CATÁLOGO DE BODAS LES TALLADES

Temporada 2024

Queremos ofrecerles nuestro espacio natural, restauración y alojamiento para realizar sus celebraciones, una opción económica y cómoda, adaptada a sus necesidades.

Nuestra experiencia les garantiza un servicio profesional, riguroso, de calidad y con un trato personalizado, para ayudarlos a convertir el gran día en un recuerdo muy especial…

Qué les ofrecemos?

❖Casas de colonias en exclusiva para celebraciones

❖Paquete completo que incluye aperitivo, menú, fiesta con barra libre, Dj y espacio para su ceremonia civil. (Se facturan un mínimo de 80 plazas adulto)

❖Menús propios pensados y creados para celebraciones

❖Prueba de menú para 6 comensales

❖Flexibilidad y alojamiento con desayuno para vuestros invitados

❖Trato cercano y con compromiso

Les Tallades
Vilanova de Sau

- ❖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

NUESTROS MENÚS*

*** Todos los menús incluyen fiesta con barra libre y DJ**

Precios para eventos celebrados durante el 2024

Carta de aperitivos

Copa cóctel de bienvenida con pétalos de rosa
Mesa temática de quesos con selección de panes y mermeladas
Miloni de pato y foie con bechamel de remolacha
Pincho de huevo trufado
Copa con sopa de melón con crujiente de jamón
Pan de yuca con escalibada y anchoa de l'Escala
Bocado de rulo de lomo ibérico y foie
Surtido de mini cono de humus, aguacate y del mar
Cazuelita de rissotto de setas con aceite de trufa y parmesano
Copa de espuma de manzana al aroma de lima
Brioche de Pulled de cerdo y nuestra cebolla encurtida
Krustyllant de salmón y puerros
Krustyllant de bacalao con núcleo de alioli
Krustyllant de espinacas con núcleo de Idiazábal
Makis de aguacate con salsa de soja
Ceviche de gamba roja con leche de coco y curry
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
Cazuelita de fideuá
Crispy 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 morcilla
Nido Mallorquín

Menú Les Tallades

14 aperitivos a escoger

*

Plato principal a escoger entre:

Solomillo de ternera a la brasa con alcachofa y gratín de setas

o

Meloso de ternera con parmentier

o

Espalda de cordero al horno con verduritas

o

¨Confit" de pato con frutas del bosque, patata d'Olot y alcachofa confitada

o

Lomo de bacalao con salsa de setas

o

Colitas de rape al horno con langostinos

*

Sorbete de limón

Pastel nupcial

Bodega:

Vino tinto Enate
Vino blanco Viñas del Vero
Cava Codorniu Cuvée original Brut ecológico
Agua
Cafés y infusiones

A partir de 80 adultos: 120€

Menú PREMIUM

Copa de bienvenida

17 platos a escoger
*
Plato principal a escoger entre:

Solomillo de ternera a la brasa con alcachofa y gratín de setas
o
Meloso de ternera con parmentier
o
Espalda de cordero al horno con sus verduritas
o
"Confit" de pato con frutas del bosque, patata d'Olot y alcachofa confitada
o
Lomo de bacalao con salsa de setas
o
Colitas de rape al horno con langostinos

Sorbete de limón

Pastel nupcial

Bodega
Vino tinto Enate
Vino blanco Viñas del Vero
Cava Codorniu cuvée original Brut ecológico
Agua
Cafés y infusiones

A partir de 80 adultos: 130€

Menú SAU

Copa de bienvenida
14 aperitivos a escoger
*
Entrante a escoger entre:
Nuestra Inés Rosales
o
Ensalada burratina
o
Volcán de cóctel de gambas con arena de jamón
o
Canelón XL de marisco

*
Plato principal a escoger entre:
Meloso de ternera con parmentier
o
¨Confit" de pato con frutas del bosque,
patata d'Olot y alcachofa confitada
o
Lomo de bacalao con salsa de setas
*
Sorbete de limón

Pastel nupcial

Cafés y infusiones

Bodega:
Vino tinto Enate
Vino blanco Viñas del Vero
Cava Codorníu Cuvée original Brut ecológico
Agua
Cafés y infusiones

A partir de 80 adultos:130€

Menú Collsacabra

Copa de bienvenida

14 aperitivos a escoger

*

Primer plato:

Colitas de rape al horno con langostinos

*

Sorbete de limón

*

Segundo plato a escoger:

Solomillo de ternera a la brasa
con alcachofa y gratín de setas

o

Paletilla de cordero al horno con verduritas

*

Pastel nupcial

Cafés y infusiones

Bodega
Vino tinto Enate
Vino blanco Viñas del Vero
Cava Codorníu Cuvée original Brut ecológico
Agua

