

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 cultura.





## 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 fideuá
- Mini burguers

### 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

## MENÚ 1

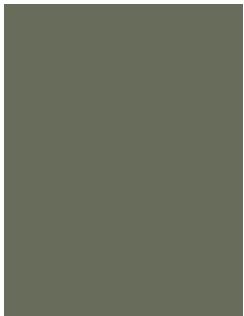
Aperitivo escogido

**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

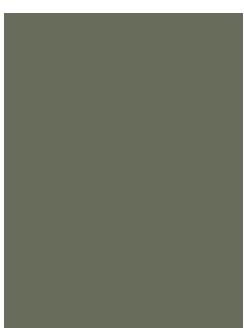
Aperitivo escogido

**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

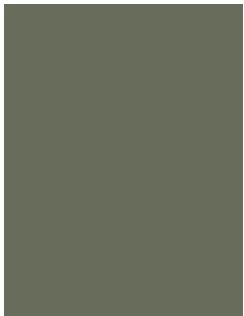
Aperitivo escogido

### 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

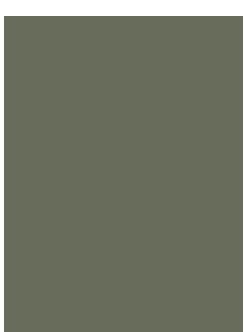
Aperitivo escogido

### 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 limón 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, Gewurzaminer y Xarel·lo)  
Perro Verde D.O. Rueda (Verdejo)  
Gessamí de Gramona D.O. Penedès (Muscat, Muscat de Frontignan, Muscat de Alejandría, Gewurzaminer 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

### *Joven*

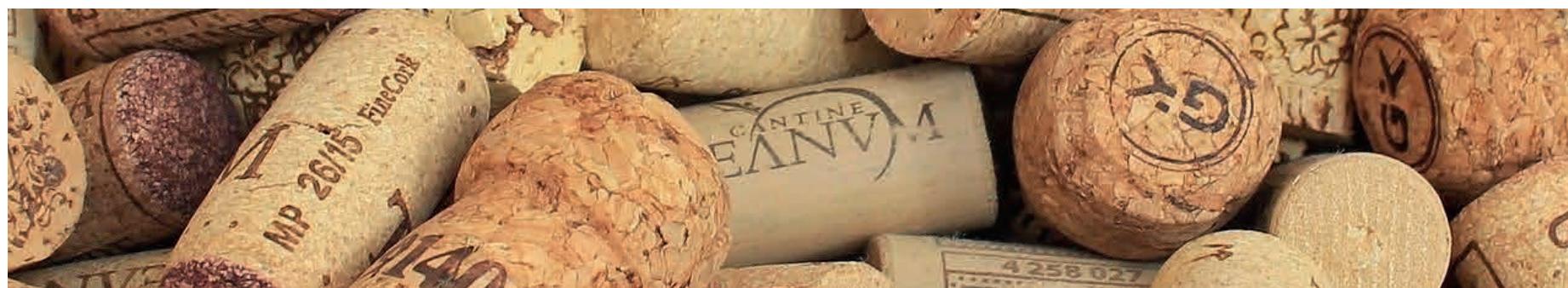
- Bruberry D.O. Montsant (Garnacha)  
Austum D.O. Ribera del Duero (Tinta Fina)  
Camins del Priorat D.O.Q. Priorat (Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah. y Merlot)

### *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 justificador.

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



[info@grupocasblancaevents.com](mailto:info@grupocasblancaevents.com)

[www.grupocasblancaevents.com](http://www.grupocasblancaevents.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