

LA BODA EN LA PLAYA

que siempre imaginaste



Casablanea
CISTAL

RESTAURANT, CLUB & EVENTS

UNA BODA *de postal*



“**SOMOS CASABLANCA CRISTAL Y QUEREMOS HACER REALIDAD
LA BODA EN LA PLAYA QUE SIEMPRE SOÑASTE.**

El mejor día de vuestra vida empieza con una **CEREMONIA** en un entorno único a orillas del mar Mediterráneo. Sigue con un **GRAN APERITIVO** en nuestro jardín natural rodeado de palmeras. Continuaréis disfrutando de nuestra propuesta gastronómica en nuestro luminoso salón, con un **banquete de ensueño** creado con mucho mimo por nuestro equipo de cocina. Y después del pastel de celebración, podréis seguir disfrutando de la fiesta en **AMARIS CLUB**, un nuevo espacio con una decoración muy cuidada que os va a encantar.

¡Barra libre, música, animación y bailoteo! ¡Nos os contamos nada más!

¡Lo ideal es que vengáis y lo comprobéis!

ESPACIOS *exclusivos*



JARDINES NATURALES

En nuestros jardines naturales podréis degustar nuestra selección de 24 aperitivos al aire libre en diferentes formatos, buffets gastronómicos, en mesa y servicio directo en bandeja.

SALÓN

Un salón luminoso y amplio, adaptado y personalizado al estilo de vuestra boda.



AMARIS CLUB

Un espacio elegante y moderno dónde podrás disfrutar de la barra libre y de la mejor música y animación con tus invitados.



4 KITS DE BODA

con cual te quedas

KIT BASIC

(a partir de 70 comensales)

Incluye:

- Aperitivo **premium** en jardín (**10 + 4 buffets**)
- Segundo plato en mesa
- Bodega durante todo el banquete
- Tarta de celebración
- Cafés y licores
- Menús especiales (veganos, vegetarianos)
- Prueba de menú para **2 personas**
- Minutas personalizadas
- Seating plan personalizado
- Decoración floral
- Asesoramiento wedding planer
- Coordinación día de la boda
- Barra libre 2 horas
- Alquiler Amaris
- Cena aniversario

95€ (IVA 10% NO INCL.)

KIT PREMIUM

(a partir de 70 comensales)

Incluye:

- Carro snacks bienvenida
- Aperitivo **premium** en jardín (**10 + 4 buffets**)
- Primer plato en mesa
- Sorbete en mesa
- Segundo plato en mesa
- Bodega durante todo el banquete
- Tarta de celebración
- Cafés y licores
- Menús especiales (veganos, vegetarianos)
- Prueba de menú para **6 personas**
- Diseño *Save the date digital*
- Minutas personalizadas
- Topper pastel personalizado
- Seating plan personalizado
- Decoración floral
- Decoración vintage mesas sala
- Rincón de bienvenida
- Asesoramiento wedding planer
- Coordinación día de la boda
- Barra libre 2 horas
- Alquiler Amaris
- Cena aniversario

116€ (IVA 10% NO INCL.)

KIT VIP

(a partir de 70 comensales)

Incluye:

- Carro snacks bienvenida
- Aperitivo **VIP** en jardín (**15 + 4 buffets**)
- Primer plato en mesa (carta libre sin supl.)
- Sorbete en mesa
- Segundo plato en mesa (carta libre sin sulp.)
- Bodega durante todo el banquete
- Tarta de celebración
- Cafés y licores
- Menús especiales (veganos, vegetarianos)
- Prueba de menú para **6 personas**
- Diseño *Save the date personalizado*
- Minutas personalizadas
- Topper pastel personalizado
- Seating plan personalizado
- Decoración floral
- Decoración vintage mesas sala
- Rincón de bienvenida
- Asesoramiento wedding planer
- Coordinación día de la boda
- Ceremonia playa (no incluyen gastos de gestión)
- Barra libre 4 horas
- Recena personalizada
- Alquiler Amaris
- Cena aniversario

157€ (IVA 10% NO INCL.)

