

Grupo
Casablanca

Empresas
2026





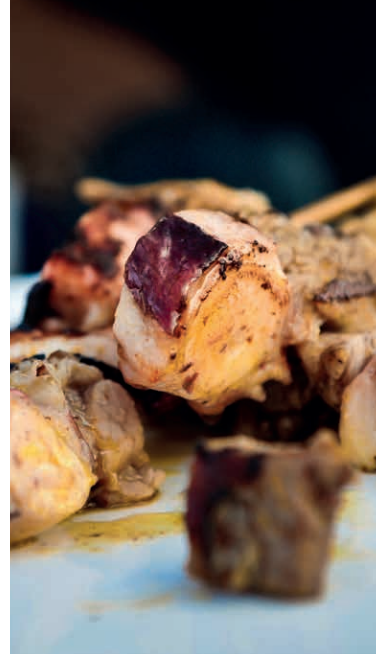
Grupo Casablanca Events & Catering organizamos celebraciones y eventos en diferentes entornos que están a nuestra disposición o bien nos trasladamos a los espacios que los clientes del evento requieran.

Nuestro equipo trabaja con rigor, profesionalidad y compromiso, para que la gastronomía fluya de una manera natural en cada evento.

Entendemos la importancia de cada detalle, es por eso, que ofrecemos un amplio abanico de posibilidades para cada tipo de eventos y celebraciones.

Con una propuesta gastronómica creativa, fresca y siempre sorprendente que refleja la esencia de nuestra cocina.





APERITIVO EN MESA

Blinis de salmón y crème fraîche de estragón
Coca de pan con tomate con jamón ibérico D.O. Guijuelo
Tartaleta de brandada de bacalao
Milhojas de patata brava
Croqueta de jamón ibérico

COCKTAIL A PIE DERECHO

Snacks de bienvenida

Chips de verduras
Frutos secos del baix camp

El aperitivo

Jamón ibérico Marcial D.O. Guijuelo con coca de aceite y tomate
Blinis de salmón y crème fraîche de estragón
Mini taco de rape frito, cebolla encurtida y mayonesa Kimchi
Cornete de alga nori con ensaladilla con ventresca
Milhojas de patata brava
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Salabre de calamar a la andaluza
Cazuela de pulpo a feira

Barra de bebidas

Cava seleccionado
Degustación de vinos de diferentes D.O.
Cerveza Heineken
Refrescos y licores de aperitivo
Zumos

APERITIVO DE CELEBRACIÓN

Snacks de bienvenida

Chips de verduras
Frutos secos del baix camp

El aperitivo

Jamón ibérico Marcial D.O. Guijuelo con coca de aceite y tomate
Blinis de salmón y crème fraîche de estragón
Mini taco de rape frito, cebolla encurtida y mayonesa Kimchi
Papadum de tartar de atún rojo Balfegó
Cornete de alga nori con ensaladilla con ventresca
Milhojas de patata brava
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Salabre de calamar a la andaluza
Mini canelón tradicional de pollo de corral
Buffet de fideuà
Mini burgers

Cocktail nitro

Nuestra versión de la “mamadeta”

Mesa de quesos artesanos

“Rufino” curado manchego de oveja de leche cruda
“Farsel Blanc” semicurado del Pirineo de cabra
“Morbier” Francés de vaca de leche cruda

Barra de bebidas

Cava seleccionado
Degustación de vinos de diferentes D.O.
Cerveza Heineken
Refrescos y vermut
Zumos



Menús

1-3

MENÚ 1

Aperitivo escogido

Entrante

Coca de salmón marinado sobre mozzarella de búfala, tomate San Marzano y encurtidos

