

PROPOSTA NOCES MASIA COLINA 2026



Mallol

Càtering

Cuina de qualitat, on vulguis



la PROPOSTA INCLOU

BENVINGUDA I APERITIUS

- ▼ Copa i gastronomia de benvinguda i 13 aperitius a escollir
- ▼ 2 bufets diferents
- ▼ Servei de bar durant 2 hores

MENÚ

- ▼ Primer plat, plat principal i postres / plats a escollir
- ▼ Selecció de vins i caves del nostre sommelier Ton Colet
- ▼ Cafès i infusions

ALTRES

- ▼ Ressonons
- ▼ Personal de servei
- ▼ Tast del menú
- ▼ Coordinació del càtering
- ▼ Transport de Mallol

OBSEQUI !!!!

EL RACÓ DE LA CERVESA US EL REGALEM !!!!!

Preu per estació fins a 100 persones. Consultar per a més persones i per complementar amb diferents cerveses. ~~+50€/estació~~

Benvinguda

Després de la cerimònia

Copa i Gastronomia de benvinguda

- ▼ Racó de Vermut Mallol Blanc i Negre
- ▼ Sifó i gasosa de Montblanc
 - ▼ Patates artesanes Mallol
 - ▼ Assortit d'Olives Mediterrànies marinades



Aperitius

Escollir-ne un total de 13

- ▼ Bombó de foie
- ▼ Focaccia de roastbeef de presa ibèrica
- ▼ Pinya amb pernil d'ànec
- ▼ Búfala amb melmelada de tomàquet, oli d'alfàbrega i avellanes
- ▼ Tàrtar de llagostins
- ▼ Coca de croissant amb sardina fumada, foie, poma àcida i llima
- ▼ Cruixent de ceps amb tòfona i caviar d'oli d'oliva
- ▼ Cucurutxo de formatge de cabra garrapinyat
- ▼ Tàrtar de llonganissa
- ▼ Salmó marinat i fumat
- ▼ Bikini trufat amb cecina i formatge Comté
- ▼ Caneló de gall del Penedès
- ▼ Patates braves amb ceba confitada i sal volcànica
- ▼ Croquetes de pernil de gla
- ▼ Cruixent de llagostí amb kikos i musselina de mostassa
- ▼ Morro de bacallà amb allioli suau de pera
- ▼ “Bocadillo de calamares” amb maionesa de ceba confitada i llima
- ▼ Profiterols de formatge de cabra, codonyat i nou
- ▼ Wellington de llonganissa amb ceba confitada

Bufets de l'aperitiu

inclosos en la proposta

Estació de Pernil Ibèric

- ▼ **Tallador de pernil ibèric** acompanyat de pa de vidre amb tomàquet

Estació d'Arròs

- ▼ **Arròs d'escamarlà i ceps**



El bar durant l'aperitiu

durada de 2 hores

inclou

- ▼ Aigües minerals
- ▼ Suc de fruita: préssec, pinya, taronja i nabius
- ▼ Refrescos i refrescos lights
- ▼ Cervesa i cervesa 00 / sense gluten
- ▼ Vi blanc, negre i cava
- ▼ Vermut Mallol, blanc i negre

**Disposeu de més opcions de begudes per poder canviar els oferts o afegir a la proposta, com pot ser servei de cocteleria, mojitos, beer corner, etc. Veure l'annex adjunt a aquest document.*



MENÚ, Primers plats

US oferim **6 PLATS PEL dia del TAST**, PER SELECCIONAR L'OPCIÓ QUE MÉS US AGRADI