KIT SELECTION

(de 35 a 69 comensales)

Incluye:

- Aperitivo **basic** en jardín (**8 + 3 buffets**)
- Segundo plato en mesa
- Bodega durante todo el banquete
- Tarta de celebración
- Cafés y licores
- Menús especiales
- Prueba de menú para **2 personas**
- Minutas personalizadas
- Seating plan personalizado
- Decoración floral
- Asesoramiento wedding planer
- Barra libre 1 hora
- Cena aniversario

84€ (IVA 10% NO INCL.)

APERITIVO

premium

Incluido en kl's basic & premium

Tapas y delicatessen

1. Coca de tomate seco, puerro confitado, peta cryspi y Px.
2. Cucurucho de ensaladilla Casablanca con camarones.
3. Tartar de salmón marinado con mango y aguacate.
4. Hummus de garbanzos con melón, menta y aceite de eneldo.
5. Bombón de foie con confitura de tomate y pan de especias.
6. Brioché de curry con secreto a baja temperatura y cebolla encurtida.
7. Degustación de croquetas de ceps y chuletón de ternera.
8. Brocheta de gambas XXL con panko y chutney de maracuyá.
9. Hojaldre de patata con salsa brava.
10. Mini Gofre con sobrasada y miel.

Nuestros Buffets

1. **Estación de quesos artesanos**, mermeladas caseras y degustación de Focaccias.
2. **Buffet de cremas y gazpachos:** Gazpacho de bitter y frambuesa, salmorejo de sandia, Ajo blanco de coco.
3. **Jamón y embutidos Ibéricos** con cortador (*a partir de 70 comensales adultos*).
4. **Recién cocinado:** Degustación de Fideus Rossos y Arroz (*Arroz negro y arroz a banda*). Escoger opción de arroz.
5. **Buffet de croquetas.** Escoger 6 variedades de croquetas. (Extra: +4€ por adulto)

Todos nuestros platos están cocinados con **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)** de la Denominación de Origen Oli de Siurana.

Cada día nos llega el género de los principales mercados y las lonjas del Camp de Tarragona y de Les Terres de l'Ebre.

APERITIVO

vip

Incluido en *el* VIP

Tapas y delicatessen

1. Coca de tomate seco, puerro confitado, peta cryspi y Px.
2. Cucurucho de ensaladilla Casablanca con camarones.
3. Tartar de salmón marinado con mango y aguacate.
4. Hummus de garbanzos con melón, menta y aceite de eneldo.
5. Bombón de foie con confitura de tomate y pan de especias.
6. Brioche de curry con secreto a baja temperatura y cebolla encurtida.
7. Degustación de croquetas de ceps y chuletón de ternera.
8. Brocheta de gambas XXL con panko y chutney de maracuyá.
9. Hojaldre de patata con salsa brava.
10. Mini Gofre con sobrasada y miel.
11. Endivias con steak tartar de solomillo de ternera y mostaza de cerveza.
12. Ostra del Delta en escabeche de cítricos y gel de fruta de la pasión.
13. Caramelo de confit de pato con manzana salteada y jengibre.
14. Tartar de atún rojo marinado con aceite de sésamo y lima.
15. Espuma de allipebre con pulpo confitado.

Nuestros Buffets

1. **Estación de quesos artesanos**, mermeladas caseras y degustación de Focaccias.
2. **Buffet de cremas y gazpachos:** Gazpacho de bitter y frambuesa, salmorejo de sandia, Ajo blanco de coco.
3. **Jamón y embutidos Ibéricos** con cortador (*a partir de 70 comensales adultos*).
4. **Recién cocinado:** Degustación de Fideus Rossos y Arroz (*Arroz negro y arroz a banda*). Escoger opción de arroz.

Todos nuestros platos están cocinados con **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)** de la Denominación de Origen Oli de Siurana.

Cada día nos llega el género de los principales mercados y las lonjas del Camp de Tarragona y de Les Terres de l'Ebre.

APERITIVO

selection

Incluido en kit selection

Tapas y delicatessen,

1. Coca de tomate seco, puerro confitado, peta cryspi y Px.
2. Cucurucho de ensaladilla Casablanca con camarones.
3. Hummus de garbanzos con melón, menta y aceite de eneldo.
4. Bombón de foie con confitura de tomate y pan de especias.
5. Degustación de croquetas de ceps y chuletón de ternera.
6. Brocheta de gambas XXL con panko y chutney de maracuyá.
7. Hojaldre de patata con salsa brava.
8. Tartar de salmón marinado con mango y aguacate.