Principal

Meloso de ternera con parmentier de coliflor y chalotas glaseadas



MENÚ 2

Aperitivo escogido

Entrante

Ensalada de langostinos con aguacate y txaka de mango

Principal

Paletilla de cordero deshuesada con su jugo



MENÚ 3

Aperitivo escogido

Entrante

Gamba roja con crema de ceps y pétalos de alcachofa

Principal

Milhojas de ibérico, manzanas asadas y foie poêlée con salsa Pedro Ximénez



EN TODOS LOS MENÚS

Aperitivo a escoger

Aperitivo en mesa / cocktail de celebración / aperitivo de celebración

Tartas a escoger

Bodega (Blanco Via Terra D.O. Terra Alta, Tinto Brunus D.O. Montsant)

Café e infusiones





MENÚ 4

Aperitivo escogido

Entrante

Vieira a la brasa con butifarra de Perol, crema de puerros y rustit

Principal

Lomo de lubina, puerros confitados y crema de calabaza

MENÚ 5

Aperitivo escogido

Entrante

Colas de cigalas marinadas con habitas baby
y pétalos de alcachofa con crema fría de almendras

Principal

Cochinillo deshuesado con chutney de piña y mango

MENÚ 6

Aperitivo escogido

Entrante

Bogavante con ensalada de coral y crema de aguacates

Principal

Solomillo de vaca madurada con salsa de vino del “Priorat”
y verduras de temporada

EN TODOS LOS MENÚS

Aperitivo a escoger

Aperitivo en mesa / cocktail de celebración / aperitivo de celebración

Tartas a escoger

Bodega (Blanco Via Terra D.O. Terra Alta, Tinto Brunus D.O. Montsant)

Café e infusiones





POSTRES A ESCOGER

(El mismo para todo el grupo)

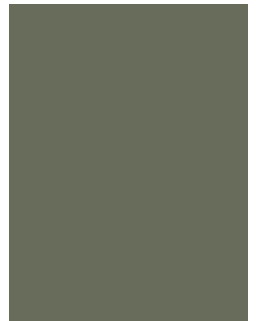
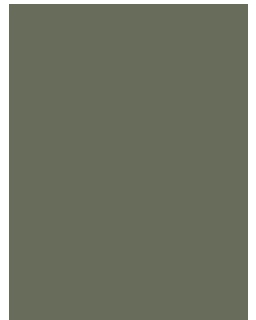
Esferas de vainilla con chocolate blanco, cremoso de violetas y sorbete de frambuesas

Tiramisú tradicional

Sorbete de limón y albahaca con cremoso de limon y crujiente de lima

Sorbete de manzana Granny Smith con yogur, granizado de apio i lima y cremoso de aguacate

Mouse de chocolate, plátano y helado de vainilla



BLANCOS

Afrutados

Temps de Flors D.O. Penedés (Muscat, Gewurztaminer y Xarel·lo)
Perro Verde D.O. Rueda (Verdejo)
Gessamí de Gramona D.O. Penedès (Muscat, Muscat de Frontignan,
Muscat de Alejandria, Gewurztaminer y Sauvignon Blanc)
Pazo Señorans D.O. Rias Baixas (Albariño)

Seco

Via Terra D.O. Terra Alta (Garnacha)
White HMR D.O. Penedés (Xarel·lo)
Can Matons D.O. Alella (Pansa Blanca)

Barrica

Via Edetana D.O. Terra Alta (Garnacha)
Edetaria D.O. Terra Alta (Garnacha)
Les Sorts Blanc D.O. Montsant (Garnacha)

