



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

festum
NATURA I CELEBRACIONS



❖ Carpa amb aforament
de 220 places

❖ Allotjament per a
220 persones

❖ Amplis espais exteriors i
bosc propi

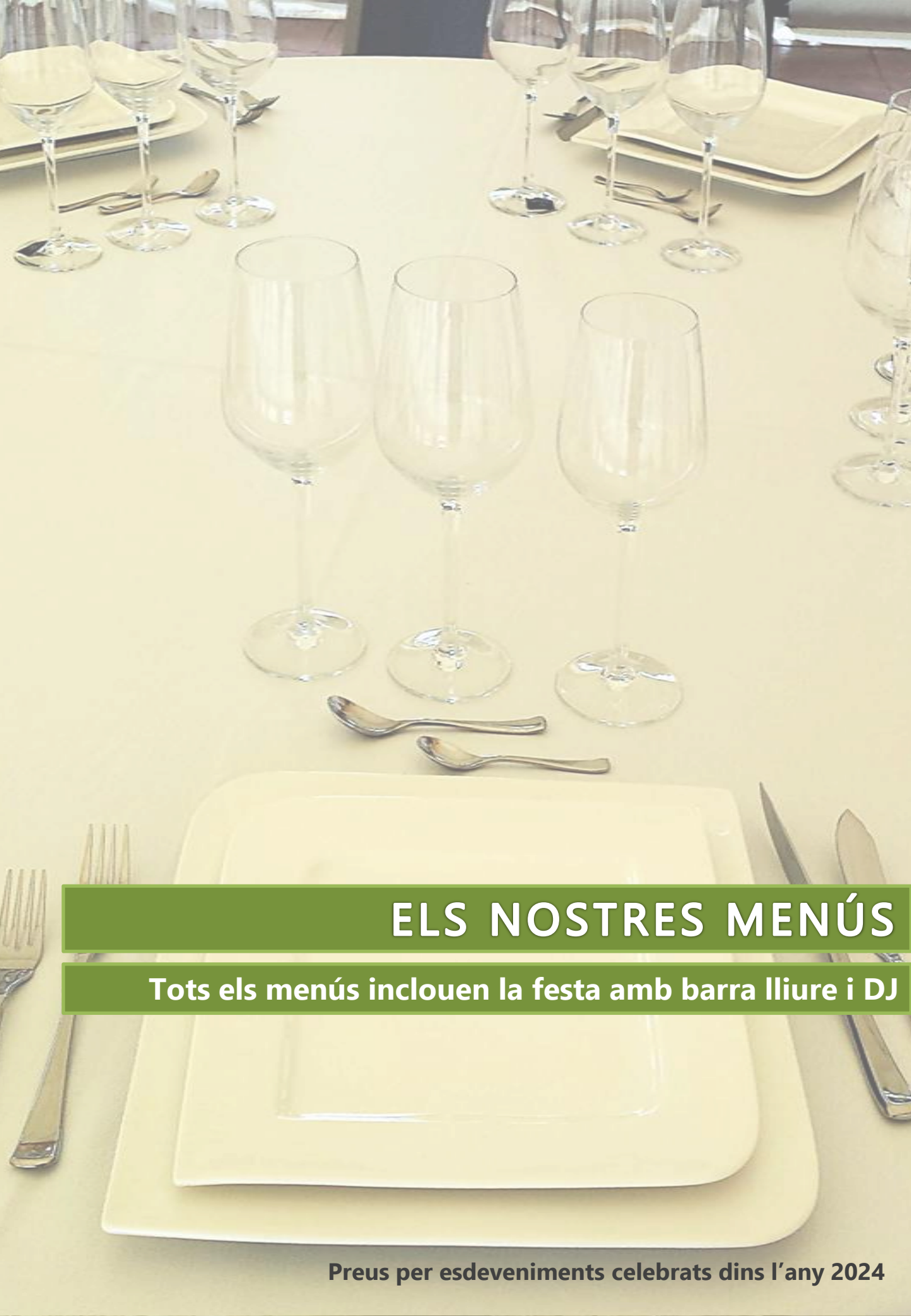
❖ Espectaculars vistes del
Collsacabra

❖ Espai per a cerimònia
civil

❖ Habitacions amb bany
interior

❖ Varietat de menús



A photograph of a formal dining table set for a meal. The table is covered with a light-colored, possibly white, tablecloth. In the foreground, there is a large, square white plate with a smaller, rectangular white plate centered on top of it. To the left of the plates, a silver fork is visible. To the right, a silver knife is visible. In the center of the table, there are three empty, tall, elegant wine glasses standing in a row. Below the glasses, two silver spoons are laid out horizontally. In the background, more wine glasses and plates are visible, suggesting a larger gathering. The lighting is soft and even, highlighting the clean and polished appearance of the table setting.

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

Coca de pa de Folgueroles amb pernil serrà

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

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, 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

Broqueta de xistorra i pebrot del Padrón

Croquetes de carabassa i gorgonzola de la iaia

Croquetes de ceps de la iaia

Sushi Kamakura

Tartar de gamba vermella amb llet de coco i curry

Calamarcets a l'andalusa

Twister de llagostí amb salsa agredolça

Tatakya de tonyina marinada amb llet de guacamole

Llauneta de mini mandonguilletes especials de la casa

Cullereta de pop a la gallella amb parmentier

Fideuà

Cripsy Chicken amb salsa de mel i mostassa

Gyoza de pollastre amb verdures al teriyaki

Rotllet de garrí amb reducció de Pedro Ximénez

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 al gust: planxa amb verduretes o amb salsa roquefort o al pebre

o

Melós de vedella amb parmentier

o

Espatlla de xai al forn i les seves verduretes

o

Confit d'ànec amb fruites del bosc

o

Llom de bacallà amb salsa de ceps

o

Cuetes de rap al forn amb llagostins

*

Xarrup de llimona o mandarina

Pastís nupcial

Celler:

Vi negre Enate

