Mallol

Càtering

Cuina de qualitat, on vulguis

2023

Mallol

Càtering

Cuina de qualitat, on vulguis

Hi ha moments en què els sentiments

abunden i les paraules sobren.

Gràcies per deixar-nos participar del vostre moment!

mallolcatering.com

Els nostres buffets

Buffet Refrigeri

Paradeta decorada
Llimonada natural
Té fred
Aigües minerals
Aigües amb:
- Gingebre
- Síndria, cogombre i menta
- Fruites vermelles

Brou vegetal*
Brou d'au*
Sopa de farigola*

*Segons climatologia

Preu: 1,95 €/Comensal (1,77 € + IVA)

Buffet Vermouth

Paradeta decorada
Vermouth Mallol artersà blanc i negre
Sifó i Gaseosa de Montblanc
Assortit d'Olives
Patates xips
"Banderilles" picantones

Inclòs a tots els menús

Buffet Cerveseria

Surtidor de Cervesa
"Made with Love By Mallol"

Daura Gluten Free
Free Damm
Variat de quintos de diferents marques

Inclòs a tots els menús

Buffet Gin Mallol

Paradeta decorada
Gin Mallol amb gel pilee
& fruites de bosc

Inclòs a tots els menús

Buffet Formatgeria

Paradeta decorada
Assortiment de formatges artesans
Assortiment de panets i picos
Fruits secs
Garrapinyats
Melmelades i mel

Preu: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)

Buffet Mallol Ice

Paradeta decorada
Gelat de pa amb tomàquet i pernil
Gelat de cabrales amb nous
Gilda gelada

Preu: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)

Buffet Les Coques

Paradeta decorada
Coca de ceba al forn de llenya
Coca d'espinacs amb panses i pinyons
Coca de carxofa amb bacallà i romesco
Coca de samfaina de verduretes
Coca de carbassó
Coca de tonyina

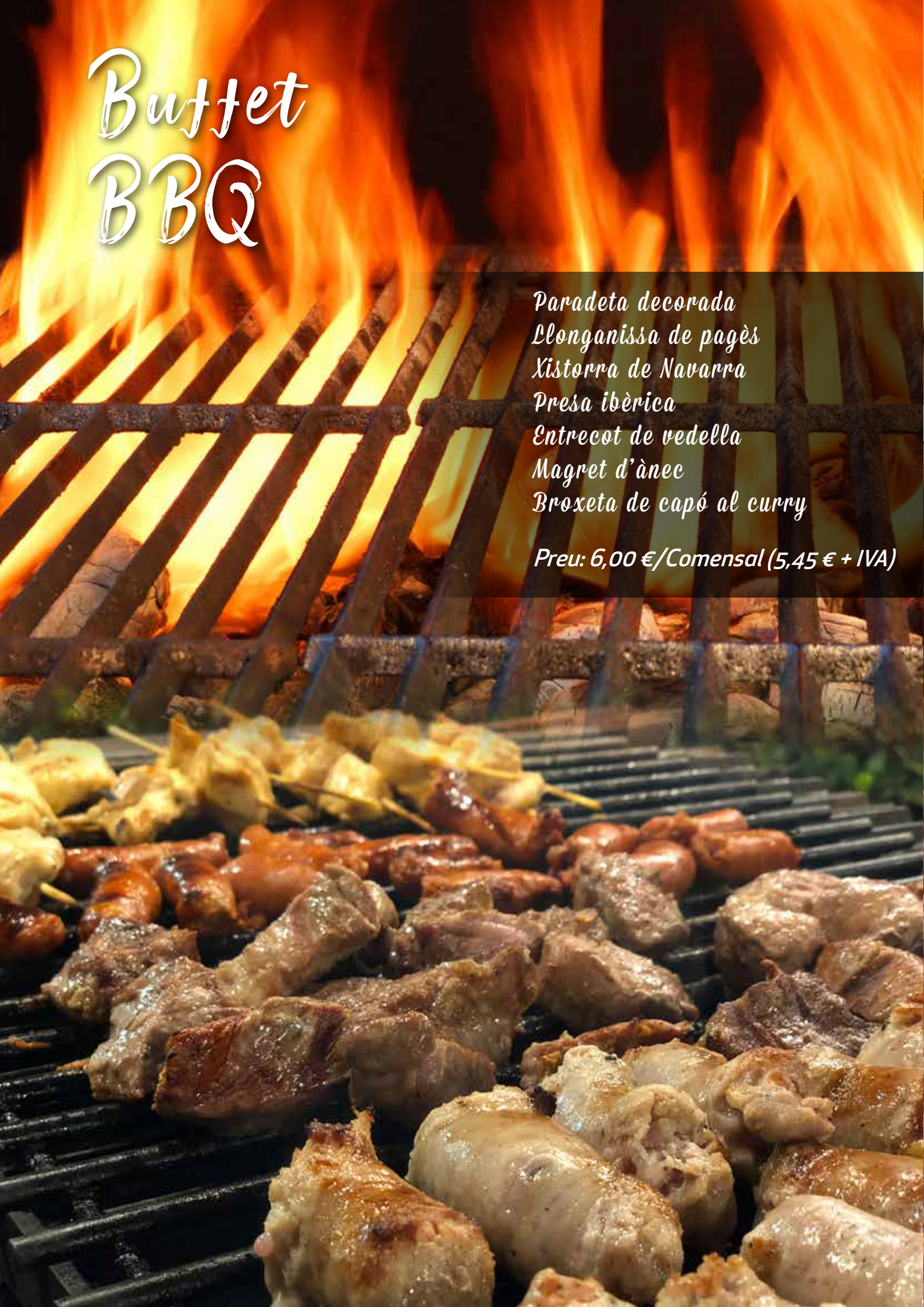
Preu: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)

