



CATÀLEG DE CASAMENTS LES TALLADES

Tarifes any 2022



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
- ❖ 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
- ❖ 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

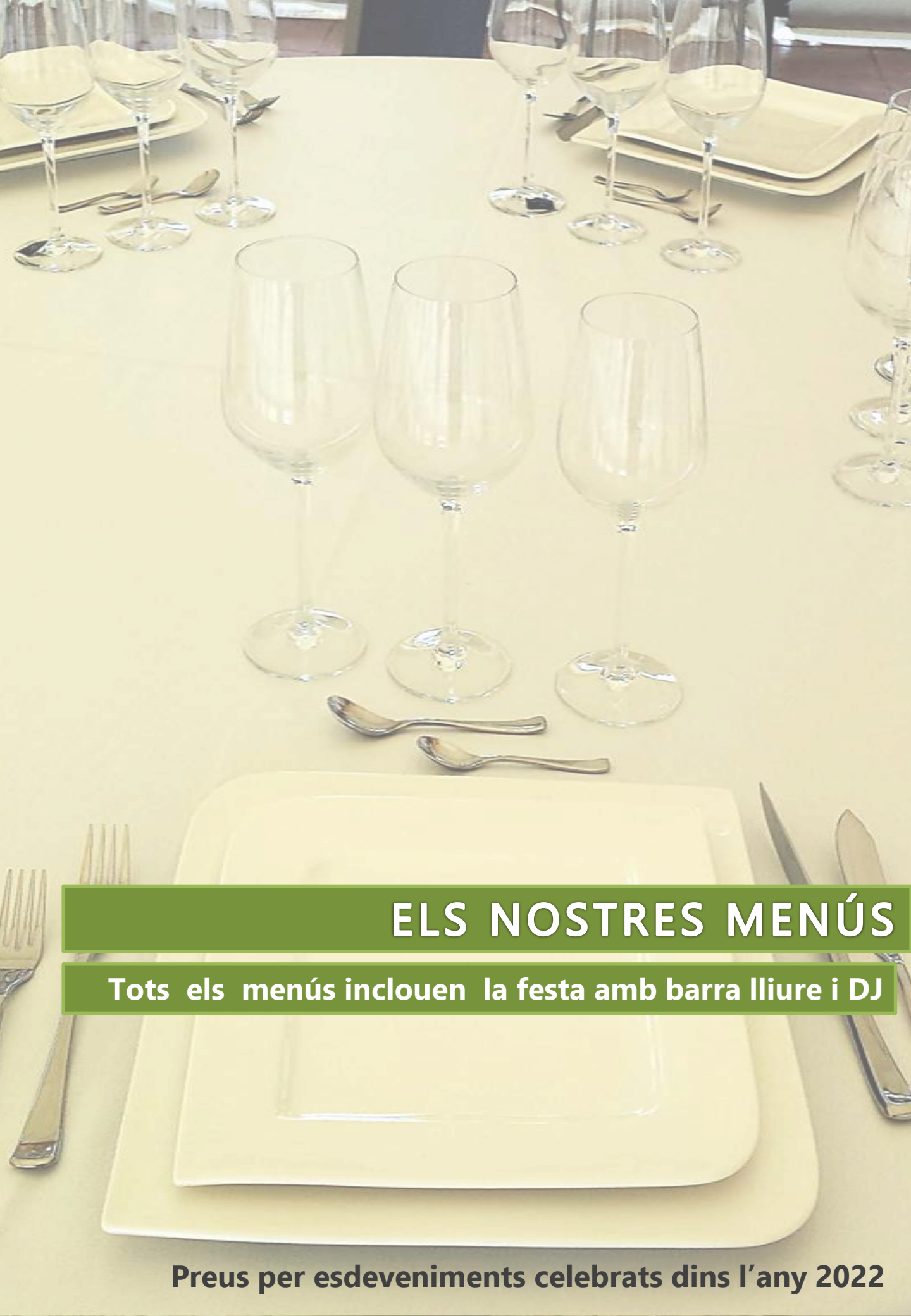
❖ Espectaculars vistes del
Collsacabra

❖ 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 2022

Carta d'aperitiu

Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa
Coca de pa de Folgueroles amb pernil serrà
Taula temàtica de formatges amb selecció de pans
i melmelades artesanes
Miniloni d'ànec i foie
Pintxo d'ou trufat
Copa amb sopeta de meló i cruixent de pernil
Torradeta d'escalivada i anxova de l'Escala
Mossec de poma caramelitzada amb pernil d'ànec,
foie i sal de l'Himàlaia
Assortiment de mini cons d'humus, alvocat i gamba
Barca de risotto de ceps amb oli de tòfona i parmesà
Copa d'escuma de poma a l'aroma de llima
Broqueta de xistorra i pebrot del Padrón
Croquetes de carabassa i gorgonzola de la iaia
Croquetes d'ortiguilla i gamba vermella de la iaia
Maki de salmó amb salsa de soja
Tartar de gamba vermella amb llet de coco i curry
Calamarcets a l'andalusa
Twister de llagostí amb salsa agredolça
Tataky de tonyina marinada, alvocat i teriyaki
Llauneta de mini mandonguilletes especials de la casa
Cullereta de pop a la gallega amb parmentier
Buffet de fideuà
Crispy Chicken amb salsa de mel i mostassa
Cullereta de gamba cruixent amb salsa de soja i sèsam
Vaset de gaspatxo
Niu mallorquí

Menú LES TALLADES

14 aperitius a escollir

*

1 plat principal a escollir entre:

