



Mallol

Càtering

Cuina de qualitat, on vulguis

2024



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 BUFETS

BUFET 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)*



BUFET VERMUT



Paradeta decorada

Vermut Mallol artesà blanc i negre

Sifó i gaseosa de Montblanc

Assortit d'olives

Patates xips

“Banderilles” picantones

Inclòs a tots els menús



BUFET CERVESES



Surtidor de Cervesa
"Made with Love By Mallol"
Daura Gluten Free
Free Damm
Variat de quintos



Inclòs a tots els menús



BUFET GIN MALLOL

Paradeta decorada

Gin Mallol amb gel pilee & fruites de bosc

Inclòs a tots els menús

BUFET FORMATGES



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

Preu: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)






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

Preu: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)

BUFET MALLOL ICE





BUFET LES COQUES

Paradeta decorada
Coca de ceba al forn de llenya
Coca d'espínacs 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)

BUFET REFRESCANT



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)

BUFET 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)



Manuel

en Ibérico

ajuelo

BUFET IBÈRIC

Paradeta decorada

Pernil ibèric al tall

Pa de coca amb tomàquet i OOVE

Preu: 6,00 €/Comensal (5,45 € + IVA)



BUFET LA GRANJA

Paradeta decorada
Ous de guatlla fregits en directe
Sal de beicon

Preu: 3,50 €/Comensal (3,18 € + IVA)



BUFET MARISC



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)



BUFET

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)



BUFET 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)*

BUFET

ARRÒS FIDEUÀ

Paradeta decorada

Arròs caldós de llamantol

Arròs negre

Arròs cremós amb ceps

Fideuà amb aire d'allioli

Fideuà negra

*Preu: 3,00 €/Comensal i varietat
(2,73 € + IVA)*

BUFET

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

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

() Aquest buffet no es pot posar com a ressopó)*



BUFET 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: 4,00 € / Comensal
(3,64 € + IVA)*



BUFET OSTRES

Paradeta decorada
Servei de mestre ostrer
Ostres obertes al moment

Consultar preu i condicions





ELS NOSTRES APERITIUS



COSETES PER PICAR

Pa de roses amb quinoa i maionesa de curry
Tàrtar de piña i llagostí amb sopeta de coco
Foie amb textures dolces de poma i maduixots
Búfala amb tomàquet i pesto d'avellanes
Cucurutxo de formatge de cabra garrapinyat
Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet
Bacallà amb taronja, ceba i oli de safrà

Mousse de dàtils amb bacon
Bombó de foie
Bombó de marisc
Salmó amb cítrics
Roll de salmó i advocat
Ceviche de calamar
Escalivada i sardina anxovada



Cruixent de llagostí amb kikos i musselina de mostassa
Cocotte d'ou de guatlla i parmentiere de patata
Profiterol de formatge manxec amb codonyat i nou
Bunyol de pastanaga amb crema de curry
Vieires amb mousse d'alls negres i maionesa de cítrics
Pebrots del Piquillo amb brandada de bacallà
Patates braves amb ceba confitada i sal volcànica

Mini bikinis de Cheddar
Mini Burger de filet d'angus
Mini frankfurts
Pop i patata trufada
Figa, avellana i foie
Croquetes de pernil de gla
Melós de vedella a l'Oporto



Mousse de bacallà i cruixent de patata
Pinya al Malibú amb pernilet d'ànec
Tonyina amb soja i toc de wasabi
Amanida de favetes a la menta
Natxo amb crema de Cheddar
Cremós de mango i llagostins
Tàrtar de llonganissa de pagès

Esqueixada de bacallà amb romesquet coent
Calamars a la nostra manera
Crepe de bolets amb beixamel trufada
Paelleta d'arròs negre, sepiona i pinyonets
Paelleta de rissotto de ceps amb el seu cruixent
Paelleta de fideuà 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: 4,75 € / Comensal (4,32 € + 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
Salmorejo suau amb llagostins,
gelat d'oli d'arbequines, textures de tomàquet i aire de mel*

PLAT PRINCIPAL

*Terrina de xai amb prunes i parmentier de patata tofonada
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*

*Preu càtering: 134,00 € (121,82 €+10% IVA)
Preu restaurant: 119,00 € (108,18 €+10% IVA)*