Buffet Fresc

Paradeta decorada
Gaspatxo de síndria i alfàbrega
Gaspatxo de verduretes
Crema de meló amb menta i llima
Ajoblanco

Preu: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)

Buffet BBQ



Paradeta decorada
Llonganissa de pagès
Xistorra de Navarra
Presa ibèrica
Entrecot de vedella
Magret d'ànec
Broxeta de capó al curry

Preu: 6,00 €/Comensal (5,45 € + IVA)

Buffet Ibèric

Paradeta decorada
Pernil ibèric al tall
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

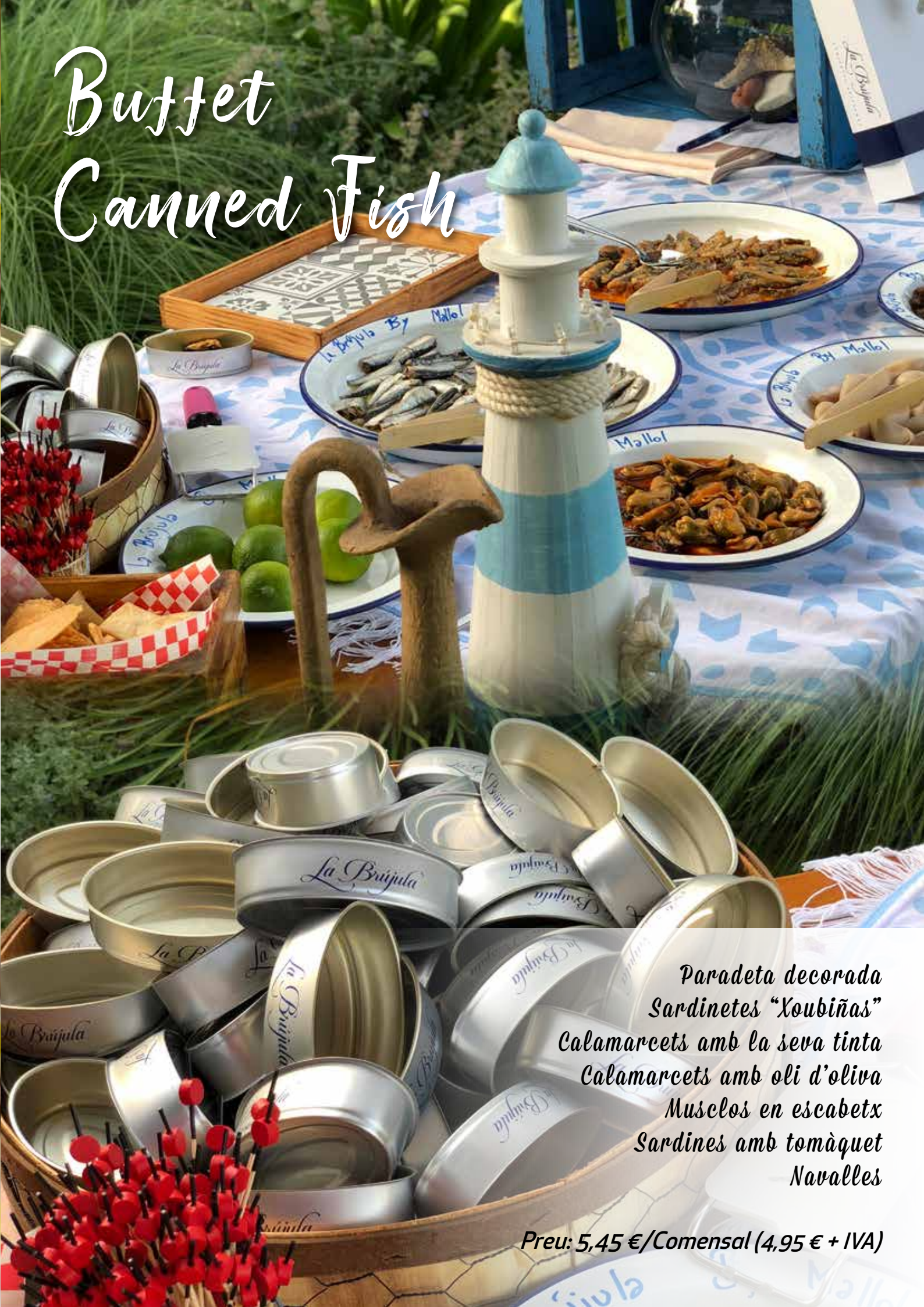
Preu: 5,75 €/Comensal (5,23 € + IVA)

