

Casaments

CATÀLEG CASAMENTS LA FIGUERA

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

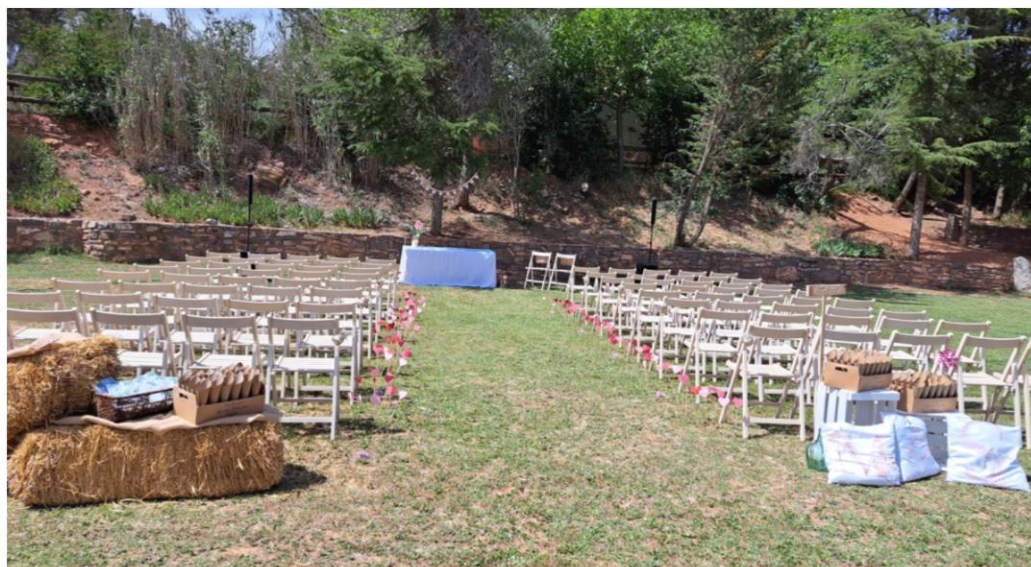


La nostra experiència us garanteix un servei professional, rigorós, de qualitat i amb un tracte personalitzat, per ajudar-vos a convertir el gran dia en un record molt especial...



Què us oferim?

- ❖ Cases de colònies en exclusiva per celebracions
- ❖ Paquet complet que inclou l'aperitu, 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
- ❖ Llibertat horària i allotjament amb esmorzar per als vostres convidats
- ❖ Tracte proper i amb compromís



