

Grupo Casablanca

Catering, events & Cocina a domicilio

Elaboramos menús que se adaptan a las necesidades del cliente para que cada evento sea único y perfecto. Lo llevamos todo emplatado en nuestro menaje de porcelana y/o cristal que al día siguiente recogemos sin coste adicional. Se puede pedir la entrega exclusivamente de la comida, aunque aconsejamos la contratación de nuestro personal tanto de cocina como de sala para ofrecerles un servicio adecuado y completo.

Grupo Casablanca Catering & Events 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 todo tipo de eventos y celebraciones. Elaboramos diferentes propuestas gastronómicas adaptándonos a cada uno de nuestros clientes y a sus necesidades.

Con una propuesta gastronómica creativa, fresca y siempre sorprendente que refleja la esencia de la cocina del Grupo Casablanca.

CARTA SENTADOS 2020 - MÍNIMO 12 PERSONAS

Nuestra carta ofrece platos elaborados en el día especialmente para cada cliente.

No es necesario pedir un menú completo, sino que pueden escoger unos entrantes + Plato principal (el mismo para todo el grupo), o un plato principal y los postres.

En el apartado de arroces se pueden encargar (mínimo 2 pers) y pasar a recogerlos por el restaurante club náutico Salou.

Se lleva todo emplatado en bandejas y cuencos de porcelana y al siguiente día laborable se recoge. El transporte es gratuito en un radio desde Salou de 20 km . fuera de este radio consultar tarifas.

A estos precios se incrementará el IVA correspondiente.

APERITIVOS Y PLATOS PARA COMPARTIR

Blinis de salmón y crème fraîche de estragón 1,50€

Taco de pollo con verduras y cilantro 2,50€

Maki de anguila braseada 1,50€

Cucurucho de alga nori con atún rojo, emulsión de wasabi 2,50€

Croquetas cremosas de jamón ibérico 1,50€

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada 2,25€

Pincho de ibérico a la brasa 2,25€

Pincho de pulpo con panceta confitada 2,50€

Jamón ibérico Marcial DO Guijuelo 16,00€

Paletilla de jamón ibérico de bellota Joselito 100 gr 19,50€

Pan de coca con aceite y tomate para servir con el jamón 4,50€

Tabla de madera con 3 TIPOS DE QUESO ("PASAMONTES" de oveja manchego. "LLIGAT" de cabra del pirineo "LA PERAL" azul de vaca asturiano.) acompañado de gressinis 300gramos 18,00€

Lomo de ibérico de bellota con picos 10,50€

Anchoa de Santoña 00 (4 lomos) acompañado de coca de aceite tostada con tomate 10,00€

Buñuelos de bacalao *se requiere cocinero* (8 ud.) 12,00€

Calamares a la andaluza *se requiere cocinero* 15,00€

Chipirones a la andaluza *se requiere cocinero* 16,00€

Mejillón de roca al vapor *se requiere cocinero* 12,00€

Almeja fina de Carril vivas (250 gr.) 20,00€

Ostra del Eo asturiana calibre No3 (1 u.) 3,50€

Langostinos de "Sant Carles" frios (6 piezas) 20,00€

Gamba de Tarragona a la sal (6 piezas) *se requiere cocinero* 29,00€

Russian Caviar Beluga Imperial 10 gr (3Ø) 25,00€

ENTRANTES

- Tartar de atún rojo Balfegó® marinado con harissa y mayonesa cítrica 16,00€
- Ceviche de langostinos con tamarindo, maíz frito y papaya *se requiere cocinero* 15,00€
- Ensalada de bogavante con mango, aguacate y ensalada fresca 22,00€
- Ensalada de ventresca de atún rojo “Balfegó® confitada a baja temperatura con tomates ecológicos 19,00€
- Pata de pulpo a la brasa con puré de patata a la sal 17,00€
- Tarrina de foie mi-cuit con pimienta rosa y Malvasía de Sitges 13,00€
- Steak tartare de filete de vaca con pan de cristal 16,00€
- Coca de salmón marinado sobre mozzarella de búfala, cherry confitado y encurtidos 14,00€
- Langostinos con crema de espárragos blancos, tartar de tomate confitado *se requiere cocinero* 15,00€
- Ensalada de lomo de bacalao confitado con jugo de aceitunas verdes, sanfaina y alubias “Santa Pau” 14,00€
- Vieira a la brasa con butifarra del perol, crema de puerros y vinagreta *se requiere cocinero* 14,00€
- Gazpacho de cerezas, langostinos de “Sant Carles” y verduritas *se requiere cocinero* 15,00€
- Ravioli de mango relleno de bogavante azul albahaca y olivada 16,00€

