

# Grupo Casablanca

## Eventos

2024





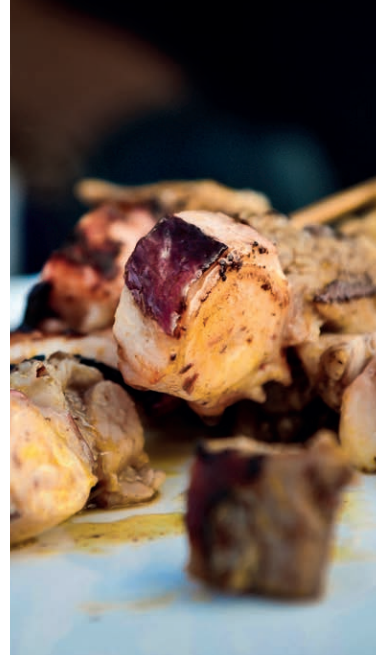
**Grupo Casablanca Events & Catering** organizamos celebraciones y eventos en diferentes entornos que están a nuestra disposición o bien nos trasladamos a los espacios que los clientes del evento requieran.

Nuestro equipo trabaja con rigor, profesionalidad y compromiso, para que la gastronomía fluya de una manera natural en cada evento.

Entendemos la importancia de cada detalle, es por eso, que ofrecemos un amplio abanico de posibilidades para cada tipo de eventos y celebraciones.

Con una propuesta gastronómica creativa, fresca y siempre sorprendente que refleja la esencia de nuestra  
c o c i n a .





## APERITIVO EN MESA

Blinis de salmón y crême fraîche de estragón  
Airbaguette de jamón ibérico Marcial D.O. Guijuelo  
Maki de anguila braseada  
Milhojas de patata brava  
Croqueta de jamón ibérico

## COCKTAIL A PIE DERECHO

### Snacks de bienvenida

Chips de plátano macho  
Frutos secos del baix camp

### El aperitivo

Airbaguette de jamón ibérico Marcial D.O. Guijuelo  
Blinis de salmón y crême fraîche de estragón  
Mini taco de pollo con verduras y cilantro  
Maki de anguila braseada  
Milhojas de patata brava  
Croquetas cremosas de jamón ibérico  
Salabre de calamar a la andaluza  
Mini burgers

### Barra de bebidas

Cava seleccionado  
Degustación de vinos de diferentes D.O.  
Cerveza Heineken  
Refrescos y licores de aperitivo  
Zumos

## APERITIVO DE CELEBRACIÓN

### Snacks de bienvenida

Chips de plátano macho  
Frutos secos del baix camp

### El aperitivo

Jamón ibérico Marcial D.O. Guijuelo con coca de aceite y tomate  
Blinis de salmón y crême fraîche de estragón  
Mini taco de pollo con verduras y cilantro  
Cucurucho de alga nori con tartar de salmón y mayonesa japonesa  
Maki de anguila braseada  
Milhojas de patata brava  
Croquetas cremosas de jamón ibérico  
Salabre de calamar a la andaluza  
Gyoza de papada ibérica confitada con hoishin  
Buffet de fideuá  
Mini burgers

### Cocktail nitro

Piña colada nitro

### Mesa de quesos artesanos

“Rufino” curado manchego de oveja de leche cruda  
“Farsel Blanc” semicurado del Pirineo de cabra  
“Morbier” Francés de vaca de leche cruda

### Barra de bebidas

Cava seleccionado  
Degustación de vinos de diferentes D.O.  
Cerveza Heineken  
Refrescos y vermut  
Zumos

## MENÚ 1

Aperitivo escogido

Coca de salmón marinado sobre mozzarella de búfala,  
cherry “San Marzano” confitado y encurtidos

---

Meloso de ternera con parmentier de coliflor y chalota glaseada

## MENÚ 2

Aperitivo escogido

Langostinos con crema de espárragos blancos,  
tartar de tomate confitado y juliana de piparras

---

Paletilla de cordero deshuesada con su jugo

## MENÚ 3

Aperitivo escogido

Ravioli de mango relleno de bogavante azul,  
albahaca y olivada

---

Milhojas de ibérico, manzanas asadas y foie poêlée  
con salsa Pedro Ximénez

## EN TODOS LOS MENÚS

**Aperitivo a escoger**

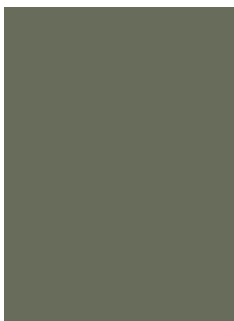
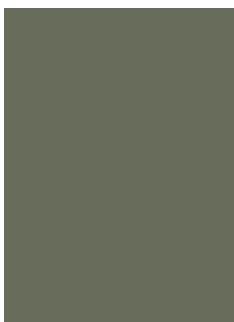
Aperitivo en mesa / cocktail de celebración / aperitivo de celebración

