



Mallol

Cátering

Cocina de calidad, donde quieras

2025



Mallol

Cátering

Cocina de calidad, donde quieras

Hay momentos en que los sentimientos abundan y las palabras sobran.

Gracias por dejarnos participar en vuestro momento!

mallolcatering.com



NUESTROS BUFETS



BUFET



BUFET VERMUT



REFRIGERIO

- Paradita decorada
 - Limonada natural
 - Té frío
 - Aguas minerales
 - Aguas con:
 - Jengibre
 - Sandía, pepino y menta
 - Frutos rojos
 - Caldo vegetal*
 - Caldo de ave*
 - Sopa de tomillo*
 - *Según climatología
- Precio: 1,95 €/Comensal
(1,77 € + IVA)



- Paradita decorada
- Vermut Mallol artesano blanco y negro
- Sifón y gaseosa de Montblanc
- Surtido de aceitunas
- Patatas chips
- "Banderillas" picantitas
- Incluido en todos los menús*

BUFET CERVEZAS

Surtidor de Cerveza
"Made with Love By Mallol"

Daura Gluten Free
Free Damm
Surtido de quintos

Incluido en todos los menús



BUFET GIN MALLOL & COCTAILS



Paradita decorada
Gin Mallol con hielo pilee & frutas del bosque
Aperol Spritz
Ice Mojito
Incluido en todos los menús





Paradita decorada
Helado de pan con tomate y jamón
Helado de cabrales con nueces
Gilda helada

Precio: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)



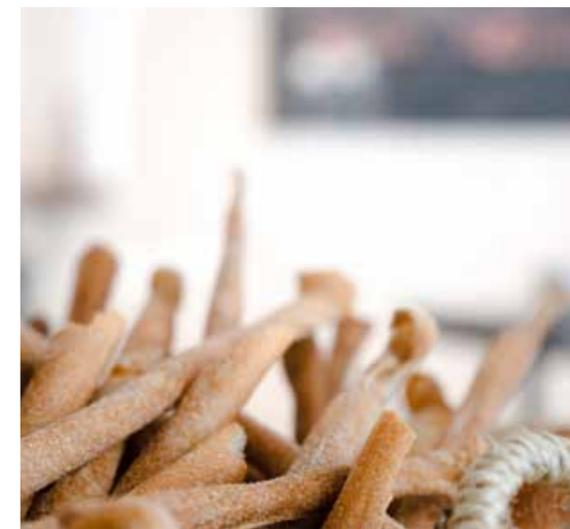
BUFET MALLOL ICE



BUFET QUESOS

Paradita decorada
Surtido de quesos artesanos
Surtido de panecillos, tostadas y picos
Frutos secos
Garrapiñados
Mermeladas y miel

Precio: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)





BUFET REFRESCANTE

Paradita decorada
Gazpacho de sandía y albahaca
Gazpacho de verduritas
Crema de melón con menta y lima
Ajoblanco

Precio: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)

BUFET LAS COCAS

Paradita decorada
Coca de cebolla al horno de leña
Coca de espinacas con pasas y piñones
Coca de alcachofa con bacalao y romesco
Coca de pisto de verduritas
Coca de calabacín
Coca de atún

Precio: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)

BUFET "TACOS"

Paradita decorada
Taco de ternera
Taco de pollo
Taco vegetal

Toppings

Pico de gallo
Lima
Cilantro
Salsa de aguacate
Salsa picante
Crema agria

Precio: 6,60 € / Comensal
(6,00 € + IVA)



BUFET IBÉRICO

Paradita decorada
Jamón ibérico al corte
Pan de coca con tomate y AOVE

Precio: 6,60 €/Comensal (6,00 € + IVA)



BUFET LA GRANJA

Paradita decorada
Revuelto de huevos de corral con verduras
Huevos estrellados con patata panadera
Huevos de codorniz con sal de beicon