PESCADOS Y CARNES

- Tronco de merluza de palangre con verduras *se requiere cocinero* 15,00€
- Morro de bacalao al pil-pil cocido a 65o C, con verduras salteadas *se requiere cocinero* 16,00€
- Lomo de rodaballo con puré de patatas y verduras *se requiere cocinero* 21,00€
- Suquet de rape con almejas 21,00€
- Lomo de lubina salvaje a la plancha con verduras *se requiere cocinero* 21,00€
- Lenguado (300-400 gr) sin faena *se requiere cocinero* 21,00€
- Mariscada fria (1/2 bogavante, 2 gambas TGN, 2 cigalas, 2 langostinos St Carles y mejillones) 50€
- Paletilla de cordero deshuesada con patatas panadera y pimientos del padrón 16,00€
- Solomillo de vaca 180 gr con verduras *se requiere cocinero* 20,00€

Todas nuestras verduras son ecológicas .Debido a que trabajamos con productos de temporada, es posible que hayan cambios

ARROCES

Todos nuestros arroces están elaborados con arroz bomba del Molí de Rafelet (Deltebre)

Arroz negro con almejas (min. 2 pax) 14,00 € P.p

Arroz de marisco (min. 2 pax) 16,00 € P.p

Arroz caldoso de bogavante nacional (min. 2 pax) 23,00 € P.p

Arroz seco de bogavante nacional (min. 2 pax) 23,00 € P.p

Arroz espardeñas de mar y ñoras (min. 2 pax) 24,00 € P.p

Arroz de anguila braseada “Roset” del Delta (min. 2 pax) 17,00 € P.p

Fideuá con almejas (min. 2 pax) 14,00 € P.p

Se cobrará un depósito de 15€ por la paellera. Que a la devolución de la misma se les devolverán.

POSTRES

De limón y albahaca: mouse de chocolate blanco y limón, cremoso de limón y bizcocho de albahaca. 7,50€

De yogur y frutos del bosque: mouse de yogurt con ganache de frutos del bosque, bizcocho tierno de almendras y glaseado de frambuesas con frutos del bosque. 7,50€

Exótica de fruta de la pasión y mango: mouse de mango con cremoso de fruta de la pasión, bizcocho de cítricos y glaseado tropical. 7,50€

100% chocolate negro de Trinea: sablee de cacao, mouse de chocolate negro, cremoso de chocolate negro, y tofee de Jack Daniels. 7,50€

De avellanas y almendras: mouse de almendra y avellana, cremoso de giandua, bizcocho tierno de avellana y glaseado de frutos secos. 7,50€

Todos estos postres irán acompañados de un helado sin cargo si se contrata al cocinero

CONDICIONES E INFORMACIÓN GENERAL

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

Cocinero (4 horas) 100 €

Camarero (4 horas) 100€

Barra libre durante el coctel. Precio por persona 8,50 €

Incluye: Cava rosado Carles Andreu, vino tinto Bruberry DO Montsant, vino blanco Via terra DO Terra alta, cerveza, refrescos, agua, menaje, hielos (mesa de barra si es necesario)

*Extra selección de vinos vinos (vinos tintos Bruberry DO Montsant, Lan D12 DOCa Rioja, Austun DO Ribera del Duero vinos blancos Via terra DO Terra alta, Temps de Flors DO Penedés, Perro Verde verdejo DO Rueda Precio/persona 5,50 €
Servicio de café e infusiones con menaje 2,90 €

*Extra mojitos Precio/persona 4,50 €

Barra libre con alcohol alta graduación. Precio por persona y HORA 5,90 €

A estos precios se incrementará el IVA correspondiente.

FORMA DE PAGO:

Reserva del 50% a la aceptación del presupuesto. No se considerará aceptado el presupuesto hasta no haber sido abonada la reserva.

Restante 50% 48 horas antes de la realización del evento.

La forma de pago se realizará mediante efectivo o transferencia bancaria al (Nº ES44 2100 3516 4822 0015 0039) y envío por e-mail del justificante de dicha transferencia (info@grupocasablancaevents.com)

Se facturará el número completo de personas contratado y confirmadas 48 horas antes de la celebración del evento.

En caso de asistencia de mayor número de personas de lo contratado, se cobrarán dichos cubiertos al precio cerrado con el cliente.

Los presupuestos tienen una validez de 30 días.