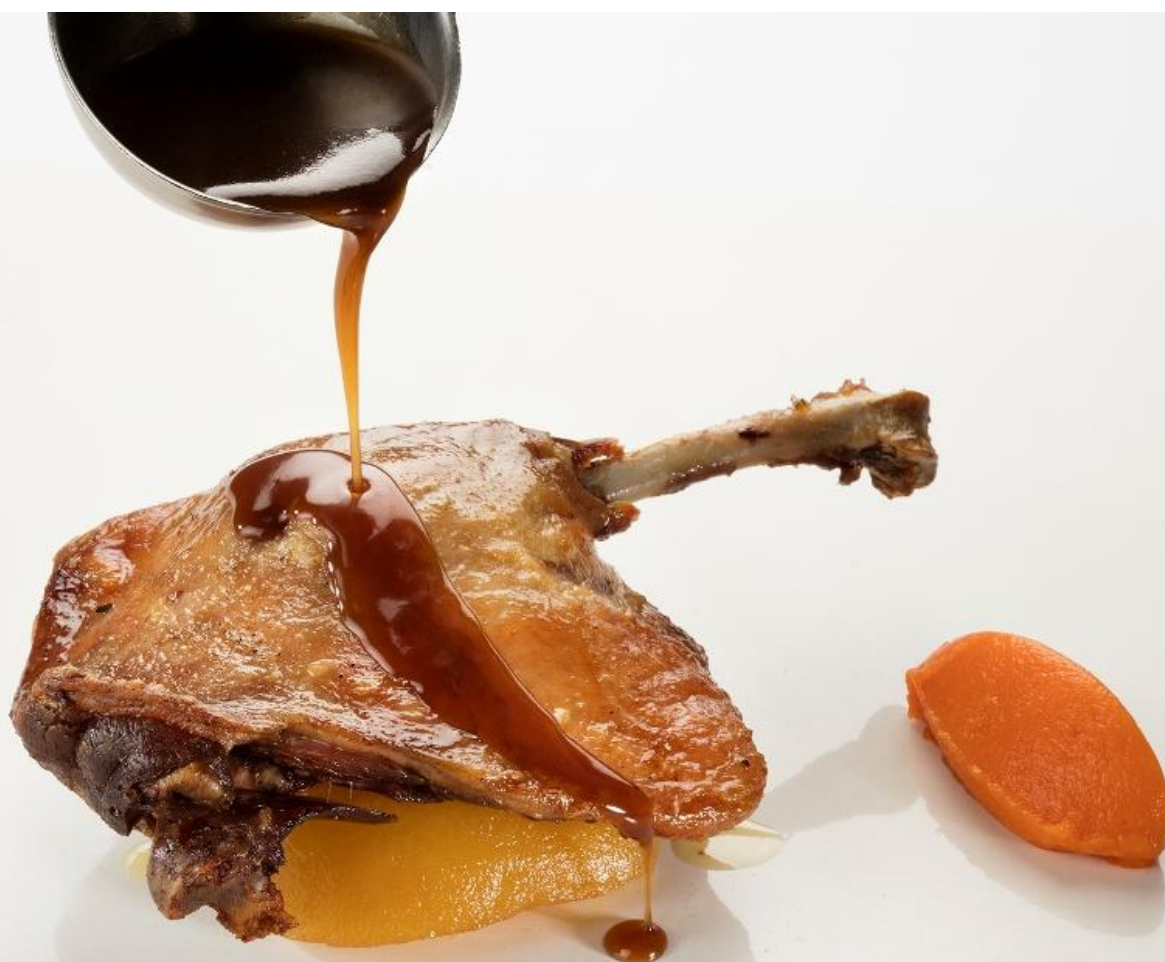
- ▼ **Coca de carbassó** i roastbeef de presa ibèrica amb mel i mató.
- ▼ **Crema balsàmica de tomàquet** amb llagostins, gelat d'oli d'arbequines i textures de tomàquet.
- ▼ **Amanida de llagostins**, salmó marinat, guacamole i escuma de fruita de la passió
- ▼ **Ravioli de pasta d'arròs** farcit de carabassó, pastanaga, gamba vermella i crema de marisc.
- ▼ **Vieires** amb coliflor, crema d'espínacs i cruixent de romesco agredolç. **(Supl. 2€/pax)**
- ▼ **Rèmol amb micro samfaina de verduretes**, oli de gambots confitats i cremós de pastanaga. **(Supl. 5€/pax)**



Menú, Plats principals

US oferim **6 PLATS PEL dia del TAST**, PER SELECCIONAR L'OPCIÓ QUE MÉS US AGRADI

- ▼ **Terrina de Xai** amb prunes i parmentier de patata trufada.
- ▼ **Melós de vedella** amb brioix de foie, puré de pastanaga i demi-glace.
- ▼ **Ànec de l'Empordà** amb poma verda caramel·litzada, llàgrima de moniato i reducció de Malvasia de Sitges.
- ▼ **Costella de Black Angus** amb patates ratté i ceba tendra a la brasa.
- ▼ **Llom de bacallà al foie**, amb escalopí de foie i ceps. (Supl. 6€/pax.)
- ▼ **Filet de vedella** amb parmentier, verduretes envinagrades i salsa Perigord. (Supl. 8€/pax.)



Menú, postres

Escollir l'opció que més us agradi

- ▼ **El Gerd**, amb mousse de iogurt.
- ▼ **La Flor de Sacher**, i cremós d'albercoc.
- ▼ **Lemon Pie**, festucs i cremós de llima.
- ▼ **Gra de cafè** amb llimona.
- ▼ **El Mango**, amb fruita de la passió.
- ▼ **Lingot Dubai**, amb mousse de pistatxos i xocolata.