Vi blanc Viñas del Vero

Cava Codorniu 1551

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 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:

Vi negre Enate

Vi blanc Viñas del Vero

Cava Codorniu 1551

Aigua

Cafès i infusions

A partir de 80 adults: 130€

Menú SAU

Copa de benvinguda
14 aperitius a escollir

*

Entrant a escollir entre:

Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de festucs

o

Amanida de mozzarella i fruits secs

o

Volcà de cocktail de gambes amb sorra de pernil

o

Caneló XL de marisc

*

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 Enate
Vi blanc Viñas del Vero
Cava Codorniu 1551
Aigua

A partir de 80 adults: 130€

Menú COLLACABRA

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 Enate
Vi blanc Viñas del Vero
Cava Codorniu 1551
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
Coca de pa de Folgueroles amb pernil serrà
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
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, 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
Broqueta de xistorra i pebrot del Padrón
Croquetes de carabassa i gorgonzola de la iaia
Croquetes de ceps de la iaia
Sushi Kamakura
Tartar 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 mandonguilletes especials de la casa
Cullereta de pop a la gallella amb parmentier
Fideuà
Crispy Chicken amb salsa de mel i mostassa
Gyoza de pollastre amb verdures al teriyaki
Rotllet de garrí amb reducció de Pedro Ximénez
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 Codorniu 1551
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

Beefeater Gin

Puerto de Indias

Rom Bacardí

Rom Cacique

Ron Brugal

Rom Malibú

Rom Havana Club

Tanqueray 0,0

Menú infantil

Opció banquet:

Aperitiu escollit

*

Plat combinat :

Macarrons casolans a la bolonyesa

i

Botifarra amb patates

*

Gelat

Opció Còctel:

Aperitiu escollit

*

Gelat

40€ infant (3-12 anys)

Opció extra pastís nupcial: 6€

A partir de 10 infants, inclou monitoratge gratuït.

Segons les places i edats la casa valorarà la quantitat de monitors.

Servei estàndard: 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)

Contractació de monitor infantil 160€

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

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