

BODAS

La Figuera

2026

Queremos ofreceros nuestro espacio, restauración y alojamiento para vuestra celebración, y poder adaptarlos a vuestras necesidades.

Nuestra experiencia os garantiza un servicio profesional, riguroso, de calidad y con un trato próximo y personalizado, para ayudaros a convertir el gran día en un recuerdo muy especial...

En La Figuera disponemos de:

Alojamiento para 130 personas
Carpa para 150 plazas
Amplios espacios exteriores y bosque propio
Espacio para ceremonia civil
Pérgola
Piscina propia
Variedad de menús



MENÚS

aperitivos

- Copa de cava “viva los novios”
- Mesa temática de quesos con selección de panes y mermeladas
- Brioche Pulled Pork y nuestra cebolla encurtida
- Miniloni de pato y foie con bechamel de remolacha
- Pincho de huevo trufado
- Copa con sopa de melón con aroma de lima
- Montadito con escalivada y anchoa de l'Escala
- Rulo de lomo ibérico y foie
- Surtido de mini conos de humus, de aguacate y del mar
- Cazuelita de rissotto de setas con aceite de trufa y parmesano
- Copa de espuma de manzana con crujiente de jamón
- Krustyllant de gamba roja
- Krustyllant de bacalao con núcleo de alioli
- Krustyllant de espinacas con núcleo de Idiazábal
- Pincho de salmón marinado y queso
- Tartar de salmón y aguacate
- Chipirones a la andaluza
- Twister de langostino con salsa agridulce
- Tataky de atún marinado sobre un lecho de guacamole
- Cazuelita de mini albóndigas especiales de la casa
- Fideuá
- Cripsi Chicken con salsa de miel y mostaza
- Gyoza de pollo con verduras al teriyaki
- Rollito de cochinillo con reducción de Pedro Ximénez
- Vasito de gazpacho
- Mini tortilla de jamón ibérico
- Ortiguilla de mar
- Nido mallorquín

entrantes

- Ensalada burratina
- Volcán de cocktel de gambas con arena de jamón
- Canelón XL de brandada de bacalao

platos principales

- Solomillo de ternera con pimientos del Padrón y gratín de patata con setas
- Meloso de ternera con parmentier
- Paletilla de cordero al horno con verduritas
- Confit de pato con frutas del bosque, patata de Olot y alcachofa confitada
- Lomo de bacalao con salsa de setas
- Colitas de rape al horno con langostinos





OPCIÓN BANQUETE

menú LA FIGUERA

14 aperitivos a escoger + plato principal + prepostre+ pastel + bodega 130€



menú CASTELLNOU

Copa de bienvenida + 14 aperitivos a escoger + entrante + plato principal + prepostre + pastel + bodega 140€



menú PREMIUM

Copa de bienvenida + 17 aperitivos a escoger + plato principal + prepostre + pastel + bodega 140€



menú BAGES

Copa de bienvenida + 14 aperitivos a escoger + plato principal de pescado + plato principal de carne + prepostre + pastel + bodega 150€



OPCIÓN CÓCTEL

menú CÓCTEL 1

Copa de bienvenida + 18 aperitivos a escoger + prepostre + pastel +bodega 125€



menú CÓCTEL 2

Copa de bienvenida + 20 aperitivos a escoger + prepostre + pastel + bodega 135€



menú CÓCTEL 3

Copa de bienvenida + 22 aperitivos a escoger + prepostre + pastel + bodega 145€

menú INFANTIL

OPCIÓN BANQUETE:

Aperitivo escogido + Plato combinado: Macarrones caseros a la boloñesa Escalopa/butifarra con patatas + Helado

OPCIÓN CÓCTEL:

Aperitivo escogido + Helado

Menú para niños de 3 a 12 años. A partir de 10 niños de +3 años, incluye monitores gratuitos . Según las plazas se valorará la cantidad de monitores. Acompañamiento durante la comida. Por otros servicios, consultar. La opción del menú va según menú elegido por los adultos.

MENÚS A PARTIR DE 50 ADULTOS - facturación mínima

qué incluye el pack del menú

- Menú elegido
- Servicio de camareros
- Barra de bebidas durante el aperitivo
- DJ desde la ceremonia + 3 horas de fiesta
- Barra libre 3 horas de fiesta
- Incluye el uso de diferentes espacios (sala de la novia, carpa, espacio para la ceremonia con sillas o bancos)
- Aparcamiento privado
- Prueba del menú para 6 personas
- Organización previa y acompañamiento el día de la ceremonia.
- Tratamiento de menús especiales para alergias y/o intolerancias

- Tasa SGAE (hay que sumar 170€ por evento)
- Menaje (hay que sumar 1€ por plaza)
- Extra menús vegetarianos y veganos (hay que sumar 10€ por plaza)

servicios complementarios

- Barra de bienvenida 3,50€/plaza
- Hora extra de fiesta (DJ+barra libre) 100€/ hora
- Mesa temática de jamón Jabugo con jamonero incluido 12€/plaza
- Dormir y desayunar 30€/plaza
- Comida del sábado 15€/adulto
- Comida del domingo 18€/adulto
- Barra del domingo al mediodía 3,50€/plaza

fotografía, vídeo y fotomatón

- Consultad los pack de promoción que ofrecemos

no incluido en el menú

- Minutas y material de imprenta
- Decoración de espacios
- Servicio de peluquería y maquillaje

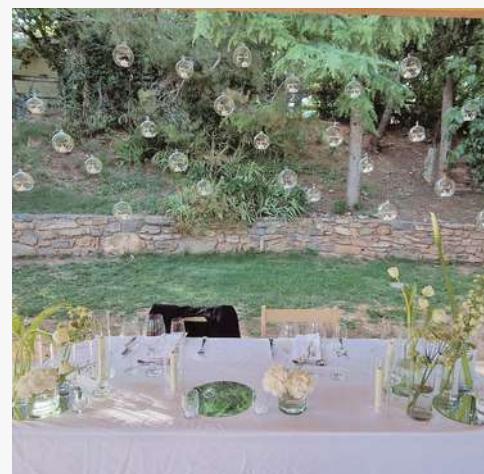
CONSULTAD NUESTROS PROVEEDORES
RECOMENDADOS

TODOS LOS PRECIOS SON CON EL IVA INCLUIDO
FACTURACIÓN MÍNIMA DE 50 ADULTOS

contacto

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





contacto La Figuera

📞 Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027

✉️ david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat

🔗 www.lafiguera.cat

festum
Les Tallades La Figuera