

Casablanca

CRISTAL



UNA BODA DE POSTAL



SOMOS CASABLANCA CRISTAL Y QUEREMOS HACER REALIDAD
LA BODA EN LA PLAYA CON LA 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.



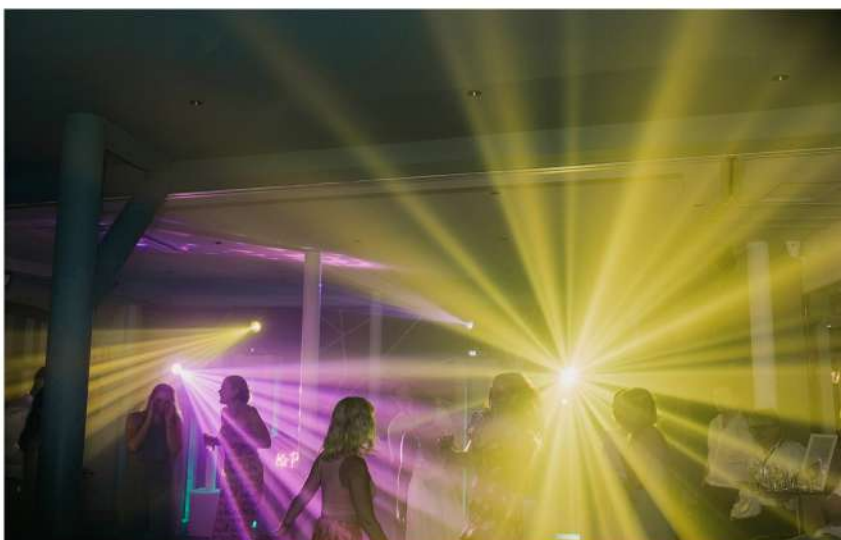
SALÓN

Un salón luminoso y amplio, con vistas al jardín y al mar, 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.



KITS DE BODA

con cual te quedas

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

105€ (IVA 10% NO INCL.)

PREMIUM

(a partir de 70 comensales)

Incluye:

- Carro snacks bienvenida
- Aperitivo **premium** en jardín (**10 + 4 buffets**)
- Incluye cortador de jamón (<70 adultos)
- 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

127€ (IVA 10% NO INCL.)

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 supl.)
- 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

170€ (IVA 10% NO INCL.)

SELECTION

(de 35 a 69 comensales)

Incluye:

- Aperitivo **selection** 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

92€ (IVA 10% NO INCL.)

APERITIVO

premium

Incluido en kits **BASIC & PREMIUM**

TAPITAS 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.

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 (*KIT PREMIUM a partir de 70 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 kit **VIP**

TAPITAS 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.
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

selection

Incluido en kit **SELECTION**

TAPITAS 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 y Ajo blanco de coco.
2. **Jamón y embutidos Ibéricos** sin cortador.
3. **Recién cocinado:** Degustación de Fideus Rossos y Arroz (*Arroz negro y arroz a banda*). Escoger opción de arroz.
4. **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.





CARTA DE PLATOS

ENTRANTES Y PESCADOS

TATIN DE QUESO DE CABRA CON MOUSSE DE FOIE Y TRUFA,
MANZANA VERDE CARAMELIZADA Y CHUTNEY DE TOMATE.

CANELÓN XL DE LANGOSTINOS Y PUERROS
CON VELOUTE DE PIÑONES.

SUPREMA DE LUBINA A LA MENIER CON NIDO DE HINOJO
Y AVELLANAS GARRAPIÑADAS.

CARNES

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO IBÉRICO DE BELLOTA,
CON PURÉ DE BONIATOY NARANJA
Y LINGOTE DE MANZANA CARAMELIZADA
AL AROMA DE SALVIA.

MELOSO DE TERNERA AL CARDAMOMO SOBRE CREMOSO
DE CHIRIVÍA, CRUJIENTE DE YUCA Y SALSA BORDELESA.

OTRAS ALTERNATIVAS

(CONSULTAR **SUPLEMENTO** APLICADO)

RODABALLO INFUSIONADO CON LIMA KEFFIR, FRUTA DE
TEMPORADA Y SALSA DE MELOCOTÓN.

BOGAVANTE CON EXTRACTO DE SU CORAL, BROTES TIERNOS
Y VINAGRETA DE MARACUYÁ Y PISTACHO.

PALETILLA DE CORDERO DESHUESADO CON OREJONES Y CIRUELAS
SOBRE CREMA DE TUPINAMBOUR, SALSA VERMOUTH Y CRUMBLE DE ROMERO.

SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMENTIER ROBUCHON
Y SALSA PERIGUEOUX.

sin suplemento



LA TARTA NUPCIAL

Formato de presentación: porciones individuales en plato.

Milhojas de chocolate, trufa y avellana DOP de Reus.

Mousse cremoso de almendras crocant y salsa de vainilla Bourbon.