Buffet La Granja

Paradeta decorada
Ous de guatlla fregits en directe
Sal de beicon

Preu: 3,30 €/Comensal (3,00 € + IVA)

Buffet Canned Fish



Paradeta decorada
Sardinetes "Xoubiñas"
Calamarcets amb la seva tinta
Calamarcets amb oli d'oliva
Musclos en escabetx
Sardines amb tomàquet
Navalles

Preu: 5,45 €/Comensal (4,95 € + IVA)

Buffet Marisqueria

Paradeta decorada
Gamba roja
Llagostins de Sant Carles de la Ràpita
Navalles fresques a la planxa
Musclos a la llauna amb sal i pebre
Vieries a la planxa

Preu: 9,90 €/Comensal (9,00 € + IVA)

Buffet Sushi

Paradeta decorada
Maki Roll
Spring Roll
California Roll
Nigiri
Uramaki

Preu: 4,90 €/Comensal (4,45 € + IVA)

Sushi Show cooking calent
Nigifoie
Nigiri de formatge de cabra

Suplement Show Cooking: 300,00 €
(272,73 + IVA)

Buffet Arrosseria

Paradeta decorada
Arròs caldós de llamantol
Arròs negre
Arròs cremós amb ceps
Fideuà del Mediterrani amb aire d'allioli
Fideuà negra

Preu: 2,90 €/ Comensal i varietat (2,64 € + IVA)

Buffet Mini Fast Food

Paradeta decorada
Mini hamburguesa de filet d'Angus
Mini bikini amb Cheddar
Mini frankfurt
Mini chips palla
Salsa: Ketchup, mostassa i maionesa
(*) Aquest buffet no es pot posar com a ressopó)

Preu: 4,50 € / Comensal (4,10 € + IVA)

Buffet Smoothies

Paradeta decorada
Mango i papaia
Kiwi, llimona i espinacs
Síndria i alfàbrega
Meló i menta
Fruits vermells
Cítrics i vainilla
Combinat amb:
Rom Reserva, Cointreau,
Malibú, Vodka

Preu: 3,50 € / Comensal (3,18 € + IVA)