Nuestros Buffets

- 1. Buffet de cremas y gazpachos:** Salmorejo de sandia, Ajo blanco de coco.
- 2. Jamón y embutidos Ibéricos sin cortador.**
- 3. Recién cocinado: Degustación de Fideus Rossos y Arroz**

Todos nuestros platos, estan cocinados con **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)** de la **Denominación de Origen Oli de Siurana**.

Cada dia nos llega el género de los principales mercados y las lonjas del Camp de Tarragona y de Les Terres de l'Ebre.

CARTA DE PLATOS

entrantes y pescados



Suprema de lubina a la menier con hinojo de avellanas garrapiñadas.



Canelón XL de langostinos y puerros con velouté de piñones

Entrantes y pescados sín suplemento

Tatin de queso de cabra, mouse de foie, trufa, manzana verde caramelizada y chutney de tomate.

Canelón XL de langostinos y puerros con velouté de piñones.

Suprema de lubina a la menier con hinojo avellanas garrapiñadas.

Entrantes y pescados con suplemento

Rodaballo infusionado con lima keffir, fruta de temporada y salsa de melocotón
(+6€ Supl.)

Bogavante con extracto de su coral, brotes tiernos y vinagreta de maracuyá y pistacho (+8€ Supl.)

CARTA DE PLATOS

carnes



Tournedó de solomillo ibérico, puré de boniato y naranja, manzana caramelizada al aroma de salvia.



Meloso de ternera al cardamomo, cremoso de chirivía, chips de yuca y salsa bordelesa.

Carnes sín suplemento

Tournedó de solomillo ibérico, puré de boniato y naranja con lingote de manzana caramelizada al aroma de salvia.

Meloso de ternera al cardamomo, cremoso de chirivía, chips de yuca y salsa bordelesa.

Carnes con suplemento

Paletilla de cordero deshuesada con orejones, ciruela, crumble de romero, tupinambour y salsa de vermouth. (+5 Supl.)

Solomillo de ternera con parmentier robuchon y salsa Perigueoux (+6 Supl.)

Todos nuestros platos, estan cocinados con Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de la Denominación de Origen Oli de Siurana.

Cada día nos llega el género de los principales mercados y las lonjas del Camp de Tarragona y de Les Terres de l'Ebre.

MOMENTO TARTA!

Escoge el postre que más va con vosotros y vuestros invitados!

**Formato de presentación:
porciones individuales en plato.**

Milhojas de chocolate, trufa y avellana
DOP Avellana de Reus.

