

CASAMENTS

Les Tallades 2026

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'anec 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 rissotto de ceps amb oli de tòfona i parmesà
- Copa d'escuma de poma amb cruixent de pernil
- Krustyllant d'espínacs amb nucli d'lidazàbal
- Krustyllant de bacallà amb nucli d'allioli
- Krustyllant de gamba vermella
- Pintxo de salmó marinat i formatge
- Tartar de salmó i alvocat
- Calamarcets a l'andalusa
- Twister de llagostí amb salsa agredolça
- Tataky de tonyina marinada amb llit de guacamole
- Llauneta demini mandonguilletes especials de la casa
- Fideuà
- Crispy Chicken amb salsa de mel i mostassa
- Gyoza de pollastre amb verdures a soja
- Rotllet de garrí amb reducció de Pedro Ximenez
- Vaset de gaspatxo
- Mini truita de pernil ibèric
- Ortiguilla de mar
- Niu mallorquí

entrants

- Amanida burratina
- Volcà de cocktail de gambes amb sorra de pernil
- Caneló XL de brandada de bacallà

plats principals

- Filet de vedella amb pebrots del Padrón i gratín de patata amb bolets
- Melós de vedella amb parmentier
- 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 a 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€/persona
- Dormir i esmorzar 25€/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

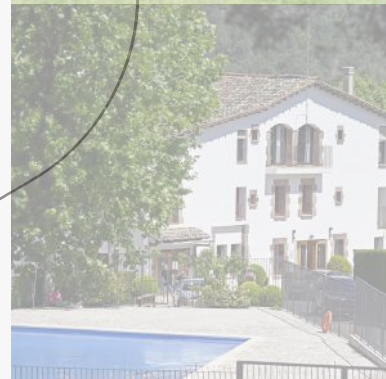
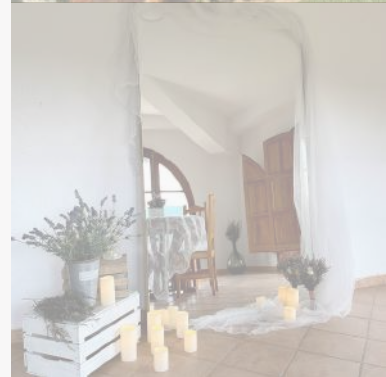
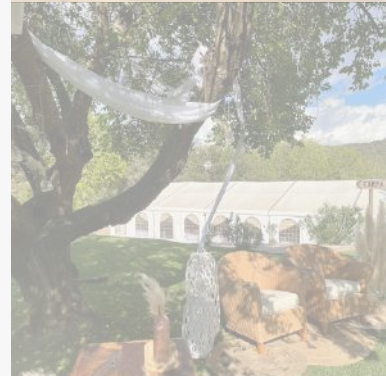
- Minutis i material d'impremta
- Decoració dels espais
- Servei de perruqueria i maquillatge

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

festum
Les Tallades La Figuera