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 vermut negre

o

Vieires i carxofa confitada amb pesto i praliné de festucs

PLAT PRINCIPAL

Llom de bacallà amb crema de foie i ceps confitats al Pedro Ximénez

o

*Xai a baixa temperatura
amb parmentiere de patata cremosa i tòfona de la Conca*

o

Farcellet de porc ibèric amb foie i bolets

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: 144,50 € (131,36 €+10% IVA)

Preu restaurant: 129,50 € (117,73 €+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
(vieira, salmó, tonyina, llamàntol i llagostins)*

o

*Rèmol amb ratatouille de verduretes,
oli de gambots confitats i cremós de pastanaga*

PLAT PRINCIPAL

Garrinet sense feina amb textures de poma

o

Melós de vedella amb crema de música 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: 158,00 € (143,64 €+10% IVA)

Preu restaurant: 143,00 € (130,00 €+10% IVA)

Degustació de tapetes i platets

ESPERANT A LA PARELLA

*Buffet Vermouth - Buffet Cerveseria
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
Gelats de pa amb tomàquet i pernil*

COSETES PER PICAR A LA TAULA

*Pinya al Malibú amb pernilet d'ànec
Salmó amb cítrics
Mousse de dàtils amb bacon
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
Bacallà amb salsa de foie
Roastbeef de presa ibèrica a les herbes*

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: 133,00 € (120,91 €+10% IVA)
Preu restaurant: 118,00 € (107,27 €+10% IVA)**



Menú al teu gust

COSETES PER PICAR

Trieu les tapes que us vinguin de gust

DRINKS

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

BUFFETS A ESCOLLIR

Escolliu entre els nostres buffets els que més us agradin

ENTRANTS

De primer posarem el que trobeu més adient

SORBET

Us ve de gust un sorbet?

PLAT PRINCIPAL

El segon que delecti el vostre paladar

POSTRES

*Us estimeu més un prepostre,
passem directament al pastís,
o preferiu el bufet de postres?*

CELLER

*Selecioneu els vins adients al menú
El cava que no falti*

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Preu en relació al menú escollit

BUFET

DOLCES SENSACIONES





- Sinfonia dolça
(Llimona, fruits vermells, tatín, gerds, fruita de la passió, xocolata, full i fruita, crema catalana, vainilla 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 bufet Dolces Sensacions substitueix el wedding cake



BUFET 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)



BUFET RESSOPÓ FAST FOOD



Paradeta decorada

Hamburgueses - Frankfurts - Bikinis - Pizza

Salses d'acompanyament - Formatge

Cruixent de ceba - Ceba picant

Xurros amb xocolata

Preu: 7,70 €/Comensal (7,00 € + IVA)



MALLOL FOOD

Caravana totalment equipada
on podreu gaudir de diferents bufets.

Preu: 320,00 € (290,91 € + IVA)



Condicions generals

Menús

- Tots els menús anteriors són orientatius, es poden fer els canvis que es creguin conuenients 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 : 15,00 € / Comensal adult (13,64 € + IVA)
Opció 2: Barra lliure Non Stop: 21,80 € / Comensal adult (19,81 € + IVA)
Opció 3: Barra lliure Non Stop+Gin Tònic Premium: 24,00 € / Comensal adult (21,82 € + IVA)

Durant la barra hi haurà 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
- Vaixel·la de porcellana
- Joc de taula bàsica (possibilitat d'escollir altres colors) o camins de taula
- Cristalleria i cobrateria
- 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, suc de fruites, etc.
- Muntatge i desmuntatge
- Transport amb els vehicles adequats a cada mercaderia
- Registre Sanitari Industrial
- Assegurança de Responsabilitat Civil

Serveis addicionals

- **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.
- **Sevei vigilància:** Consultar condicions.
- **Música:** Disposem de varis Dj's. Faran que la festa sigui com mereixeu. Als espais on Mallol Restauració, SLU 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.
- **Servei Neteja W.C.:** Consultar condicions.
- **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 alternatiu:** Música en directe, fotògraf, organització d'esdeveniment, mestre de cerimònies, espectacles, finques per celebrar l'enllaç, carpes, cabines de WC portàtils i tot el que us pugueu imaginar. Demaneu-nos-ho.

Annexes de contractació

- Els preus estan calculats per celebracions de més de 100 comensals adults. En cas de ser menys convidats hi haurà un suplement addicional (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.
- Qualsevol dany ocasionat per accions alienes al servei de càtering hauran de ser abonats pel contractant del servei (*bengales, cera d'espelmes, confeti, etc*).

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 2024.

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.