**Tartas a escoger**

**Bodega** (Blanco Via Terra D.O. Terra Alta, Tinto Bruberry D.O. Montsant y Cava  
Carles Andreu Reserva D.O. Cava)

**Café e infusiones**

**Carro de licores**



## MENÚ 4

Aperitivo escogido  
Vieira a la brasa con butifarra de Perol,  
crema de puerros y rustit

---

Lomo de lubina,  
puerros confitados y crema de calabaza

## MENÚ 5

Aperitivo escogido  
Tartar de atún rojo “Balfegó” con emulsión de mayonesa japonesa

---

Cochinillo deshuesado con chutney de piña y mango

## MENÚ 6

Aperitivo escogido  
Ensalada de bogavante azul, crema de aguacate  
y mango con vinagreta de lima kéfir

---

Solomillo de vaca madurada con foie poêlée  
y verduras de temporada

## EN TODOS LOS MENÚS

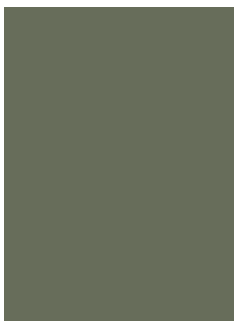
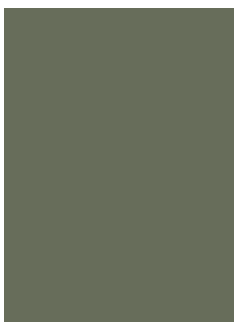
**Aperitivo a escoger**  
Aperitivo en mesa / cocktail de celebración / aperitivo de celebración

**Tartas a escoger**

**Bodega** (Blanco Via Terra D.O. Terra Alta, Tinto Bruberry D.O. Montsant y Cava  
Carles Andreu Reserva D.O. Cava)

**Café e infusiones**

**Carro de licores**



## TARTAS A ESCOGER

**Avellanas y almendras:** bizcocho de Amaretto, cremoso de avellanas y crema montada de almendras

**Selva negra:** bizcocho de cacao, crema de cerezas y mousse de nata y vainilla

**Lemon pie:** crema de limón, bizcocho de albahaca y mousse de chocolate blanco

**Chocolate y nuez Pecant:** mousse de chocolate, cremoso de vainilla y nuez Pecant y bizcocho de nuez

**Chocolate ruby:** mousse de mascarpone, cremoso de chocolate ruby y fresa y galleta de cacao

## HELADOS A ESCOGER

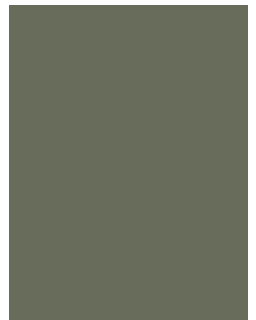
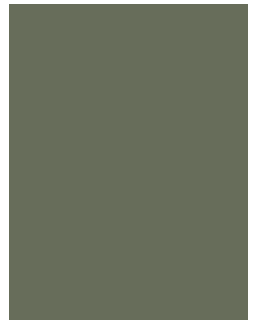
Vainilla de Madagascar

Chocolate

Nata

Mango

Fresa



## BLANCOS

### *Afrutados*

Temps de Flors D.O. Penedés (Muscat, Gewurztaminer y Xarel·lo)  
Perro Verde D.O. Rueda (Verdejo)  
Gessamí de Gramona D.O. Penedès (Muscat, Muscat de Frontignan,  
Muscat de Alejandria, Gewurztaminer y Sauvignon Blanc)  
Pazo Señorans D.O. Rias Baixas (Albariño)

### *Seco*

Via Terra D.O. Terra Alta (Garnacha)  
Brunus D.O. Montsant (Garnacha y Macabeo)  
White HMR D.O. Penedés (Xarel·lo)

### *Barrica*

Via Edetana D.O. Terra Alta (Garnacha)  
Edetaria D.O. Terra Alta (Garnacha)  
Les Sorts Blanc D.O. Montsant (Garnacha)