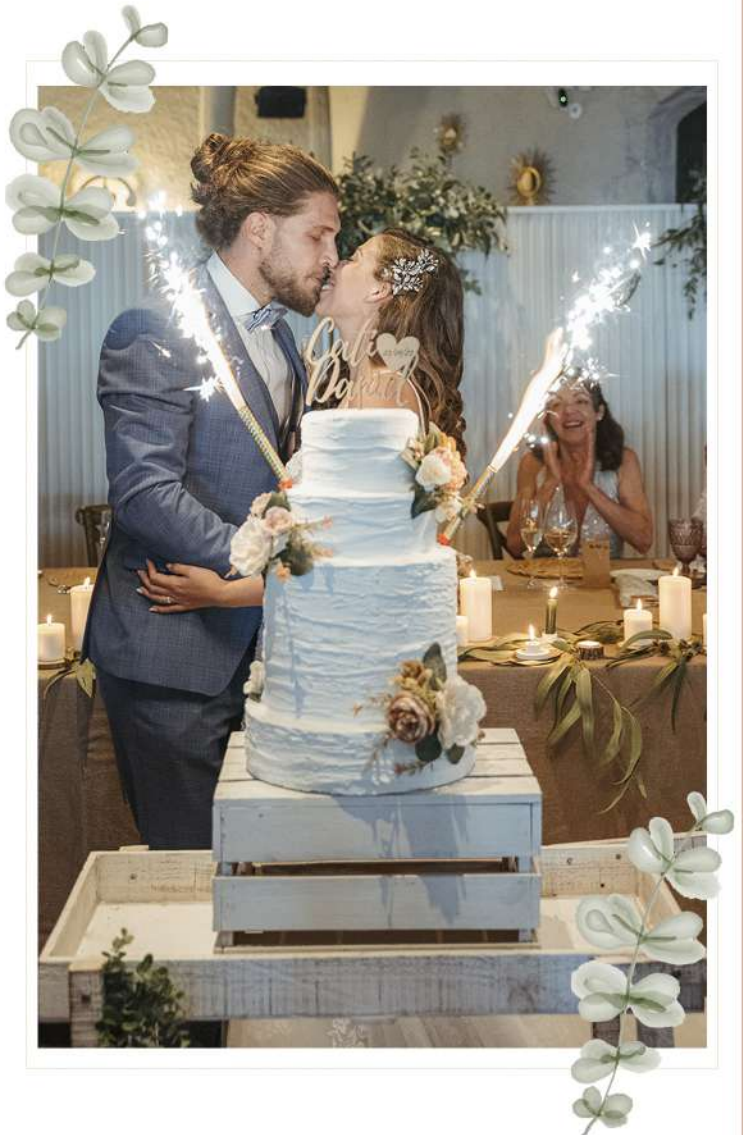
Mousse cremoso de almendras crocanti y
salsa de vainilla Bourbon.

Pastel Massini con crema de carquinyolis
y helado de Chartreuse.

Mousse de tres chocolates con helado de
cerezas y jengibre.

Capricho de crema catalana con
crujiente de almendra relleno de helado
de cítricos.

Tarta selva negra con coulis de frutos
rojos.



Momento Sorbete

Incluido con kit premium y kit VIP.

- Sorbete de limón.
- Sorbete de mandarina.
- Sorbete de mojito.
- Sorbete de mango.

Añade un sorbete como extra a tu celebración por 3€/persona.

MOMENTO RECENA!



BAILOTEO, BARRA LIBRE...

En esta combinación no puede faltar una rica y sabrosa recena!

Dulce, salado o una combinación de ambos, enamorarás a tus invitados!

Sweet table - 200€ (hasta 80 pax)

(golosinas, regalices, palomitas dulces y brownie de chocolate)

Buffet de donuts - 3€/persona

Recena golosa 4€/persona

(Donuts choco, donuts azúcar, mini croissants, cookies y brownie de chocolate)

Recena “salá” 4€/persona

(Minis de jamón, queso manchego, salami y chorizo)

Recena de pizza 6€/persona

(Pizza de diferentes classes)

Recena VIP 8€/persona

(La combinación más TOP, golosinas, donuts, brownie, minibocadillos y pizza)



MENÚS especiales

Menú infantil.....40€

(Plato combinado con lo que más les gusta: macarrones a la boloñesa, solomillo de pollo crujiente, croquetas de jamón, patatas fritas y de postre, helado artesanal). El menú infantil incluye refrescos, aguas, minuta infantil y centro de golosinas).

Menú junior.....60€

(Menú ideal para adolescentes. Aperitivo menú adulto + **menú infantil**).

Menú staff.....60€

(Fótoprafos, DJ, monitores infantiles, músicos. **No incluye bebida alcohólica**).

Menús adaptados.....mismo precio

(Ménus adaptados a alimentación celíaca, vegetariana, vegana.

Alergias e intolerancias. Mismo precio que kit contratado.)

LA BODEGA

Vinos Blancos

Anaïs blanco ecológico, Bodega U mes U, DO Penedés (s.supl.)
Monteabellón Verdejo Rueda, Bodegas Monteabellón, DO Rueda (s. supl.)
Influencia blanco, Influencia Wines, DO Terra Alta (Supl. +1€)
Herederos del Marqués de Riscal, Bodega Marqués de riscal,
DO Rueda (Supl. +1,5€ supl.)

