

Vilanova

E V E N T S



Casaments

www.vilanovaevents.com

Nosaltres

Som un equip professional i entregat a la nostra passió pels esdeveniments i la gastronomia d'avantguarda.

A **VILANOVA EVENTS** ens identifiquem per l'alta qualitat de la nostra oferta gastronòmica, la implicació de tot el nostre equip en l'organització i realització de cada un dels projectes i la flexibilitat a l'hora d'adaptar-nos a les teves necessitats. És per això, que oferim un servei integral de la completa organització de l'esdeveniment, d'inici a fi, posant èmfasi en la cura de tots els detalls per fer de cada ocasió una experiència diferent i inoblidable.



Sabors, textures, aromes i colors

Posem a la teva disposició un servei de càterring gourmet. Vilanova Events t'ofereix una gran varietat de plats innovadors i sempre personalitzats amb un toc especial per donar a cada plat un sabor únic i irresistible.



Els nostres serveis

ORGANITZACIÓ D'ESDEVENIMENTS

Compartim el teu mateix objectiu, i és que surti tot perfecte. És per això, que gestionarem tots i cada un dels detalls de l'esdeveniment amb molta passió i cura.

El muntatge de l'espai, l'ambientació, decoració de les taules o el mobiliari, són algunes de les gestions que ens ocuparem de fer. Deixa-ho a les nostres mans i et garantim que tu no t'hauràs de preocupar de res.

GAUDEIX DEL TEU MOMENT.

CÀTERING

Posem a la teva disposició un equip de cambrers que s'encarregaran de la bona gestió del càterring in situ durant tot l'esdeveniment.

ALTRES SERVEIS

A més, també gestionem el lloguer d'espais (procurant trobar el més idoni pel teu esdeveniment), el parament de taula, les flors, entre altres.



Els nostres esdeveniments

CASAMENTS

El teu casament es convertirà en el dia més especial i important de la teva vida. És per això, que s'ha d'organitzar meticulosament perquè tot surti perfecte i tenir en compte cada aspecte perquè fins i tot el més mínim detall sigui espectacular.



ESDEVENIMENTS D'EMPRESA

Els esdeveniments d'empresa son una gran oportunitat per estrènyer vincles de manera interna amb els treballadors d'una mateixa empresa, o bé per tancar negocis amb clients potencials.

ESDEVENIMENTS PÚBLICS

Festes populars, àpats públics, o qualsevol esdeveniment on participi la ciutadania requereixen de molta organització i planificació. S'han de tenir en compte molts aspectes perquè els convidats se sentin a gust i perquè tot l'esdeveniment surti tal com es desitja.



Gastronomia

ENS ADAPTEM A LES NECCESSITATS DEL TEU ESDEVENIMENT

Sempre atents a les noves tendències, Vilanova Events t'ofereix una gran varietat de plats elaborats mitjançant una cuidada combinació de sabors, textures, aromes i colors. Treballem amb productes de proximitat que ens permeten obtenir un resultat de primera qualitat.

Aperitius, piscois, plats calents, freds... Ens adaptarem a tot el que el teu esdeveniment pugui necessitar.



Menú blanc

El millor punt de partida

APERITIUS

Benvinguda amb una copa de cava
Taula de pernil / Espatlla d'aglà al tall amb pa de coca i tomaquet (+ 650€ / 450€)
Taula de formatges variats (5 tipus)
Assortiment de croquetes casolanes (2 tipus)
Tàrtar de salmó marinat amb alvocat
Mini *burgers* de pollastre
Pinxo de cruixent de gamba
Enfilat *yakitori* de pollastre i soja
Cullereta d'esqueixada de bacallà
Calamars a l'andalusa
Canapé de salmó marinat amb tàrtara

PLATS PRINCIPALS

Rap al vapor amb fideus de carbassó i pernil amb arròs basmati
Dorada en suprema amb rissoto d'arròs negre
Turbot amb *crudités*
Carré de xai cuinat a baixa temperatura amb terrina de patata
Galta de vedella amb purè de moniato i cebetes guisades
Pollastre de pagès farcit de gambes de Palamós
Opció brasa: Mitjana de vedella 350 - 400 gr (+ 5€)

POSTRE

Pastís de noces al gust

BODEGA

Aigües
Refrescos
Cerveses
Vi blanc "Amat Xarel·lo" D.O. Empordà
Vi negre "Amat" D.O. Empordà
Cava Brut Nature "Gran Amat"

PRESSUPOST

PREU TOTAL DEL SERVEI PER CONVIDAT
(90 comensals, iva no inclòs)

Menú Blanc	86€
Servei de cuina i cambrers	

Parament complet: 26€ per persona

No inclou: serveis de dj, fotògraf, material de decoració, carpes, estufes, para-sols, muntatge, etc.

Consulta'ns!, disposem de col·laboradors per ajudar-te en l'organització d'aquest dia.