A partir de 80 adultos: 140€

MENÚS CÓCTEL

*** Incluyen la fiesta con la barra libre y DJ**

Carta de aperitivos

Copa cóctel de bienvenida con pétalos de rosa
Mesa temática de quesos con selección de panes y mermeladas
Miloni de pato y foie con bechamel de remolacha
Pincho de huevo trufado
Copa con sopita de melón y crujiente de jamón
Pan de yuca con escalibada y anchoa de l'Escala
Bocado de rulo de lomo ibérico y foie
Surtido de mini cono de humus, aguacate y del mar
Barca de rissotto de setas con aceite de trufa y parmesano
Copa de espuma de manzana al aroma de lima
Brioche de Pulled de cerdo y nuestra cebolla encurtida
Krustyllant de salmón y puerros
Krustyllant de bacalao con núcleo de alioli
Krustyllant de espinacas con núcleo de Idiazábal
Makis de aguacate con salsa de soja
Ceviche de gamba roja con leche de coco y curry
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
Cucharita de pulpo a la gallega con parmentier
Cazuelita de fideuá
Crispy 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 morcilla
Nido Mallorquín
Cazuelita de meloso de ternera
Vasito de crema de calabaza
Minicóctel de gambas
Buffet de pinchos de pollo variados
Tempura de verduras

Menús Cóctel

Opción 1

A partir de 80 adultos:120€

Copa cóctel de bienvenida con pétalos de rosa
*
18 aperitivos a escoger

Opción 2

A partir de 80 adultos: 130€

Copa cóctel de bienvenida con pétalos de rosa
*
20 aperitivos a escoger

Opción 3

A partir de 80 adultos: 140€

Copa cóctel de bienvenida con pétalos de rosa
*
22 aperitivos a escoger

Barra libre Menú Cóctel:
Coca-cola, Fanta, Trina, Nestea, Aquarius,
Bitter kas, Tónica, Vermut, Cerveza,
Vi tinto Enate y Vino blanco Viñas del Vero
Cava Codorníu Cuvée original
Brut ecológico
Aigua

La Barra libre del aperitivo incluye:

Refrescos:
Coca-cola, Fanta, Trina, Nestea,
Aquarius, Bitter kas, Tónica

Vermut

Cerveza

Vino tinto Enate
Vino blanco Viñas del Vero

La Barra libre del baile:

Refrescos y cerveza
Mojitos
J&B Scotch Whisky
Ballantine's
Absolut Vodka
Seagram's Gin
Bombay Sapphire
Puerto de Indias
Seagram's 0,0
Ron Bacardí
Ron Cacique
Ron Brugal
Ron Malibú
Ron Havana Club

Menú infantil

Opción banquete:
Aperitivo escogido
*
Plato combinado:
Macarrones a la boloñesa
y
Escalopa con patatas
*
Helado

Opción Cóctel:
Aperitivo escogido
*
Helado

40€ niño/a (3-12 años)

Opción extra pastel nupcial: 6€

A partir de 10 niños/as de + de 3 años, incluye monitor gratuito. Según las plazas la casa valorará la cantidad de monitores. Servicio estándar: acompañamiento durante la comida. Por otros servicios, consultar.

Otros suplementos opcionales
Tabla temática de jamón de jabugo con jamonero incluido

Tabla de jamón ibérico de bellota: 12€/persona

Cava Anna de Codorníu:
5€ persona

El precio* del menú incluye:

Menú escogido
Camareros
*Barra libre y DJ***

**Se facturara un mínimo de 80 plazas de adultos.*
*para Para menos de
*** Ceremonia, aperitivo, cena y 3 horas de fiesta incluida. Posibilidad de alargar el servicio de DJ y barra libre 100€/h*

No incluye: tasa SGAE
(desde 160€ según plazas contratadas)

Menaje 1€/persona

Servicios complementarios:

Barra de bienvenida: 3€/persona
(Se facturara un mínimo de 80 plazas)

Contratación de monitor infantil 160€

Alojamiento y desayuno:
25€/persona
Barra de domingo:3€/persona
(se facturara un mínimo de 40 plazas)
Almuerzo extra
18€ adulto / 15€ infantil
(Arroz a la cazuela, butifarra con xips, postre, pan, agua y vino de la casa-consultad otros menús)

Y también os recomendamos
Decoración
Fotografía
Espectáculos
Maestro de ceremonias

Información y visitas

93 431 21 39 – 655 007 027
Correo: david@grupeduca.cat
Webs: www.lestallades.cat / www.lafiguera.cat
Dirección: C/ Buenos Aires, 12-14 bajos
Hospitalet de Llobregat.