Vinos negros

Anaïs negro, Bodega U mes U, DO Penedés (s.supl.)
Monteabellón negro, Bodegas Monteabellón, DO Ribera del Duero (s. supl.)
Influencia tinto, Influencia Wines, DO Terra Alta (Supl. +1€)
Arienzo de Marqués de Riscal Crianza, Bodega Marqués de riscal, DO Rioja
(Supl. +1,5€ supl.)

Cava

Pedregosa Petit Cuvée Brut Nature, Bodega Pedregosa, DO Cava
Gramona Imperial Brut Eco (Supl. +4€)

UNA BODA al detalle

Aperitivo

Carro snacks de bienvenida.....	4€/pax
Rincón de bienvenida.....	60€
Corner de confeti, pétalos y lágrimas de felicidad.....	2€/pax

Sala

Deco mesa vintage (copa+baldosa).....	3€/pax
Cortina de luces mesa presidencial.....	200€
Mesa de firmas con libro.....	80€
Rincón infantil con tipis y globos.....	100€
Animación Infantil (4horas) Servicio externo	280€
Kits de baño (unidad).....	50€
Alquiler mobiliario.....	a consultar

Bailote y fiesta

Rincón mágico (bengalas para baile nupcial).....	60€
Photocall con flores.....	80€-100€
Sweet table.....	200€
Proyector y pantalla.....	150€
Corner de mojitos.....	4€/pax
Barra libre por persona y hora.....	10€/pax



CEREMONIA

en la playa o en nuestro jardín



**UNA CEREMONIA CIVIL IDEAL, ELIGE EL ESCENARIO
Y NOSOTROS HAREMOS EL RESTO!**

CEREMONIA JARDIN

Montaje estructura (Sillas y altar).....200€
Decoración floral..... desde 300€
Rincón de bienvenida.....60€
Rincón de pétalos.....2€/pax
Carrito snacks.....4€/pax

*IVA incl.

A tener en cuenta:

Maestro de ceremonia
Sonorización del espacio (DJ)

CEREMONIA PLAYA

Montaje estructura (Sillas y altar).....350€
Permisos (4 meses antelación).....300€
Decoración floral..... desde 300€
Rincón de bienvenida.....60€
Rincón de pétalos.....2€/pax
Carrito snacks.....4€/pax

*IVA incl.

A tener en cuenta:

Maestro de ceremonia
Sonorización del espacio (DJ)

CONDICIONES

RESERVA:

Reserva de la fecha del evento: **500€** con tarjeta, efectivo o por transferencia, enviando copia de justificante por correo.

FORMA DE PAGO:

Antes del banquete se abonará **el 80%** (aproximadamente) del total.
Liquidación del resto: Al finalizar el banquete.

LISTA DE INVITADOS:

10 días antes del banquete se enviará la lista definitiva de comensales y se **facturarán los mismos**.

PRUEBA DE MENÚ:

Las pruebas del menú se realizarán **uno o dos meses** (aproximadamente) antes de la fecha de la boda, previo consenso con el restaurante.

CONDICIONES SI SOIS MENOS DE 80 PERSONAS:

No se garantiza la exclusividad del espacio. Todos los aperitivos y buffets se adaptarán en función del número de comensales. No se incluye cortador del jamón.

ANULACIONES:

En caso de anulación del banquete, la empresa se reserva el derecho de **no devolver el importe de la reserva en concepto de indemnización**.

OTRAS CONDICIONES:

La Dirección se reserva el derecho de cambiar la sala asignada por motivos especiales, tales como **cambio de fecha del evento o variación en la cantidad de comensales**.

Reservado el derecho de admisión.

Algunos de los platos y aperitivos pueden verse modificados con motivo de mejora o para incorporar novedades.

NUESTROS DATOS:

BAIXADA DE LA PLATJA CRISTAL, 12
43892 MIAMI PLATJA

CUENTA

Nº ES39 2100 0668 80 0200414801

DATOS DE CONTACTO

troldan@casablanca-cristal.com
977 810512 - 650596594

Instagram @casablancacristalweddings

Te esperamos!

Casablanca

CRISTAL

RESTAURANT, CLUB & EVENTS



Fotografía portada y contraportada: @mika.and.joan

Interior revista: @gwendaniphotographers, @lanovia_histerica