Pastel Massini con crema de carquinyolis y helado de Chartreuse.

Pastel Sacher con helado de cerezas y jengibre.

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

Tarta selva negra con coulis de frutos rojos.



MOMENTO SORBETE

Incluido con **kit premium** y **kit VIP**.

Sabores: limón, mandarina, mojito o mango.

Añade un sorbete como extra a tu celebración
por **4€/persona** y completa tu kit selection o basic.

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 y la tarta nupcial. El menú infantil incluye refrescos, aguas, minuta infantil y centro de golosinas. Los niños no se incluyen en el pica-pica en jardín).

MENÚ JUNIOR | 60€

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

MENÚ STAFF | 60€

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

MENÚS ADAPTADOS | mismo precio del kit contratado

(Ménus adaptados a alimentación celíaca, vegetariana, vegana y otras alergias y/o intolerancias. Mismo precio que kit contratado).

LA BODEGA

VINO BLANCO

Xino - Xano Blanco ecológico | Oriol Rossell, DO Penedès | (s. supl.)

Monteabellón Verdejo Rueda | Bodegas Monteabellón, DO Rueda | (s. supl.)

La Imprudent ECO | Herència Altés, DO Terra Alta | (Supl. +1€)

Martinez Lacuesta Blanco Viura Barrica | Crianza, DOQ Rioja | (Supl. +2€)

VINO TINTO

Xino - Xano Tinto | Oriol Rossell, DO Penedès | (s. supl.)

Monteabellón negro | Bodegas Monteabellón, DO Ribera del Duero | (s. supl.)

La Cirereta ECO | Herència Altés, DO Terra Alta | (Supl. +1€)

Martinez Lacuesta Selecto Crianza | Tempranillo, DOQ Rioja | (Supl. +2€)

CAVA

Compte de Subirats Brut Nature, Vilarnau, DO Cava | (s. supl.)

Vilarnau Brut Reserva, ECO, DO Cava | (Supl. +2€)

MOMENTO RECENA!



BAILOTEO, BARRA LIBRE...

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

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

(Buffet de pizza de diferentes clases)

Recena VIP | 8€/persona

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

UNA BODA AL DETALLE



CEREMONIA & APERITIVO JARDÍN

Carro snacks de bienvenida | **5€/pax** | KP & KV

Rincón de bienvenida | **60€** | KP & KV

Corner de confeti, pétalos y lágrimas de felicidad | **3€/pax**

Espejo bienvenida | **80€**

Photocall con neon, banqueta y flores | **120€**

SALA

Deco mesa vintage (copa labrada + baldosa) | **5€/pax** | KP & KV

Cortina de luces mesa presidencial | **200€**

Mesa de firmas con libro | **80€**

Animación Infantil | Servicio externo | a consultar

Kits de baño (*unidad*) | **60€**

DISCO

Rincón mágico (bengalas para baile nupcial) | **60€**

Proyector y pantalla | **150€**

Corner de mojitos | **4€/adulto**

Barra libre por persona adulta contratada y hora | **12€/pax**

CEREMONIA JARDÍN



CREAMOS LA CEREMONIA DE TUS SUEÑOS...

Montaje estructura (Sillas y altar) | 250€ | KV

Decoración floral | desde 350€

Rincón de bienvenida | 60€ | KP & KV

Espejo bienvenida | 80€

Rincón de pétalos | 3€/pax

Carrito snacks | 5€/pax | KP & KV

A tener en cuenta: Maestro de ceremonia | Sonorización del espacio (DJ)

Importes con IVA incl.

CEREMONIA PLAYA



CREAMOS LA CEREMONIA DE TUS SUEÑOS...

Montaje estructura (Sillas y altar) | 380€ | KV
Decoración floral | desde 300€
Permisos montaje playa | a consultar (Generalitat)
Rincón de bienvenida | 60€ | KP & KV
Espejo bienvenida | 80€
Rincón de pétalos | 3€/pax
Carrito snacks | 5€/pax | KP & KV

*A tener en cuenta: Maestro de ceremonia | Sonorización del espacio (DJ)
Importes con IVA incl.*



CONDICIONES

RESERVA:

Reserva de la fecha del evento: **800€** con tarjeta, efectivo o por transferencia, enviando copia de justificante por correo.

FORMA DE PAGO:

Importe ceremonia playa 5 meses antes de la fecha de la boda.

Antes del banquete se abonará **el 80% del total del presupuesto.**

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, así como la Bodega, pueden verse modificados con motivo de mejora o para incorporar novedades.

NUESTROS DATOS:

Casablanca Cristal

Baixada de la Platja Cristal, 12

43892 Miami Platja

IBAN: ES39 2100 0668 80 0200414801

DATOS DE CONTACTO

troldan@casablanca-cristal.com

977 810512 - 650596594

Instagram @casablancacristalweddings

