

# Casaments

## CATÀLEG DE CASAMENTS LES TALLADES

Tarifes any 2024



Volem oferir-vos els nostres espais naturals, restauració i allotjament per a fer de les vostres celebracions una opció econòmica i còmoda, adaptada a les vostres necessitats



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



## Què us oferim?

- ❖ Cases de colònies en exclusiva per celebracions
- ❖ Paquet complet que inclou l'aperitiu, el menú, la festa amb barra lliure, el Dj i l'espai per a la vostra cerimònia civil.
- ❖ Menús propis pensats i creats per a celebracions
- ❖ Tastet per a 6 comensals
- ❖ Flexibilitat i allotjament amb esmorzar per als vostres convidats
- ❖ Tracte proper i amb compromís



# Les Tallades Vilanova de Sau



❖ **Carpa amb aforament de 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**





# ELS NOSTRES MENÚS

Tots els menús inclouen la festa amb barra lliure i DJ

Preus per esdeveniments celebrats dins l'any 2024

## *Carta d'aperitius*

**Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa**  
**Taula temàtica de formatges amb selecció de pans i melmelades**

**Miniloni d'anec i foie amb beixamel de remolatxa**  
**Pintxo d'ou trufat**

**Copa amb sopeta de meló amb cruixent de pernil**  
**Pa de yuca amb escalivada i anxova de l'Escala**  
**Mossec de rull de llom ibèric i foie**

**Assortiment de mini cons d'humus, d'alvocat i del mar**  
**Cassoleta de rissotto de ceps amb oli de tòfona i parmesà**

**Copa d'escuma de poma a l'aroma de llima**  
**Brioche de Pulled pork i la nostra ceba encurtida**  
**Krustyllant de salmó i porros**

**Krustyllant de bacallà amb nucli d'allioli**  
**Krustyllant d'espínacs amb nucli d'Idiazabal**

**Makis d'alvocat en salsa de soja**  
**Ceviche de gamba vermella amb llet de coco i curry**  
**Calamarcets a l'andalusa**

**Twister de llagostí amb salsa agredolça**  
**Tatagy de tonyina marinada amb llit de guacamole**  
**Llauneta de mini mandonguilles especials de la casa**  
**Cassoleta de 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**  
**Mini truita de botifarró**  
**Niu mallorquí**

## *Menú LES TALLADES*

14 aperitius a escollir

\*

1 plat principal a escollir entre:

Filet de vedella a la brasa amb carxofa i gratín de bolets

o

Melós de vedella amb parmentier

o

Espatlla de xai al forn i les seves verduretes

o

Confit d'ànec amb fruites del bosc, patata d'Olot i carxofa confitada

o

Llom de bacallà amb salsa de ceps

o

Cuetes de rap al forn amb llagostins

\*

Xarrup de llimona

Pastís nupcial

Celler:

Vi negre Enate

Vi blanc Viñas del Vero

Cava Codorniu Cuvée Original Brut ecològic

Aigua

Cafès i infusions

A partir de 80 adults: 120€

## ***Menú PREMIUM***

Copa de benvinguda

17 aperitius a escollir

\*

1 plat principal a escollir entre:

Filet de vedella a la brasa amb carxofa i gratín de bolets

o

Melós de vedella amb parmentier

o

Espatlla de xai al forn i les seves verduretes

o

Confit d'ànec amb fruites del bosc, patata d'Olot i carxofa confitada

o

Llom de bacallà amb salsa de ceps

o

Cuetes de rap al forn amb llagostins

\*

Xarrup de llimona

Pastís nupcial

Celler:

Vi negre Enate

Vi blanc Viñas del Vero

Cava Codorniu Cuvée Original Brut ecològic

Aigua

Cafès i infusions

A partir de 80 adults: 130€



## *Menú SAU*

Copa de benvinguda  
14 aperitius a escollir

\*

Entrant a escollir entre:

La nostra Inés Rosales

o

Amanida burratina

o

Volcà de cocktail de gambes amb sorra de pernil

o

Caneló XL de brandada de bacallà

\*

Plat principal a escollir entre:

Melós de vedella amb parmentier

o

Confit d'ànec amb fruites del bosc, patata d'Olot i  
carxofa confitada

o

Llom de bacallà amb salsa de ceps

\*

Xarrup de llimona

Pastís nupcial

Cafès i infusions

Celler:

Vi negre Enate

Vi blanc Viñas del Vero

Cava Codorniu Cuvée original

Brut ecològic

Aigua

A partir de 80 adults: 130€

## *Menú COLLSACABRA*

Copa de benvinguda  
14 aperitius a escollir

\*

Primer plat:  
Cuetes de rap al forn amb llagostins

\*

Xarrup de llimona

\*

Segon plat a escollir:

Filet de vedella a la brasa amb carxofa i gratín de  
bolets

o

Espatlla de xai al forn  
amb verduretes

o

Melós de vedella amb parmentier

o

Confit d'ànec amb fruites del bosc, patata d'Olot i  
carxofa confitada

\*

Pastís nupcial  
Cafès i infusions

Celler  
Vi negre Enate  
Vi blanc Viñas del Vero  
Cava Cava Codorniu Cuvée Original  
Brut ecològic  
Aigua