Filet de vedella al gust: planxa amb
verdures o amb salsa roquefort o al pebre

o

Melós de vedella amb parmentier

o

Espatlla de xai al forn i les seves verdures

o

Confit d'ànec amb fruites del bosc

o

Llom de bacallà amb salsa de ceps

o

Cuets de rap al forn amb llagostins

*

Xarrup de llimona o mandarina

Pastís nupcial

Celler de la casa

Vi negre i Vi blanc

Cava Codorniu 1551

Aigua

Cafès i infusions

A partir de 80 adults: 110€

De 70 a 79 adults: 115€

De 60 a 69 adults: 120€

Menú SAU

Copa de benvinguda
14 aperitius a escollir

*

Entrant a escollir entre:

Carpaccio de pinya amb llagostins i vinagreta de
mòdena

o

Amanida de mozzarella i fruits secs

o

Volcà de còctel de gambes amb sorra de pernil

o

Caneló XL de marisc i peix

*

Plat principal a escollir entre:

Melós de vedella amb parmentier

o

Confit d'ànec amb fruites del bosc

o

Llom de bacallà amb salsa de ceps

*

Xarrup de llimona o mandarina

Pastís nupcial
Cafès i infusions

Celler
Vi negre Viñas de Ijalba
Vi blanc Viñas del Vero
Cava Codorniu 1551
Aigua

A partir de 80 adults: 120€
De 70 a 79 adults: 125€
De 60 a 69 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:

Espatlla de xai al forn
amb verduretes

o

Filet de vedella al gust: planxa amb
verduretes o amb salsa roquefort o
al pebre

*

Pastís nupcial
Cafès i infusions

Celler
Vi negre Viñas de Ijalba
Vi blanc Viñas del Vero
Cava Codorniu 1551
Aigua

A partir de 80 adults: 135€
De 70 a 79 adults: 140€
De 60 a 69 adults: 145€



MENÚS CÒCTEL

* Inclouen la festa amb la barra lliure i DJ

Carta d'aperitiu

Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa
Coca de pa de Folgueroles amb pernil serrà
Taula temàtica de formatges amb selecció de pans
i melmelades artesanes
Miniloni d'ànec i foie
Pintxo d'ou trufat
Copa amb sopeta de meló i cruixent de pernil
Torradeta d'escalivada i anxova de l'Escala
Mossec de poma caramelitzada amb pernil d'ànec,
foie i sal de l'Himàlaia
Assortiment de mini cons d'humus, alvocat i gamba
Barca de rissotto de ceps amb oli de tòfona i parmesà
Copa d'escuma de poma a l'aroma de llima
Broqueta de xistorra i pebrot del Padrón
Croquetes de carabassa i gorgonzola de la iaia
Croquetes d'ortiguilla i gamba vermella de la iaia
Maki de salmó amb salsa de soja
Tartar de gamba vermella amb llet de coco i curry
Calamarcets a l'andalusa
Twister de llagostí amb salsa agredolça
Tataky de tonyina marinada, alvocat i teriyaki
Llauneta de mini mandonguilletes especials de la casa
Cullereta de pop a la gallega amb parmentier
Buffet de fideuà
Crispy Chicken amb salsa de mel i mostassa
Cullereta de gamba cruixent amb salsa de soja i sèsam
Vaset de gaspatxo
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: 110€

De 70 a 79 adults: 115€

De 60 a 69 adults: 120€

Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa

*

18 aperitius a escollir

Opció 2

A partir de 80 adults: 120€

De 70 a 79 adults: 125€

De 60 a 69 adults: 130€

Copa còctel de benvinguda amb pètals de rosa

*

20 aperitius a escollir

Opció 3

A partir de 80 adults: 130€

De 70 a 79 adults: 135€

De 60 a 69 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, Martini's, Cervesa,
Vi negre Viña Ijalba i Vi blanc Viñas del Vero
Cava Codorniu 155l
Aigua

La Barra lliure de l'aperitu inclou:

Refrescs:

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

Vermut

Cervesa

Vi de la casa negra amb la taula de formatges,
embotits, i la taula de pernil

La Barra lliure del ball inclou:

Refrescs i cervesa

Mojitos

J&B Scotch Whisky

Ballantine's

Absolut Vodka

Seagram's Gin

Bombay Sapphire

Beefeater Gin

Vermut

Rom Bacardí

Rom Cacique

Rom Malibú

Rom Havana Club

Jagermeister

Menú infantil

Opció banquet:

Aperitu escollit

*

Plat combinat :

Macarrons casolans a la bolonyesa

i

Butifarra amb patates

*

Gelat

Opció Còctel:

Aperitiu escollit

*

Gelat

30€ infant (3-12 anys)

Opció extra pastís nupcial: 5€

Altres suplements opcionals

Taula temàtica de pernil Jabugo amb perniler inclòs

Taula de pernil ibèric de gla: 12€/persona

Cava Anna de Codorniu:

3€ persona



El preu del menú inclou:*

*Menú escollit
Cambrers
Parament
Barra lliure
DJ***

**els preus del menú varia segons les places.
Per a menys de 60 adults, consulteu-nos.*

*** cerimònia, aperitiu, sopar i 3 hores de
festa inclosa. Possibilitat d'allargar el
servei de DJ i barra lliure 70€/h.*

*No inclou: taxa SGAE
(des de 150€ segons places contractades)*

Serveis complementaris:

*Barra de benvinguda: 2€/persona
(es factura mínim 80 places)*

*Allotjament i esmorzar:
25€/persona*

*Dinar extra
15€ adult / 12€ infantil*

*Contractació de monitor infantil
150€*

*I també us recomanem
Decoració
Fotografia
Espectacles
Mestre de cerimònia*



Informació i visites

93 431 21 39 – 655 007 027

Correu: david@grupeduca.cat

Webs: www.lestallades.cat

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

festum
NATURA I CELEBRACIONS