

CASAMENTS

Les Tallades 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...

A Les Tallades disposem de:

- Carpa amb aforament per 220 places
- Allotjament per a 220 persones
- Amplis espais exteriors i bosc propi
- Espectaculars vistes del Collsacabra
- Espai per a cerimònia civil
- Habitacions amb bany interior
- 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 TALLADES 130€

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

menú SAU 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 COLLSACABRA 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 80 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)
- Ús de La Casona per 14 places el dia anterior
- 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

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

CONSULTEU-NOS ELS NOSTRES PROVEÏDORS RECOMANATS

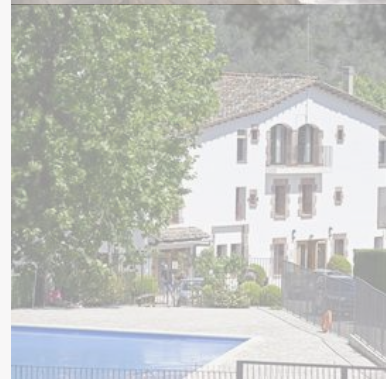
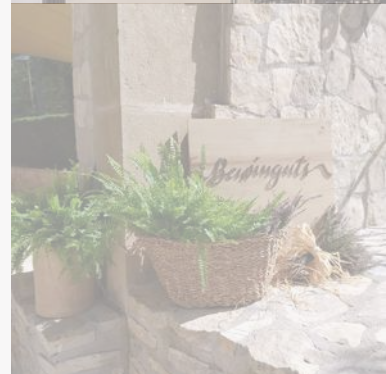
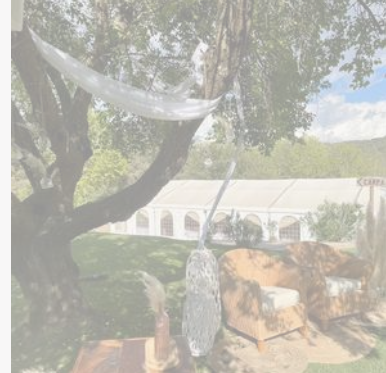
TOTS ELS PREUS SÓN AMB L'IVA INCLÒS
FACTURACIÓ MÍNIMA DE 80 ADULTS

contacte

☎ Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027

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

🌐 www.lestallades.cat





contacte Les Tallades

Tel: 93 431 21 39 - 655 007 027

david@grupeduca.cat / saida@grupeduca.cat

www.lestallades.cat

@festumtalladesfiguera