

BODAS

Les Tallades 2027

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 Les Tallades disponemos de:

- Carpa con aforo para 220 plazas
- Alojamiento para 220 personas
- Amplios espacios exteriores y bosque propio
- Espectaculares vistas del Collsacabra
- Espacio para ceremonia civil
- Habitaciones con baño interior
- Variedad de menús



MENÚS

aperitivos

- Copa de cava de bienvenida con pétalos de rosa “Viva los novios”
- Mesa temática de quesos con selección de panes y mermeladas
- Brioche de Pulled pork y nuestra cebolla encurtida
- Miniloni de pato y foie con bechamel de remolacha
- Pincho de huevo trufado
- Copa con sopa de melón al aroma de lima
- Bocado 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 risotto de setas con aceite de trufa y parmesano
- Copa de espuma de manzana al aroma de lima
- Krustyllant de espinacas con núcleo de Idiazábal
- Krustyllant de bacalao con núcleo de alioli
- Croqueta de pulpo
- Tartar de salmón y aguacate
- Chipirones a la andaluza
- Twister de langostino con salsa agri dulce
- Tataky de atún marinado sobre un lecho de guacamole
- Cazuelita de mini albóndigas especiales de la casa
- Fideuá
- Cripsy 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 / Crema de bogavante (según temporada)
- Mini tortilla de jamón ibérico
- Nido mallorquín
- Rollito de salmon mediterráneo y queso
- Samosa de buey al curry

entrantes

- Ensalada burratina con pistachos
- Volcán de cocktail de gambas con arena de jamón
- Canelón XL de pescado y marisco

platos principales

- Solomillo de ternera con pimientos del Padrón y gratín de patata con setas
- Meloso de ternera con flor de patata gratinada
- 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 TALLADES

130€

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

menú SAU

140€

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



menú PREMIUM

140€

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



menú COLLSACABRA

150€

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

OPCIÓN CÓCTEL

menú CÓCTEL 1

125€

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



menú CÓCTEL 2

135€

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



menú CÓCTEL 3

145€

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



menú INFANTIL

40€

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 80 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)
 - Uso de La Casona para 14 plazas el día anterior
 - 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 35€/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

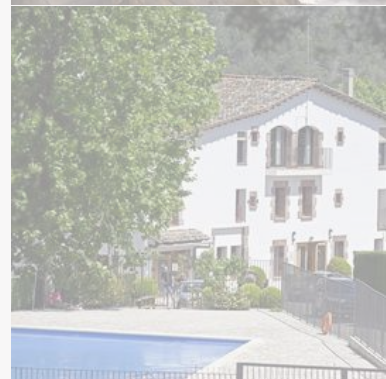
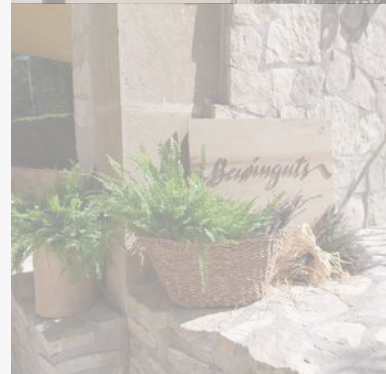
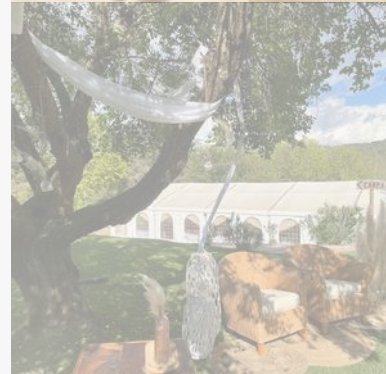
- Minutas y material de imprenta
- Decoración de espacios
- Servicio de peluquería y maquillaje

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.lestallades.cat





contacto Les Tallades

Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027

david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat

www.lestallades.cat

@festumtalladesfiguera