TINTOS

Jóven

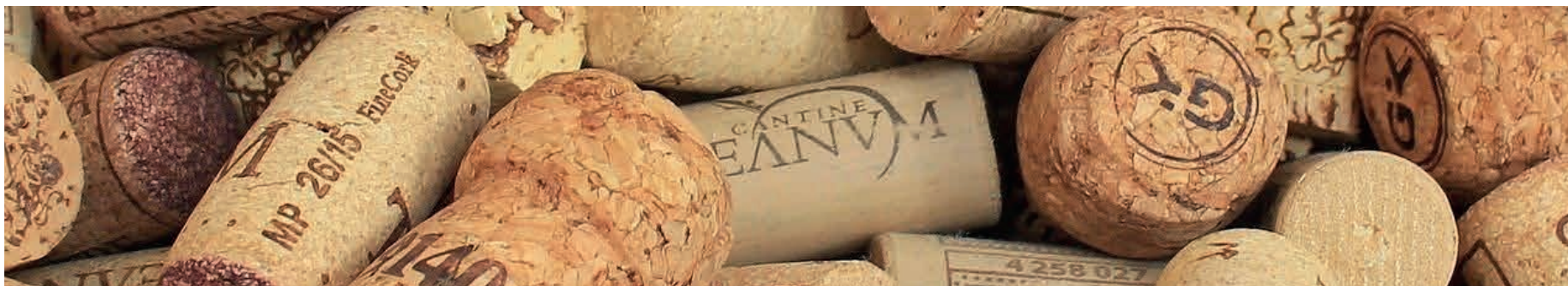
Bruberry D.O. Montsant (Garnacha)
Austum D.O. Ribera del Duero (Tinta Fina)
Camins del Priorat D.O.Q. Priorat (Garnacha, Cariñena, Cabernet
Sauvignon, Syrah. y Merlot)

Cuerpo medio

Brunnus D.O. Montsant (Garnacha y Cariñena)
Petit Pissarres D.O.Q. Priorat (Garnacha y Cariñena)
Carmelo Rodero D.O. Ribera del Duero
(Tempranillo y Cabernet)
Amaren Crianza D.O.Ca Rioja (Tempranillo, Garnacha)

Estructurado

D-12 D.O.Ca Rioja (Tempranillo y mazuelo)
Santbru D.O. Montsant
(Cariñena, garnacha tinta, garnacha peluda)
Les Terrasses D.O.Q. Priorat
(Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnatxa y Syrah)



ESPUMOSOS

Cava Reserva & Corpinnat

Carles Andreu Brut Nature

(Parellada, Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay)

Cava Gran Reserva & Corpinnat

Torelló Brut Nature Gran Reserva Magnum

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Juve & Camps Reserva de la Familia

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Recaredo Brut Nature

(Xarel·lo, Macabeo y Parellada)

Gramona Imperial Brut Nature

(Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay)

A.O.C. Champagne

Champagne: Moët & Chandon Magnum

(Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier)

Louis Roederer Collection 243

(Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay)





Rogamos que antes de venir, llamen y concierten una hora de visita, así estaremos a vuestra entera disposición por si tenéis cualquier duda.

Condiciones de contratación

El evento corporativo quedará confirmada mediante la entrega de 20% del total en concepto de fianza, (en caso de anulación dicha fianza cubrirá los gastos de cancelación).

El pago se realizará mediante transferencia bancaria al (Nº ES44 2100 3516 4822 0015 0039) y envío por e-mail del justificante.

Consultar con el restaurante las siguientes formas de pago.

El lunes de la semana del banquete se dará la cifra aproximada de comensales.

Dos días antes se realizará la factura con el número definitivo, dicho número será el mínimo a facturar.

El importe restante se pagará en su totalidad ese día.

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor, comuníquelo antes del evento

Estos menús son orientativos, se pueden hacer las variaciones oportunas así como confeccionar menús al gusto de cada uno.

Horarios sala

Eventos de mediodía hasta las 18:00h

Eventos de noche hasta las 24:00h

(si se añade DJ+ barra libre, consultar hora de finalización)

Comensales

Para eventos en el Castell de Vilafortuny el mínimo de comensales a facturar será de 40 adultos

Para eventos en el Mas de Teret el mínimo de comensales a facturar será de 40 adultos

Para eventos en el Club Náutico Salou el mínimo de comensales a facturar será de 20 adultos



Contacto



info@grupocasablancaevents.com

www.grupocasablancaevents.com

977 382 168 / 630 213 642 (Jesús Requena)



Castell de Vilafortuny

Av. Vilafortuny S/N, 43850, Cambrils



Restaurante Club Náutico Salou

Espigó del Moll S/N, 43840, Salou



Mas de teret

Cami Mas de Teret, 43764 El Catllar