**1 MEN
4 ES**



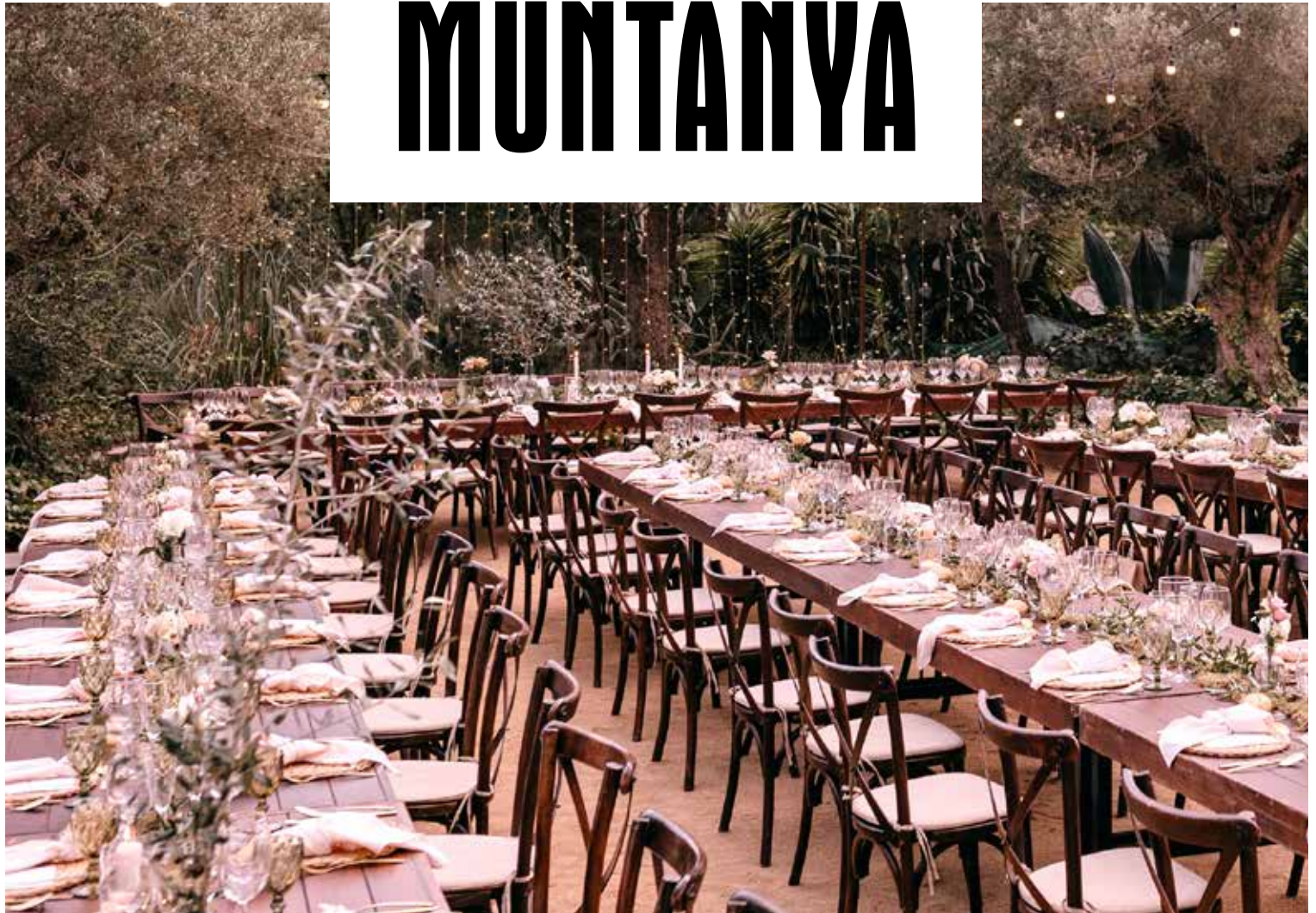
JADOR STILS







MAR i MUNTANYA







Agraïments

Pixel Moreno
Made by Gwen Fotografia
Blanco y Caramelo
Hoipoi Produccions

Estudi de Ilum
David del Val
Ànima Nua Studio
LEKS Print i Phelix Disseny



Mallol
Restauració



**El Molí
del Mallol**
Restaurant



Mallol
Càtering

Cuina de qualitat, on vulguis



Julià Mallol
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.mallolcatering.com