Buffet Ostres

Paradeta decorada
Servei de mestre ostrer
Ostres obertes al moment

Consultar preu i condicions

Els nostres aperitius

Cosetes per picar

Cremós de mango i llagostins

Pinya al Malibú amb pernilet d'ànec

Mousse de dàtils amb bacon

Bombó de foie

Tàrtar de llonganissa de pagès

Figa, avellana i foie

Bacallà amb taronja, ceba i oli de safrà

Esqueixada de bacallà amb romesquet coent

Búfala amb melmelada de tomàquet, oli d'alfàbrega i avellanes

Dau de salmó amb cítrics

Pa de roses amb quinoa i maionesa de curry

Tàrtar de piña i llagostí amb sopeta de coco

Mini bikinis de Cheddar

Mini Burger de filet d'angus

Mini frankfurts

Pop i patata trufada

Croquetes de pernil de gla

Calamars a la nostra manera

Mousse de bacallà i cruixent de patata

Cruixent de llagostí amb kikos i musselina de mostassa

Vieires amb mousse d'alls negres i maionesa de cítrics

Pebrots del Piquillo amb brandada de bacallà

Daus de melós de vedella a l'Oporto

Crepe de bolets amb beixamel trufada

Cocotte d'ou de guatlla

Natxo amb crema de Cheddar

Dau de tonyina amb soja i toc de wasabi

Foie amb textures dolces de poma i maduixots

Amanida de favetes a la menta

Cucurutxo de formatge de cabra garrapinyat

Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet

Escalivada i sardina anxovada

Bunyol de pastanaga amb crema de curry

Patates braves amb ceba confitada i sal volcànica

Paelleta d'arròs negre amb sepiona i pinyonets

Paelleta d'arròs cremós amb ceps amb el seu cruixent

Paelleta de fideuà del Mediterrani amb aire d'all i oli

Paelleta de fideuà negra

*Tàrtar de llamàntol i vieires amb vinagreta de Dijon**

*Pinça de llamàntol a la planxa amb oli d'arbequina**

** Supl. 1,95 € (1,77 € + IVA)*

Sorbets

Sorbet de yuzu i citronela amb sopeta de yuzu
Sorbet de llimona i alfàbrega amb sopeta de llimona
Sorbet de kefir i llima amb sopeta de llima

Preu: 4,50 € / Comensal (4,10 € + IVA)

Els nostres menús

Menú 1

13 COSETES PER PICAR

Trieu les que més us agradin

DRINKS

Buffet Vermouth - Buffet Cerveseria
Buffet Gin Mallol - Barra de begudes & Aperol Spritz

2 BUFFETS A ESCOLLIR

Buffet Formatgeria, Buffet Mallol Ice
Buffet Les coques o Buffet Fresc

ENTRANTS

Crema suau de llamàntol amb vieira, llagostí,
topping de wakame i núvol cruixent d'arròs
o
Burrata amb crema de tomàquet, alfàbrega fresca i cirerols confitats
o
Salmorejo suau d'arbequines amb llagostins,
gelat d'oli d'oliva, textures de tomàquet i aire de mel

PLAT PRINCIPAL

Terrina de xai amb prunes i parmentier de patata tofonada
o
Delícia de porc i bolets confitats al vi ranci amb panses i pinyons

POSTRES

Wedding cake

CELLER

Vi blanc a escollir de la nostra selecció
Vi negre a escollir de la nostra selecció
Cava a escollir de la nostra selecció

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Preu càtering: 123,90 € (112,65 €+10% IVA)
Preu restaurant: 108,90 € (99,00 €+10% IVA)

IVA inclòs

Menú 2

15 COSETES PER PICAR

Trieu les que més us agradin

DRINKS

Buffet Vermouth - Buffet Cerveseria
Buffet Gin Mallol - Barra de begudes & Aperol Spritz

3 BUFFETS A ESCOLLIR

Buffet Formatgeria, Buffet Mallol Ice
Buffet Les coques o Buffet Fresc

ENTRANTS

Caneló de verduretes de temporada amb marisc i crema suau de carbassó
o
Pinya cruu i llagostins amb salsa rosa de taronja i vermouth negre

PLAT PRINCIPAL

Garrinet sense feina amb textures de poma i confitura de tomàquet
o
Espatlla de xai cuinada a baixa temperatura
amb parmentiere de patata i poma al safrà
o
Cuixeta d'ànec en confit amb salsa de fruits vermells

POSTRES

Wedding cake

CELLER

Vi blanc a escollir de la nostra selecció
Vi negre a escollir de la nostra selecció
Cava a escollir de la nostra selecció

Cafè doble Moka i Selecció de licors

IVA inclòs

Preu càtering: 134,25 € (122,05 €+10% IVA)
Preu restaurant: 119,25 € (108,41 €+10% IVA)

Menú 3

15 COSETES PER PICAR

Trieu les que més us agradin

DRINKS

Buffet Vermouth - Buffet Cerveseria
Buffet Gin Mallol - Barra de begudes & Aperol Spritz