A partir de 80 adults: 140€



## MENÚS CÒCTEL

\* Inclouen la festa amb la barra lliure i DJ

# *Carta d'aperitiu*

**Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa**  
**Taula temàtica de formatges amb selecció de pans i melmelades**

**Miniloni d'ànec i foie amb beixamel de remolatxa**  
**Pintxo d'ou trufat**

**Copa amb sopeta de meló amb cruixent de pernil**  
**Pa de yuca amb escalivada i anxova de l'Escala**

**Mossec de rull amb llom ibèric i foie**

**Assortiment de mini cons d'humus, d'alvocat i del mar**  
**Cassoleta de risotto de ceps amb oli de tòfona i parmesà**

**Copa d'escuma de poma a l'aroma de llima**

**Brioche de Pulled pork i la nostra ceba encurtida**

**Krustyllant de salmó i porros**

**Krustyllant de bacallà amb nucli d'allioli**

**Krustyllant d'espinaacs amb nucli d'Idiazabal**

**Makis d'alvocat en salsa de soja**

**Ceviche de gamba vermella amb llet de coco i curry**

**Calamarcets a l'andalusa**

**Twister de llagostí amb salsa agredolça**

**Tatagy de tonyina marinada amb llit de guacamole**

**Llauneta de mini mandonguilles especials de la casa**

**Cullereta de pop a la gallella amb parmentier**

**Cassoleta de 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**

**Mini truita de botifarró**

**Niu mallorquí**

**Cassoleta de melós de vedella**

**Vaset de crema de carabassa**

**Minicòctel de gambes**

**Buffet de pinxos de pollastre variats**

**Tempura de verdures**

# *Menús Còctel*

## *Opció 1*

A partir de 80 adults: 120€

*Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa*

\*

*18 aperitius a escollir*

## *Opció 2*

A partir de 80 adults: 130€

*Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa*

\*

*20 aperitius a escollir*

## *Opció 3*

A partir de 80 adults: 140€

*Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa*

\*

*22 aperitius a escollir*

### *Barra lliure menú Còctel:*

Coca-cola, Fanta, Trina, Nestea, Aquarius,

Bitter kas, Tònica, Vermut, Cervesa,

Vi negre Enate, Vi blanc Viñas del Vero

Cava Cava Codorniu Cuvée Original

Brut ecològic

Aigua

*La Barra lliure de l'aperitu inclou:*

*Refrescs:*

Coca-cola, Fanta, Trina, Nестea, Aquarius,  
Bitter kas, Tònica

Vermut

Cervesa

Vi negre Enate  
Vi blanc Viñas del Vero

*La Barra lliure del ball inclou:*

Refrescs i cervesa  
Mojitos  
J&B Scotch Whisky  
Ballantine's  
Absolut Vodka  
Seagram's Gin  
Bombay Sapphire  
Puerto de Indias  
Seagram's 0,0  
Rom Bacardí  
Rom Cacique  
Ron Brugal  
Rom Malibú  
Rom Havana Club

## *Menú infantil*

### **Opció banquet:**

Aperitiu escollit

\*

Plat combinat :

Macarrons casolans a la bolonyesa

i

Escalopa amb patates

\*

Gelat

### **Opció Còctel:**

Aperitiu escollit

\*

Gelat

**40€ infant (3-12 anys)**

Opció extra pastís nupcial: 6€

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

## *Altres suplementos opcionals*

**Taula temàtica de pernil Jabugo amb perniler inclòs**

Taula de pernil ibèric de gla: 12€/persona

**Cava Anna de Codorniu :**

**5€ persona**

*El preu\* del menú inclou:*

*Menú escollit*

*Cambrers*

*Barra lliure*

*DJ\*\**

*\*es factura un mínim de 80 places d'adults.*

*\*\* cerimònia, aperitiu, sopar i 3 hores de festa inclosa. Possibilitat d'allargar el servei de DJ i barra lliure 100€/h.*

*No inclou: taxa SGAE  
(des de 160€ segons places contractades)*

*Parament 1€/persona*

*Serveis complementaris:*

*Barra de benvinguda: 3€/persona  
(es factura un mínim de 80 places)*

*Allotjament i esmorzar:  
25€/persona*

*Dinar extra  
18€ adult / 15€ infantil  
(Arròs a la cassola, butifarra amb xips,  
postre, pa, aigua i vi de la casa. Consulteu  
altres menús)*

*I també us recomanem*

*Decoració*

*Fotografia*

*Música en viu*

*Mestre de cerimònia*







## Informació i visites

93 431 21 39 – 655 007 027

Correu: [david@grupeduca.cat](mailto:david@grupeduca.cat)

Webs: [www.lestallades.cat](http://www.lestallades.cat)

Adreça: c/Buenos Aires, 12-14 baixos  
Hospitalet de Llobregat.