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

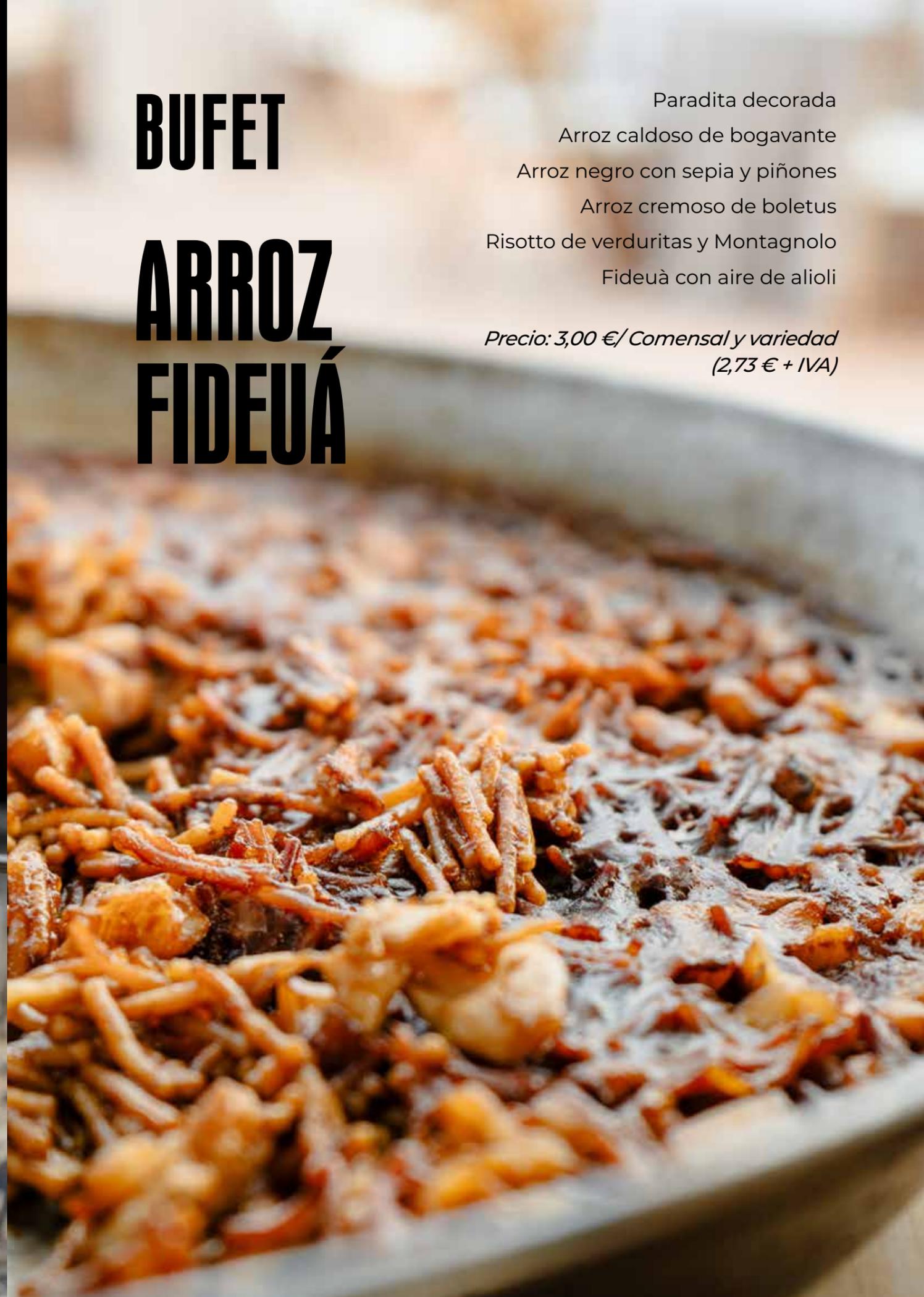


BUFET

ARROZ FIDEUÀ

Paradita decorada
Arroz caldoso de bogavante
Arroz negro con sepia y piñones
Arroz cremoso de boletus
Risotto de verduritas y Montagnolo
Fideuà con aire de alioli

*Precio: 3,00 €/Comensal y variedad
(2,73 € + IVA)*





BUFET AHUMADOS

Paradita decorada
Tataki de atún
Salmón ahumado

Toppings

*Salsa Teriyaki
Mayonesa de Ponzu*

Precio: 7,70 € / Comensal (7,00 € + IVA)



BUFET SUSHI

Paradita decorada
Maki Roll
Spring Roll
California Roll
Nigiri
Uramaki

Precio: 4,90 € / Comensal (4,45 € + IVA)

Sushi Show cooking caliente
Nigifoie
Nigiri de queso de cabra

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





BUFET MARISCO



BUFET OSTRAS

Paradita decorada
Servicio de maestro ostrero

Tóppings

Limón, naranja, Tabasco, nube de cava

Precio: 7,70 €/Comensal (7,00 € + IVA)

Paradita decorada

Gamba roja

Langostinos de Sant Carles de la Ràpita

Navajas frescas a la plancha

Mejillones a la llauna con sal y pimienta

Vieiras a la plancha

Precio: 9,90 €/Comensal (9,00 € + IVA)

