

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.



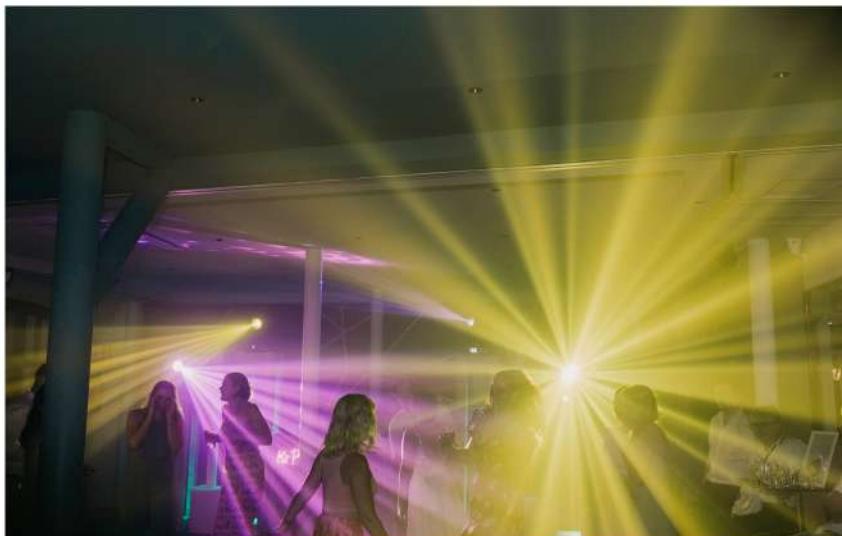
SALÓN

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 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

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. Cucuricho 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 especies.
6. Brioche de curry con secreto a baja temperatura y cebolla encurtida.
7. Degustación de croquetas de ceps y chuleton 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. Cucuricho 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 especies.
6. Brioche de curry con secreto a baja temperatura y cebolla encurtida.
7. Degustación de croquetas de ceps y chuleton 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 sandía, 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. Cucuricho 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 especies.
5. Degustación de croquetas de ceps y chuleton 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

sin suplemento

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 PUEROS
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 BONIATO Y 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.



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 Chartreusse.

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€

(Fotógrafos, 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 intoleranacias. 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 Cinereta 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!



BALLOTEO, 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

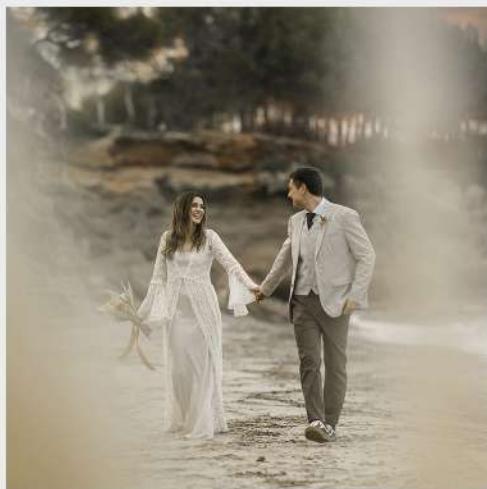
IBAN: ES39 2100 0668 80 0200414801

DATOS DE CONTACTO

troldan@casablanca-cristal.com

977 810512 - 650596594

Instagram [@casablancacristalweddings](https://www.instagram.com/casablancacristalweddings)



Fotografías de la revista: @gwendaniphotographers.