3 BUFFETS A ESCOLLIR

Buffet Formatgeria, Buffet Mallol Ice
Buffet Les coques o Buffet Fresc

ENTRANTS

Calaix de peix i marisc fred amb mousselina de gingebre i llima
o
Rèmol amb ratatouille de verduretes,
oli de gambots confitats i cremós de pastanaga

PLAT PRINCIPAL

Secret ibèric amb textura de carbassa
o
Melós de vedella amb cremós de fruits secs i topping de garrapinyats
o
Filet de vedella amb salsa de tòfona i bolets silvestres (supl. 6,50€)

POSTRES

Wedding cake

CELLER

Vi blanc a escollir de la nostra selecció
Vi negre a escollir de la nostra selecció
Cava a escollir de la nostra selecció

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Preu càtering: 147,50 € (134,10 €+10% IVA)
Preu restaurant: 132,50 € (120,45 €+10% IVA)

IVA inclòs

Degustació de tapetes i platets

ESPERANT A LA PARELLA

Buffet Vermouth
Buffet Cerveceria
Buffet Gin Mallol
Buffet Formatgeria
Buffet d'Embotits ibèrics
Buffet Les coques

Cucurutxo de formatge de cabra garrapinyat
Croquetes sorpresa
Bombó de foie
Cocotte d'ou de guatlla
Gilda gelada

COSETES PER PICAR A LA TAULA

Pinya al Malibú amb pernilet d'ànec
Dau de salmó amb cítrics
Búfala amb melmelada de tomàquet, oli d'alfàbrega i avellanes
Cruixent de llagostí amb kikos i musselina de mostassa
Patates braves amb ceba confitada i sal volcànica

PETITES DEGUSTACIONS

Salmorejo suau
Crep de bolets amb beixamel tofonada
Roastbeef de presa ibèrica a les herbes
Dau de bacallà amb salsa de foie

POSTRES

Wedding cake

CELLER

Vi blanc a escollir de la nostra selecció
Vi negre a escollir de la nostra selecció
Cava a escollir de la nostra selecció

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Preu càtering: 122,90 € (111,73 €+10% IVA)
Preu restaurant: 107,90 € (98,10 €+10% IVA)

IVA inclòs

Vegan
Garner

Menú al teu gust

Cosetes per picar

Trieu les tapes que us vinguin de gust

Escolliu entre els nostres buffets els que més us agradin

***

De primer posarem el que trobeu més adient

***

Us ve de gust un sorbet?

***

El segon que delecti el vostre paladar

***

Us estimeu més un prepostre o passem directament al pastís?

***

Seleccioneu els vins adients al menú

El cava que no falti

***

Cafè

Preu en relació al menú escollit

Buffet Dolces Sensacions

- Sinfonia dolça
  (Llimona, fruits vermells, tatín, fruita de la passió, xocolata, full i fruita, gerds, crema catalana, vainilla amb crema i mandarina)
- Maduixes amb xocolata
- Engrunes d'orelleta
- Pop cakes
- Tiramisú artesà
- Fruites cruu
- Bunyols casolans d'avellana amb sucre de canyella
- Trufes gelades
- Trio lioneses (Nata, crema i xocolata)
- Carquitànies
- Daus de pastís sacher
- Cheese Cake

6 varietats a escollir

Preu: 6,50 € (5,90 € + IVA)

(*) El buffet Dolces Sensacions substitueix el wedding cake

Buffet Ressopó Creperia

Paradeta decorada
Crepe de pernil i formatge
Crepe de carbonara
Crepe de Roquefort
Crepe de nutella
Crepe de melmelada de maduixa
Crepe de praliné

Preu: 7,90 €/Comensal (7,18 € + IVA)

Buffet Ressopó Fast Food

Paradeta decorada
Hamburgueses
Frankfurts
Bikinis
Pizza
Salses d'acompanyament
Formatge
Cruixent de ceba cuita

Preu: 7,30 €/Comensal
(6,64 € + IVA)

Héctor
Bondia

Mallol Food

Caravana totalment equipada on podreu gaudir de diferents buffets.

Preu: 320,00 € (290,91 € + IVA)

Condicions generals

Menús

• *Tots els menús anteriors són orientatius, es poden fer els canvis que es creguin convenients i combinar diferents menús.*

• ***Prova de noces.*** Es realitzarà una prova de noces, on es tastarà una selecció dels plats dels menús. En aquesta prova es confeccionarà el menú definitiu. Els nuvis estan convidats, els acompanyants tindran un cost de 75,00 € (68,18 € + IVA) per persona.

