

Grupo  
Casablanca

Cocktail  
2026





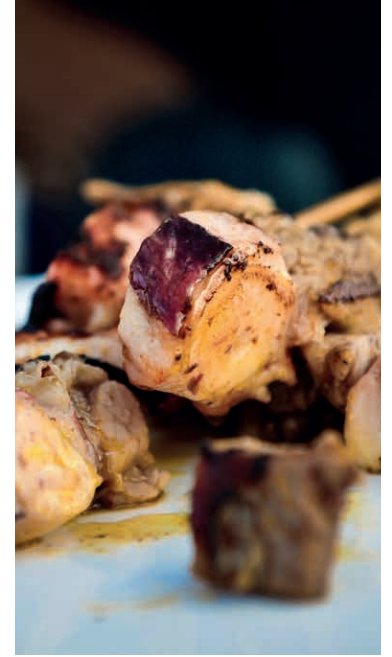
**Grupo Casablanca Events & Catering** organizamos celebraciones y eventos en diferentes entornos que están a nuestra disposición o bien nos trasladamos a los espacios que los clientes del evento requieran.

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 verduras  
Frutos secos del Baix Camp

### El aperitivo

Gilda de anchoa de l'Escala  
Blinis de salmón y crème fraîche de estragón  
Tartaleta de brandada de bacalao  
Milhojas de patata brava  
Croquetas cremosas de jamón ibérico  
Cornette de alga nori con ensaladilla con ventresca  
Salabre de calamar a la andaluza  
Cazuela de pulpo a feira  
Mini taco de rape frito, cebolla encurtida y mayonesa Kimchi  
Ajoblanco  
Gamba roja rebozada con kikos

### 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 pollo de corral con Ras al Hanut

### Postre

Nuestra versión de la "mamadeta"  
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

**Snacks de bienvenida**

Chips de verduras  
Frutos secos del Baix Camp

**El aperitivo**

Gilda de anchoa de l'Escala  
Blinis de salmón y crème fraîche de estragón  
Ferrero Rocher de foie mi-cuit  
Tartaleta de brandada de bacalao  
Milhojas de patata brava  
Croquetas cremosas de jamón ibérico  
Cornete de alga nori con ensaladilla con ventresca  
Salabre de calamar a la andaluza  
Ajoblanco  
Papadum de tartar de atún rojo Balfegó  
Cazuela de pulpo a feira  
Mini taco de rape frito, cebolla encurtida y mayonesa Kimchi  
Gamba roja rebozada con kikos

**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  
Zamburiñas en ceviche con frutas exóticas  
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 pollo de corral con Ras al Hanut

**Postre**

Nuestra versión de la "mamadeta"  
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

**MÉXICO LINDO**

Tacos al pastor con guacamole, cheddar y pico de gallo

**COCKTELERÍA EN EL APERITIVO**

Selección especial de cócteles premium



## TARTAS A ESCOGER

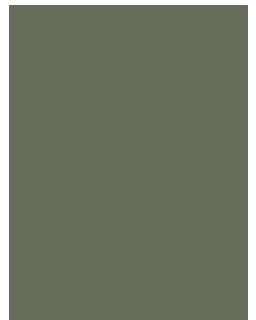
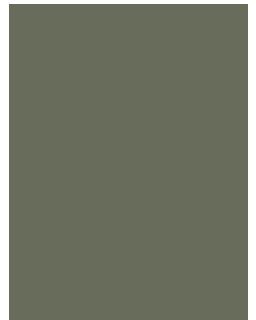
**Massini:** trufa y nata y yema quemada

**Frambuesa, chocolate blanco y vainilla:** mousse de chocolate blanco y vainilla e interior de frambuesa

**Piña y coco:** mousse de piña, bizcocho de coco y cremoso de chocolate blanco y coco

**Mango, menta y yogur:** bizcocho de menta, cremoso de mango y mousse de yogur

**Chocolate con leche y cacahuete:** mousse de chocolate con leche, ganache de cacahuete y bizcocho



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 600 Euros en concepto de fianza, (en caso de anulación dicha fianza cubrirá los gastos de cancelación)).

El pago se realizará mediante transferencia bancaria al (Nº ES44 2100 3516 4822 0015 0039) 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**

El cocktail tendrá una duración máxima de 2 horas a contar desde la recepción de invitados.

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