

Grupo
Casablanca

Empresas
2024





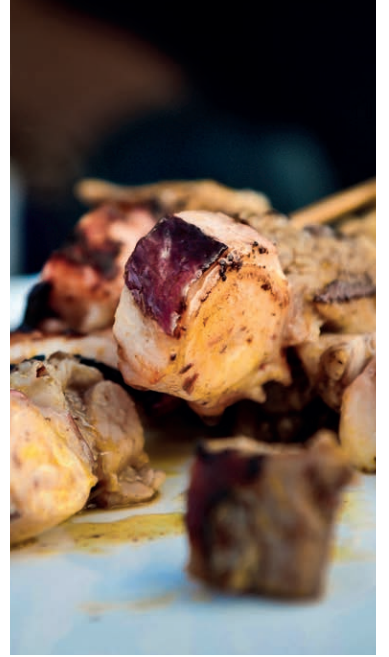
Grupo Casablanca Events & Catering organizamos celebraciones y eventos en diferentes entornos que están a nuestra disposición o bien nos trasladamos a los espacios que los clientes del evento requieran.

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

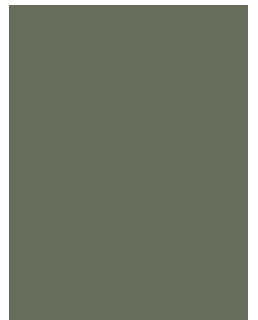
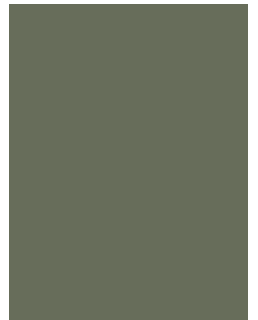
Aperitivo a escoger

Aperitivo en mesa / cocktail de celebración / aperitivo de celebración

Postre a escoger

Bodega (Blanco Via Terra D.O. Terra Alta, Tinto Bruberry D.O. Montsant)

Café e infusiones



MENÚ 4

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

Lomo de lubina a la plancha,
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

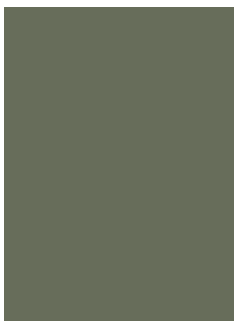
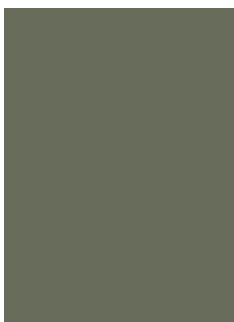
Solomillo de vaca madurada con foie poêlée
y verduras de temporada

EN TODOS LOS MENÚS

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

Postre a escoger

Bodega (Blanco Via Terra D.O. Terra Alta, Tinto Bruberry D.O. Montsant)
Café e infusiones



POSTRE 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

HELADOSA ESCOGER

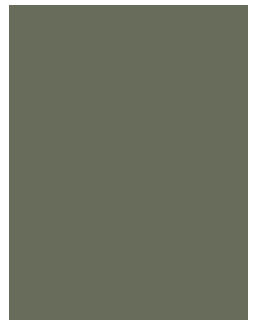
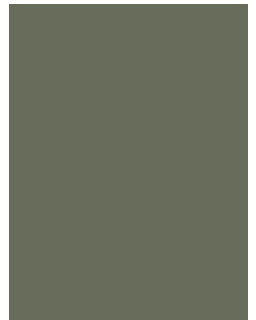
Vainilla de Madagascar

Chocolate

Nata

Mango

Fresa



BLANCOS

Afrutados

Temps de Flors D.O. Penedés (Muscat, Gewurtzaminer y Xarel·lo)
Perro Verde D.O. Rueda (Verdejo)
Gessamí de Gramona D.O. Penedès (Muscat, Muscat de Frontignan,
Muscat de Alejandria, Gewurtzaminer 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

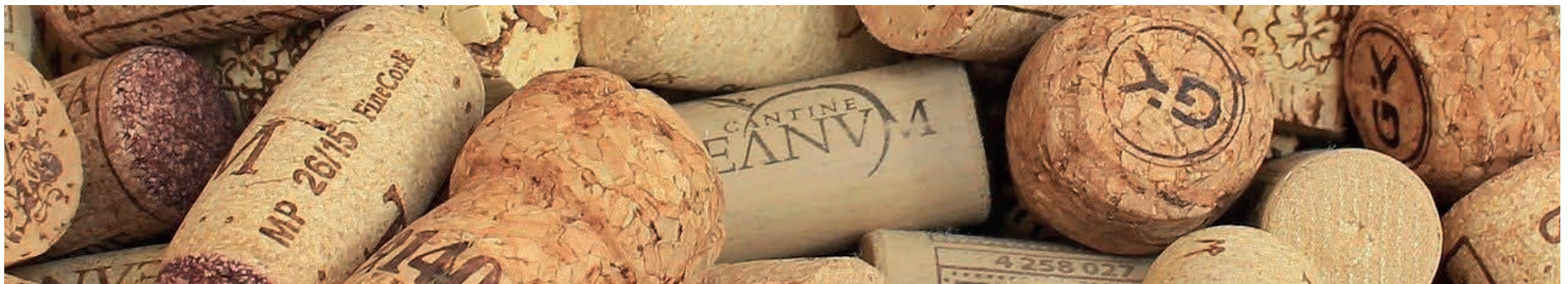
Bruberry D.O. Montsant (Garnacha)
Austum D.O. Ribera del Duero (Tinta Fina)
Camins del Priorat D.O.Q. Priorat (Garnacha, Cariñena, Cabernet
Sauvignon, Syrah. y Merlot)

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 mazuelo)
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 +2€/p.p
(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)





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

El evento corporativo 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 siguientes 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 importe restante 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