifarra amb patates + Gelat

OPCIÓ CÒCTEL:

Aperitiu escollit + Gelat

Menú per infants de 3 a 12 anys. A partir de 10 infants de +3 anys, inclou monitoratge gratuït. Segons les places es valorarà la quantitat de monitors. Acompanyament durant l'àpat. Per altres serveis, consultar. L'opció del menú va segons menú triat pels adults.



MENÚS A PARTIR DE 60 ADULTS - facturació mínima

## què inclou el pack del menú

- Menú triat
  - Servei de cambrers
  - Barra de begudes durant l'aperitiu
  - DJ des de la cerimònia + 3 hores de festa
  - Barra lliure 3 hores de festa
  - Inclou l'ús de diferents espais (sala de la núvia, carpa, espai per a la cerimònia amb cadires o bancs)
  - Aparcament privat
  - Tastet del menú per a 6 persones
  - Organització prèvia i acompanyament el dia del casament.
  - Tractament de menús especials per a al·lèrgies i/o intoleràncies
- 
- Taxa SGAE (cal sumar 170€ per event)
  - Parament (cal sumar 1€ per plaça)
  - Extra menús vegetarians i vegans (cal sumar 10€ per plaça)

## serveis complementaris

- Barra de benvinguda 3,50€/plaça
- Hora extra de festa (DJ+barra lliure) 100€/hora
- Taula temàtica de pernil Jabugo amb perniler inclòs: 12€/plaça
- Dormir i esmorzar 35€/plaça
- Dinar de dissabte 15€/adult
- Dinar de diumenge 18€/adult
- Barra de diumenge migdia 3,50€/plaça

## fotografia, vídeo i fotomatón

- Consulteu els packs de promoció que oferim

## no inclòs al menú

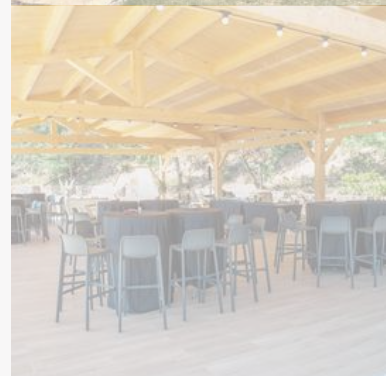
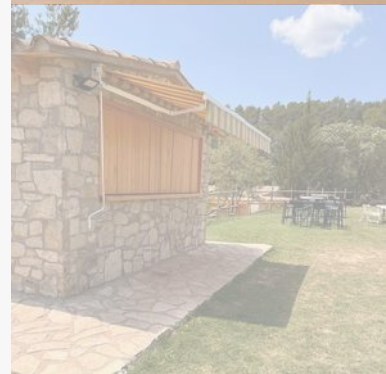
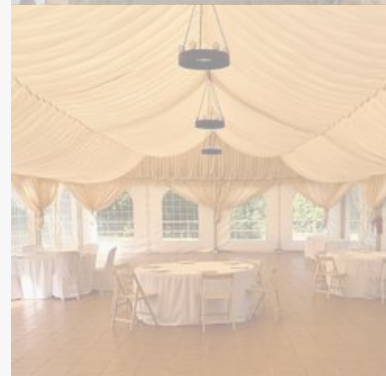
- Minuts i material d'impremta
- Decoració dels espais
- Servei de perruqueria i maquillatge

CONSULTEU-NOS ELS NOSTRES PROVEÏDORS RECOMANATS

TOTS ELS PREUS SÓN AMB L'IVA INCLÒS  
FACTURACIÓ MÍNIMA DE 60 ADULTS

## contacte

- ☎ Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027
- ✉ david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat
- 🔗 www.lafiguera.cat







contacte La Figuera

Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027

david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat

www.lafiguera.cat

@festumtalladesfiguera