• ***Menú staff (DJ, fotògraf, video, wedding planner....):*** 85,00 € (77,27 € + IVA) per persona.

• ***Menú Infantil (per a nens de menys de 12 anys):***

Aperitiu
Macarrons a la bolonyesa o canelons casolans
Pollastre al forn o arrebossat amb patates xips
Gelat Infantil
Refrescs variats

Preu càtering: 53,90 € (49,00 € + IVA)
Preu restaurant: 43,90 € (39,91 € + IVA)

Barra Lliure

Opció 1: Barra lliure durant 2 hores : 13,50 € / Comensal adult (12,27 € + IVA)
Opció 2: Barra lliure Non Stop: 21,50 € / Comensal adult (19,55 € + IVA)
Opció 3: Barra lliure Non Stop+Gin Tònic Premium: 24,00 € / Comensal adult (21,82 € + IVA)

Durant el servei de barra hi haurà en marxa la nostra "Pop Corn Machine" per delectar a grans i petits amb crispetes, juntament amb un petit assortiment de "Xuxes"

NOTA: És obligatori agafar una de les modalitats de barra lliure que oferim. En cas contrari hi haurà un suplement per comensal de 9,50 € (8,64 € + IVA)

El servei de càtering inclou

• Taules de sala rodones, imperials o llargues de fusta
• Cadires a triar entre diferents models
• Material per l'aperitiu i atrezzo dels buffets
• Vaixella de porcellana
• Joc de taula bàsica (possibilitat d'escollir altres colors) o camins de taula
• Cristalleria i coberteria
• Material de cuina (Forns, armaris calents, cafeteres, neveres, taulells, etc...)
• Personal de cuina i de servei
• Barra de beguda: refrescs variats, Bitter Kas, el vi blanc, el vi negre i el cava escollit, aigües minerals, aigua amb gas, sucs de fruites, etc.
• Muntatge i desmuntatge
• Transport amb els vehicles adequats a cada mercaderia
• Registre Sanitari Industrial
• Assegurança de Responsabilitat Civil

NOTA: Les imatges que apareixen en el catàleg són d'esdeveniments que hem fet amb anterioritat. No podem garantir que en l'actualitat els nostres proveïdors disposin del material que apareix en les fotografies.

Altres serveis

• ***Confecció del menú.*** Us podem oferir més varietat de plats, consulteu-nos.

• ***Menús especials.*** Disposem de menús especials per al·lèrgics, intolerants o creències alimentàries. *(celíacs, vegetarians, vegans, etc...).*

• ***Cerimònia Civil:*** Muntatge de la cerimònia civil, lloguer de cadires per una part dels convidats, taula o faristol per la cerimònia, cadires nuvis, decoració, megafonia, recollida, etc....

• ***Minuta:*** Podem confeccionar-vos la minuta amb el menú en diferents idiomes i personalitzades amb el nom de cada convidat.

• ***Decoració:*** Centres de cada taula, el centre de presidència i decoració dels diferents espais.

• ***Música:*** Disposem de varis Dj's. Faran que la festa sigui com mereixeu. Als espais on Mallol Restauració, SL sigui responsable, els nuvis s'hauran de fer càrrec dels Drets d'Autor (SGAE i AGEDI) segons la tarifa vigent. A més és obligatori que tots els músics i muntadors que treballin en aquest lloc estiguin donats d'alta a la Seguretat Social.

• ***Sevei vigilància:*** 23,00.- € / h. (Mínim 5 h., inclou contracte i S.S) (21,91 € + IVA).

• ***Servei Neteja W.C.:*** 23,00.- € /h. (Mínim 5 h. inclou contracte i S.S.) (21,91 € + IVA).

• ***Servei de monitors:*** consultar preu. Als espais on Mallol Restauració, SL sigui el responsable, es obligatòria la contractació de monitors a partir de 12 nens.

• ***Servei alternatius:*** Música en directe, fotògraf, organització d'esdeveniment, mestre de cerimònies, espectacles, finques per celebrar l'enllaç, carpes i tot el que us pugueu imaginar. Demaneu-nos-ho.

Confirmació del banquet i del nombre de comensals

• Els preus estan calculats per celebracions de més de 100 comensals adults. En cas de ser menys convidats hi haurà un suplement adicional (consulteu condicions).