Menú a mida

Un gran camí per recórrer

APERITIUS FREDS

(1,5€ / plat)

Foie amb compota de pera
Cullereta d'esqueixada de bacallà
Canapé de salmó marinat amb tàrtara
Assortit de canapés
Rotllet de salmó farcit de formatge amb olives
Tàrtar de salmo marinat amb alvocat
Tàrtar de tonyina amb mango i gíngebre

LES NOSTRES CROQUETES

(1,5€ / unitat)

Croqueta de gamba vermella
Croqueta de calamar amb la tinta
Croqueta de llagostins amb pasta *brie* (2€)
Croqueta de *gorgonzolla* i nous
Croqueta de rostit
Croqueta de pernil ibèric
Croqueta de cua de vaca
Croqueta de pollastre
Croqueta de ceps
Croqueta d'espínacs, pansses i pinyons

APERITIUS CALENTS

(2€ / plat)

Mini *burgers* de pollastre
Cruixent de formatge de cabra i codony
Llagostins amb bacó
Dàtils amb bacó
Embolcall de carbassó amb llagostins
Gamba amb tempura
Gyoza de pollastre amb verdures
Pinxo *yakitori* de pollastre i soja
Pinxo de pollastre, ceba i pebrot
Cruixent de formatge i menta
Calamars a l'andalusa
Tataki de tonyina amb albergínia fumada
Pinxo d'ibèric amb pinya
Mandonguilla amb sèpia i suquet
Xupa xup de guatlla amb soja

TAULES

Taula d'ibèrics amb pa de coca (12€)

Taula de formatges (6 varietats) amb torradetes i mermelades (12€)

Taula de pernil de glà al tall amb pa de coca. (Recomanat per a més de 50 convidats - 650€ / pernil)

Taula d'espatlla de glà al tall amb pa de coca. (Recomanat per a màxim 50 convidats - 450€ / espatlla)

SHOWCOOKING

(A escollir per 18€)

Arròs de mar i muntanya
Arròs de peix i marisc
Arròs de llamàntol
Arròs de verdures
Arròs negre de peix
Fideuà de peix i maric

BENVINGUDA

(6€ / convidat)

Copa de cava, aigües
Snacks: palets integrals, xips de verdures

Preus a partir de 50 comensals (iva no inclòs)

ENTRANTS

(18€ / plat)

Timbal d'albergínia i vieires amb vinagreta de poma i pinyons
Tian de mozzarella i tomàquet amb vinagreta d'olives de kalamata
Ravioli obert de cigales amb purè de pastanaga
Amanida de formatge *cantal* amb llagostins
Crema de ceps amb *royal* de foie
Amanida de llamàntol amb vinagreta de mango
Ceviche de llobarro i alvocat
Amanida tèbia d'escamarlans i vinagreta de fruits vermells
Salmorejo amb panxeta i llagostí amb *coulis* de remolatxa

PLATS PRINCIPALS DE LA LLOTJA

(24€ / plat)

Rap al vapor amb fideus de carbassó i pernil amb arròs basmati
Corball reig amb *ratatouille* i oli de farigola
Turbot a la donostiarra amb mussolina de piquillo
Suprema de lluç amb puré de patata de llimona i arbequina
Dorada en suprema amb *risotto* d'arros negre
Cua de rap amb suquet de la costa brava
Turbó amb *crudités*



PLATS PRINCIPALS DE CARNS

(28€ / plat)

- Émincé de vedella amb pure d'alfabrega
- Carré de xai cuinat a baixa temperatura amb terrina de patata
- Galta de vedella amb puré de moniato i cebetes guisades
- Xai farcit amb prunes i pinyons amb llit d'espínacs
- Tournedo de vedella de girona a la Rossini
- Pollastre de pagès farcit de gambes de Palamós
- Llom de cabirol amb salsa de fruits vermells i bolets de temporada

POSTRES

- Pastís de noces al gust amb figura (6€):
 - Massini
 - Sant Marc
- Mousse (llimona, maduixa, taronja, crema catalana, tiramisú, iogurt de fruits del bosc, iogurt i nous, xocolata)
- Sacher maduixa
- Sacher xocolata
- Sacher albercoc
- Selva negra
- Kiwi i mango
- Passió i gerds
- Cheesecake i maduixa
- Temàtica personalitzada (8€)
- Reposteria variada (3,5€)

BEGUDES APERITIU

(12€ / persona)

- Aigües i refrescos (cola, taronjada, llimonada)
- Cervesa
- Vermuts
- Vi blanc "Amat Xarel·lo"
- Vi negre "Amat Criança"
- Cava Brut Nature "Gran Amat"

BEGUDES BANQUET

(8€ / persona)

- Aigües natural i amb gas
- Vi blanc "Amat Xarel·lo"
- Vi negre "Amat Criança"
- Cava Brut Nature "Gran Amat"

BODEGA (1 ampolla / 4 persones)

- BLANCS
 - Espiadimonis (+2,5€)
 - Mas dels Metz (+2,5€)
 - Paco i Lola (+3,75€)
 - Perro Verde (+3,75€)
- ROSATS
 - Amat Rosat (+2,5€)
 - Vol d'Ànima Rosat (+3,5€)

NEGRES

- Espiadimonis (+2,5€)
- Perelada 3 finques (+3,5€)
- Perelada 5 Finques (+3,5€)
- Finca Malaveïna (+6,5€)
- Catania Criança (+3,75€)
- Pago de Capellanes (+7€)
- Marqués de Riscal (+5,5€)

CAVES

- Cava Brut Nature Reserva (+4,25€)
- Gramona Imperial (+6,25€)
- Juvé & Camps (+5,75€)

EXTRES

(18€ / persona)

- Barra lliure 2 hores de servei + cambrer (Còctels: Mojito | Combinats: Whisky, Ginebra, Ron | Refrescs)

CANDY BAR

16€ / persona

RESSOPÓ

- Assortit de pasta dolça amb fruita (6€)
- Assortit de croissants minis dolços (6€)
- Assortit d'embotits ibèrics amb pa de coca i tomàquet (15€)

ELS PREUS INCLOUEN

- Servei de cambrers durant l'àpat
- Minutes
- Parament de vaixella, a consultar

COL·LABORADORS

- Mas Torrellas (Riudarenes)
- Jardins del Roquer (Arbúcies)
- Wedding planner
- Servei de fotògraf
- Servei de florista





T. 972 22 83 83

info@vilanovaevents.com

www.vilanovaevents.com

