

Grupo Casablanca

Cocktail

2024





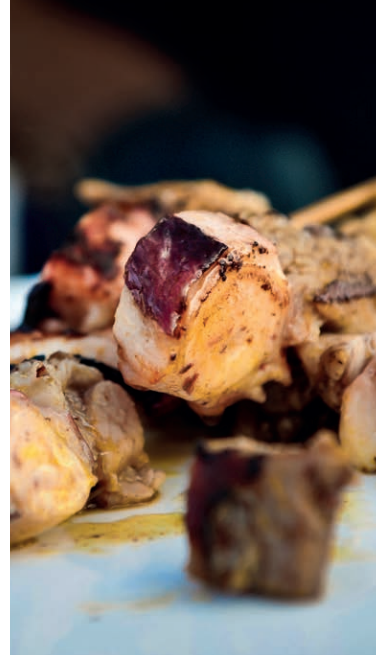
Grupo Casablanca Events & Catering organizamos celebraciones y eventos en diferentes entornos que están a nuestra disposición o bien nos trasladamos a los espacios que los clientes del evento requieran.

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 .





Snacks de bienvenida

Chips de plátano macho
Frutos secos del Baix Camp

El aperitivo

Blinis de salmón y crème fraîche de estragón
Ferrero Rocher de foie mi-cuit
Maki de anguila braseada
Milhojas de patata brava
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Cucurucho de alga nori con tartar de salmón
Gyoza de papada de ibérico con hoishin
Salabre de calamar a la andaluza
Brocheta de gamba roja en tempura
Mini taco de pollo con verduras y cilantro
Perlas de gazpacho de fresa

Estación del jamón ibérico

Jamón ibérico Marcial D.O. Gijuelo al corte
con coca de aceite y tomate

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

Carro de marisco

Ostras Louis al natural
Langostinos de Sant Carles con salsa de romesco

Show cooking de especialidades

Huevos fritos de codorniz con chips de patatas y sobrasada
Buffet de fideuá

A la brasa

Mini burgers
Brocheta de presa ibérica
Pincho de pulpo con panceta confitada a baja temperatura

Postre

Piña colada nitro
Tarta de celebración

Barra de bebidas

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



Cocktail
Selecto

Snacks de bienvenida

Chips de plátano macho
Frutos secos del Baix Camp

El aperitivo

Blinis de salmón y crême fraîche de estragón
Maki de anguila braseada
Milhojas de patata brava
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Cucurucho de alga nori con tartar de salmón
Gyoza de papada de ibérico con hoishin
Salabre de calamar a la andaluza
Brocheta de gamba roja en tempura
Mini taco de pollo con verduras y cilantro

Estación del jamón ibérico

Jamón ibérico Marcial D.O. Gijuelo al corte
con coca de aceite y tomate

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

Show cooking de especialidades

Huevos fritos de codorniz con chips de patatas y sobrasada
Buffet de fideuá

A la brasa

Mini burgers
Brocheta de presa ibérica
Pincho de pulpo con panceta confitada a baja temperatura

Postre

Piña colada nitro
o
Tarta de celebración

Barra de bebidas

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

Propuestas
Opcionales

JAMÓN GRAN RESERVA

Jamón "5J" Gran reserva

BUFFET JAPONÉS

Selección especial de sushi

BUFFET DE ARROZ

Arroz negro

A LA BRASA

Entrecôt de Nebraska a la brasa

MOËT & CHANDON

Moët & Chandon Ice Imperial en el aperitivo

COCKTELERÍA EN EL APERITIVO

Selección especial de cócteles premium



TARTAS A ESCOGER

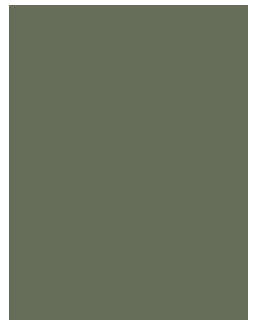
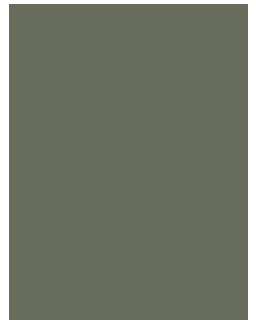
Avellanas y almendras: bizcocho de Amaretto, cremoso de avellanas y crema montada de almendras

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



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 un 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.

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

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