• Depenent del lloc i dels espais on es realitzi el banquet, el preu per comensal pot veure's incrementat, en concepte de cànon de cuina i/o necessitat de més personal. Aquest increment es pactarà a l'hora de contractar el banquet.

• Els preus estan calculats per a serveis a 40 Km de Montblanc. Per serveis més llunyans s'aplicarà una petita tarifa en concepte de quilometratge (consulteu condicions).

• El nombre de comensals exactes s'han de confirmar 5 dies abans del banquet, essent aquest el mínim a facturar, junt amb els comensals de la prova de noces.

• Al confirmar el banquet s'haurà d'abonar l'import de 1.000 € en concepte de paga i senyal, no recuperables en el cas que no es realitzi el banquet.

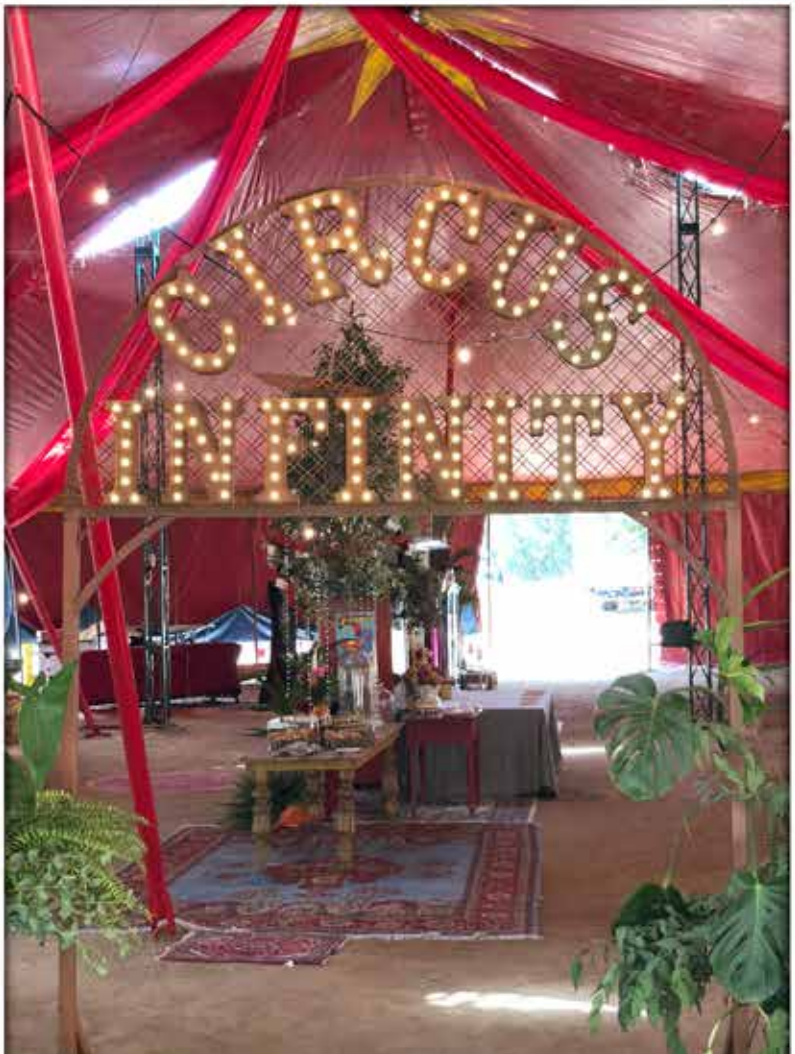
Preus i Forma de Pagament

• Paga i senyal de 1.000,00 € al moment de fer la reserva en ferm.

• La resta es liquidarà 5 dies abans del banquet.

• Preus amb l' I.V.A. inclòs vigent en el moment de la celebració.

• Tarifes vàlides per a casaments de 2023.


CIRCUS
INFINITY

Agraïments

Pixel Moreno

Made by Gwen Fotografia

Blanco y Caramelo

Hoipoi Produccions

Estudi de llum

David del Val

Koldo Salazar

LEKS Print i Phelix Disseny

Mallol
Restauració

El Molí del Mallol
Restaurant

Mallol
Càtering
Cuina de qualitat, on vulguis

JuliàMallol
Pizzeria · Bar · Restaurant

El Comerç del Mallol
pizzeria · bar · terrassa

Muralla Santa Anna, 2
43400 MONTBLANC
Tel. 977 86 05 91 - 608 40 74 93
info@mallol.eu

www.mallol.eu