**Pregunteu-nos si desitgeu presentar i tallar el pastís de noces, altres pastissos o afegir un bufet de postres, informació a l'annexa adjunt.*

Selecció de Vins

Inclusos a la proposta

Vins Blancs

- ▼ Clos Montblanc – Castell de Montblanc – Macabeu, Chardonnay
- ▼ Clos Montblanc – Xipella – Parellada, Macabeu, Sauvignon Blanc
- ▼ Família Torres – Viña Esmeralda – Gëwurztraminer, Muscat
- ▼ Quaderna Via – Be Bike - Chardonnay

Vins Negres

- ▼ Josep Foraster - Criança – Garnatxa, Cabernet Sauvignon
- ▼ Clos Montblanc – Xipella – Carinyena, Cabernet Sauvignon, Syrah
- ▼ Clos Montblanc – Gourmand – Trepapat, Garrut
- ▼ Clos Montblanc – Origen – Garnatxa, Carinyena, Cabernet Sauvignon
- ▼ Dit Celler- Cabirol – Garnatxa negra, Ull de llebre

Escumosos

- ▼ Cellers Domenys – Tres Naus Rosat – Trepapat
- ▼ Carles Andreu– Brut Nature – Parellada, Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay
- ▼ Colet – Tradicional Brut Nature – Xarel·lo, Macabeu
- ▼ Segura Viudas – Brut Vintage – Macabeu, Chardonnay

**Si desitgeu altres productes, corpinats, champagnes, etc. us enviarem la carta de vins completa, amb suplement per persona o per ampolla perquè feu la vostra selecció, i alhora ens podeu suggerir altres opcions.*

La festa

Barra lliure (no inclosa)

Primeres tres hores a 22 euros/pax.

*A partir de la tercera hora 7€/pax/hora.

**Es facturarà segons la totalitat de convidats adults, un mínim de 500 €

Begudes Incloses a la barra lliure

- ▼ Ginebra Seagram's / Bombay / Bombay Shapphire
- ▼ Ginebra Puerto de Indias / Beefeater / Beefeater 00
- ▼ Vodka Absolut / Moskovkaya
- ▼ Ron Bacardi / Ron Santa Teresa
- ▼ Whisky White label/ Ballentines / Cutty Sark
- ▼ Orujo Ruavieja blanc i d'herbes
- ▼ Brandy Mascaró i Patxaran Ruavieja
- ▼ Granpomier de poma, Grandpecher de préssec, Frangélico, Limoncello
- ▼ Malibú, Baileys, Cointreau, Jägermeister
- ▼ Tequila Cuervo blanc i "reposado"
- ▼ Vermut Mallol blanc i negre
- ▼ Refrescs, sucs de fruita, cerveses
- ▼ Aigües minerals
- ▼ Vins i caves

Ressopó inclòs

- ▼ Pizzes artesanes i bufet de llaminadures.

La proposta

També inclou

- ▼ Escollint **Masia Colina** com a espai per realitzar el vostre enllaç, **us regalem el Corner Beer !!!**
- ▼ **Tast del menú:** Tast complet de tota la proposta per la vostra millor selecció. Us l'ofereim de dilluns a divendres, prèvia cita, al Molí del Mallol, a Montblanc. Inclosa en el preu per a 2 persones.
- ▼ **Personal del servei:** responsable del càtering i *Maite*, cambrers, cuiners i personal logístic. També inclou el muntatge i recollida de la posada en escena.
- ▼ **Altres complements:**
 - ▼ Pa rústic ecològic, cafè , té, infusions
- ▼ **Decoracions dels bufets.**
- ▼ **Mobiliari i materials de lloguer**
 - ▼ Molt complet amb un gran ventall de cadires, estovalles, tovallons, cristalleria, vaixel·la i cobrateria a escollir. Disposem de Showroom propi per ajudar-vos a una millor elecció.
- ▼ **Transport i tractament dels residus de l'esdeveniment.**

No inclou

- ▼ **Barra lliure.**
- ▼ **Altres despeses condicionades per l'espai**
 - ▼ Dificultats d'accés, de logística en els muntatges i recollida, distàncies entre espais del servei i cuines, necessitat de carpes per cuines o grup electrogen, cànon de cuines i altres.
- ▼ **Minuts i altres impressions:** Minuta personalitzada, *seating chart*, noms convidats a taula editats en fusta, paper o metacrilat, consulteu.
- ▼ **Muntatge de la cerimònia:**
 - ▼ Diferents opcions de cadires de lloguer, des de 4€/unitat més el transport.
 - ▼ Muntatge i recollida de les cadires: 150/200€ segons el número de cadires.
- ▼ **Il·luminacions** als bufets i altres.
- ▼ **Transport material lloguer per distàncies superiors 50 km.**

Contacte

Per a qualsevol dubte, si us plau contacteu amb:

Gerard Grau
info@mallol.eu
Tel. +34 608 407 493

C. Muralla Santa Anna, 2 - 43400 Montblanc, Tarragona
Tel 977 860 591

www.mallolcatering.com
www.instagram.com/mallolcatering