## TINTOS

### *Jóven*

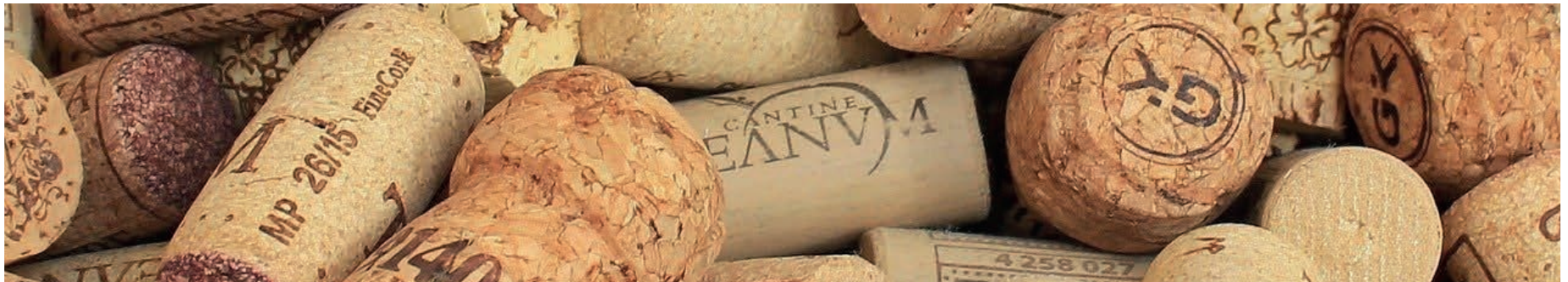
Bruberry D.O. Montsant (Garnacha)  
Austum D.O. Ribera del Duero (Tinta Fina)  
Camins del Priorat D.O.Q. Priorat (Garnacha, Cariñena, Cabernet  
Sauvignon, Syrah. y Merlot)

### *Cuerpo medio*

Brunnus D.O. Montsant (Garnacha y Cariñena)  
Petit Pissarres D.O.Q. Priorat (Garnacha y Cariñena)  
Carmelo Rodero D.O. Ribera del Duero (Tempranillo y Cabernet)  
Amaren Crianza D.O.Ca Rioja (Tempranillo, Garnacha)

### *Estructurado*

D-12 D.O.Ca Rioja (Tempranillo y mazueto)  
Santbru D.O. Montsant  
(Cariñena, garnacha tinta, garnacha peluda)  
Les Terrasses D.O.Q. Priorat  
(Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnatxa y Syrah)





## ESPUMOSOS

*Cava Reserva & Corpinnat*

Carles Andreu Brut Nature

(Parellada, Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay)

*Cava Gran Reserva & Corpinnat*

Torelló Brut Nature Gran Reserva Magnum

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Juve & Camps Reserva de la Familia

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Recaredo Brut Nature

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Gramona Imperial Brut Nature

(Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay)

*A.O.C. Champagne*

Champagne: Moët & Chandon Magnum

(Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier)

Louis Roederer Collection 243

(Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay)



### **MENÚ INFANTIL** 3-8 años

Aperitivo en mesa

Plato combinado de nuggets de pollo,  
patatas fritas y pasta con boloñesa

Helado de nata con topping de oreo

Agua y refrescos

### **MENÚ JÚNIOR** 8-12 años

Aperitivo en mesa

Canelones con bechamel

Solomillo de ternera con patatas fritas

Helado de nata con topping de oreo

Agua y refrescos

### **MENÚ JÚNIOR 2** 8-12 años

Aperitivo en mesa

Pasta con boloñesa

Nuggets de pollo con patatas fritas

Helado de nata con topping de oreo

Agua y refrescos





Rogamos que antes de venir, llamen y concierten una hora de visita, así estaremos a vuestra entera disposición por si tenéis cualquier duda.

### **Condiciones de contratación**

La celebración quedará confirmada mediante la entrega de en concepto de fianza,

(en caso de anulación dicha fianza cubrirá los gastos de cancelación).

El pago se realizará mediante transferencia bancaria y envío por e-mail del justificante.

Consultar con el restaurante las formas de pago.

El lunes de la semana del banquete se dará la cifra aproximada de comensales.

Dos días antes se realizará la factura con el número definitivo, dicho número será el mínimo a facturar. El banquete se pagará en su totalidad ese día.

Los menús de los fotógrafos, video, conductores...(Staff), tendrán un coste equivalente al 50% del precio del menú escogido.

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor, comuníquelo antes del evento

Estos menús son orientativos, se pueden hacer las variaciones oportunas así como confeccionar menús al gusto de cada uno.

### **Horarios sala**

Eventos de mediodía hasta las 18:00h

Eventos de noche hasta las 24:00h

(si se añade DJ+ barra libre, consultar hora de finalización)

### **Comensales**

Para eventos en el Castell de Vilafortuny el mínimo de comensales a facturar será de 40 adultos

Para eventos en el Mas de Teret el mínimo de comensales a facturar será de 40 adultos

Para eventos en el Club Náutico Salou el mínimo de comensales a facturar será de 20 adultos



# GRUPO CASABLANCA

[info@grupocasablancaevents.com](mailto:info@grupocasablancaevents.com)

[www.grupocasablancaevents.com](http://www.grupocasablancaevents.com)

977 382 168 / 630 213 642 (Jesús Requena)



**Castell de Vilafortuny**  
Av. Vilafortuny S/N, 43850, Cambrils



**Restaurante Club Náutico Salou**  
Espigó del Moll S/N, 43840, Salou



**Mas de teret**  
Cami Mas de Teret, 43764 El Catllar