La Figuera Castellnou de Bages



❖ Casa de colònies

❖ Allotjament per a 120
persones

❖ Carpa per a 150 places

❖ Amplis espais exteriors
i bosc propi

❖ Menjador interior

❖ Habitacions grans

❖ Piscina propia

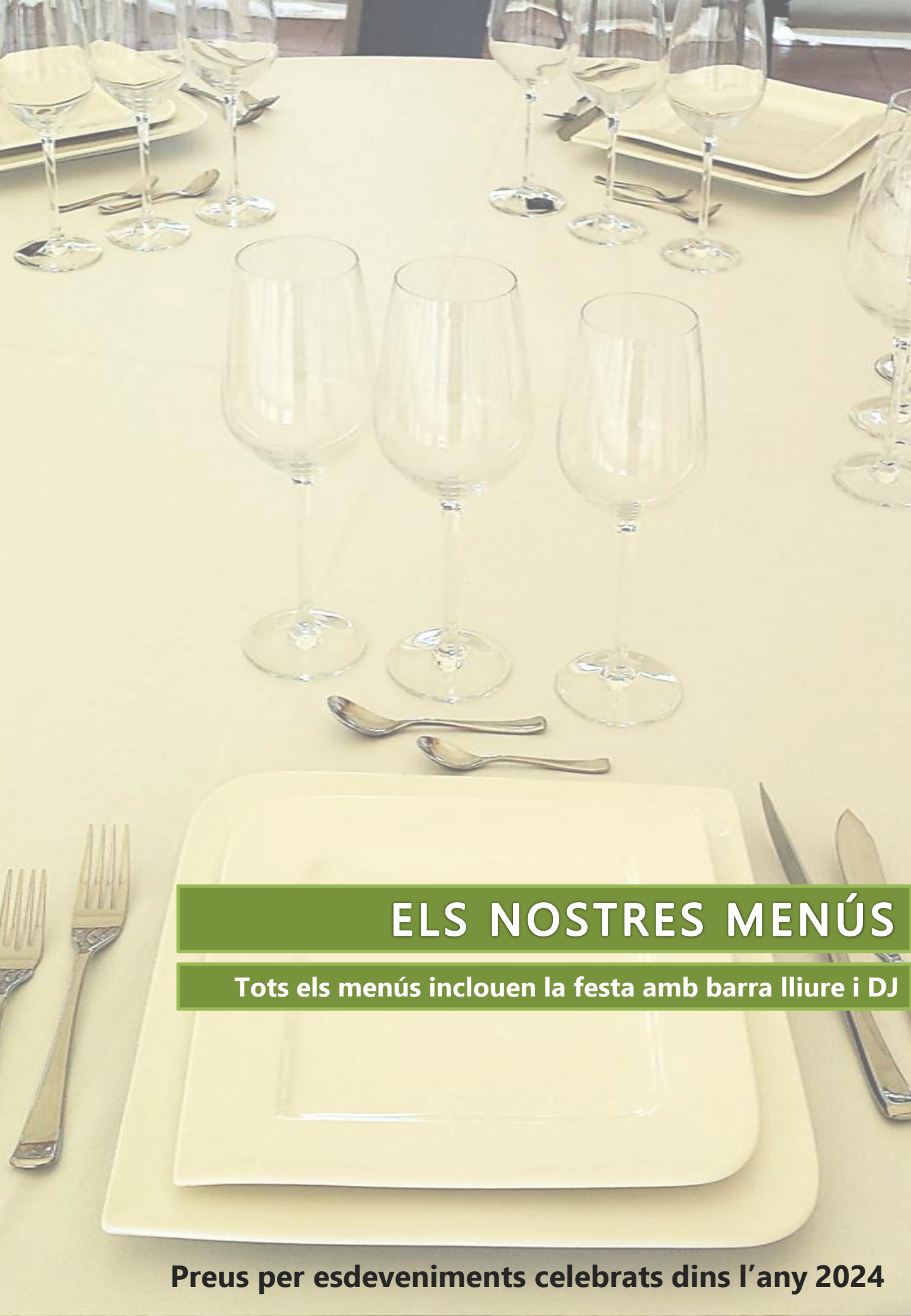
❖ Varis menús

La Figuera Castellnou de Bages



La Figuera Castellnou de Bages





ELS NOSTRES MENÚS

Tots els menús inclouen la festa amb barra lliure i DJ

Preus per esdeveniments celebrats dins l'any 2024

Carta d'aperitiu

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 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
Tataky de tonyina marinada amb llet 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 La Figuera

14 aperitius a escollir

*

1 plat principal a escollir entre:

Filet de vedella 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 Codorníu Cuvée Original Brut ecològic

Aigua

Cafès i infusions

A partir de 70 adults: 120€

De 60 a 69 adults: 125€

De 50 a 59 adults: 130€

Menú PREMIUM

Copa de benvinguda

17 aperitius a escollir

*

1 plat principal a escollir entre:

Filet de vedella 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 Codorníu Cuvée Original Brut ecològic

Aigua

Cafès i infusions

A partir de 70 adults: 130€

De 60 a 69 adults: 135€

De 50 a 59 adults: 140€

Menú CASTELLNOU

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 marisc

*

Plat principal a escollir entre:

Filet de vedella amb carxofa i gratín de bolets

o

Espatlla de xai al forn i les seves verduretes

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

o

Cuetes de rap al forn amb llagostins

*

Xarrup de llimona

Pastís nupcial

Cafès i infusions

Celler:

Vi negre Enate

Vi blanc Viñas del Vero

Cava Codorníu Cuvée Original Brut ecològic

Aigua

A partir de 70 adults: 130€

De 60 a 69 adults: 135€

De 50 a 59 adults: 140€

Menú BAGES

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 amb carxofa i gratín de bolets

o

Espatlla de xai al forn i les seves verduretes

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

o

Cuetes de rap al forn amb llagostins

*

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 70 adults: 140€
De 60 a 69 adults: 145€
De 50 a 59 adults: 150€



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'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 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'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
Tatakya 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 70 adults: 120€

De 60 a 69 adults: 125€

De 50 a 59 adults: 130€

Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa

*

18 aperitius a escollir

Opció 2

A partir de 70 adults: 130€

De 60 a 69 adults: 135€

De 50 a 59 adults: 140€

Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa

*

20 aperitius a escollir

Opció 3

A partir de 70 adults: 140€

De 60 a 69 adults: 145€

De 50 a 59 adults: 150€

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 i Vi blanc Viñas del Vero

Cava Codorníu Cuvée Original Brut ecològic

Aigua

La Barra lliure de l'aperitu inclou:

Refrescs:

**Coca-cola, Fanta, Trina, Nestea,
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 Codorníu:

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*

*Barra de diumenge: 3€/persona
(es factura un mínim de 40 places)*

Dinar extra

18€ adult / 15€ infantil

*(Arròs a la cassola, butifarra amb xips, postres, 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

Webs: www.lafiguera.cat

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