BUFET MINI FAST FOOD



Paradita decorada
Mini hamburguesa de solomillo de Angus
Mini bikini de Cheddar
Minifrankfurt
Mini chips paja
Salsa: Ketchup, mostaza y mayonesa

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

(*) Este buffet no se puede poner como "resopón"

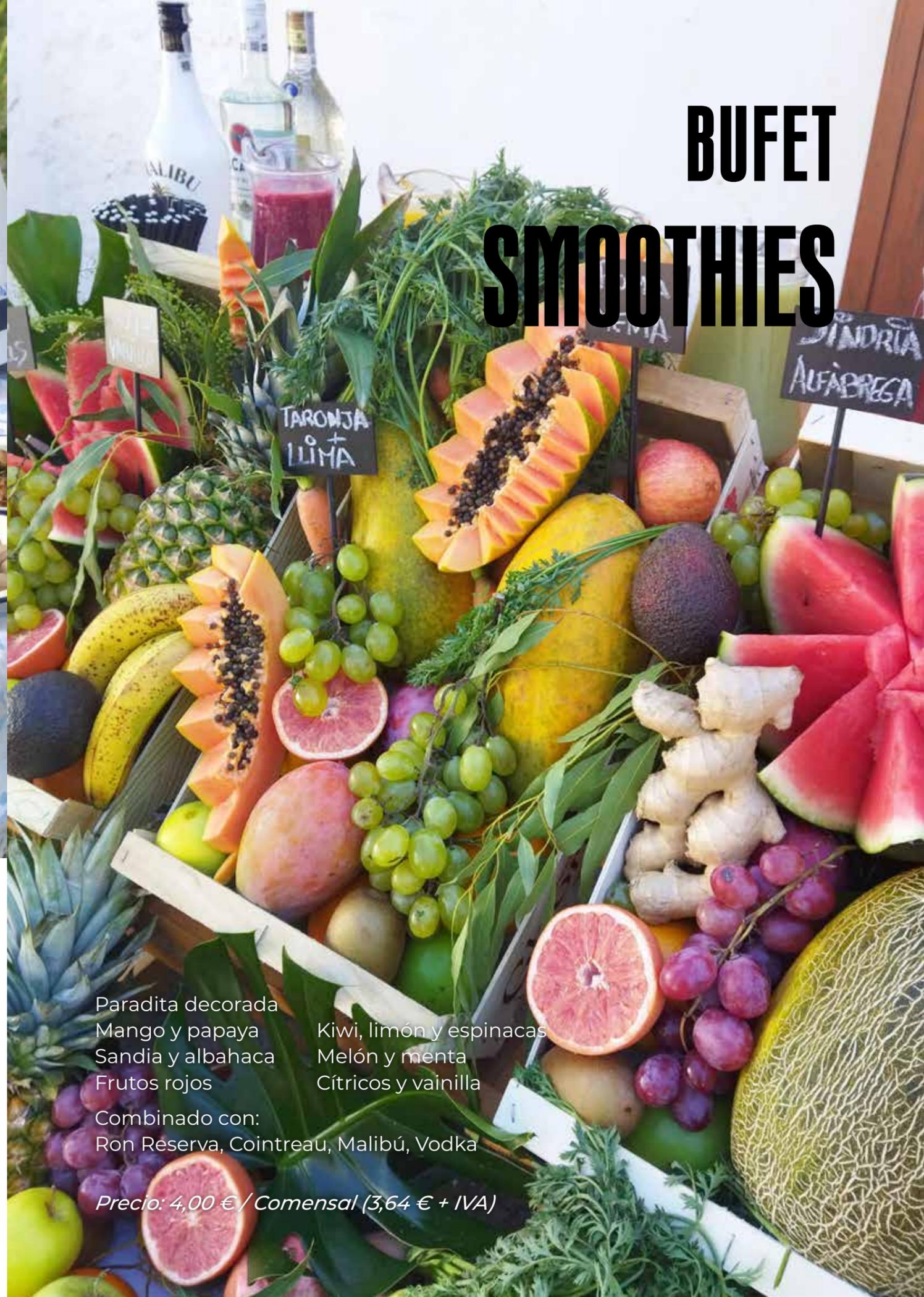
BUFET BBQ



Paradita decorada
Entrecot de vaca madurada
"Lagarto" ibérico
Magret de pato
Longaniza de payés
Chistorra
Pinxo de pollo al curry

**Precio: 6,60 € / Comensal
(6,00 € + IVA)**





BUFET SMOOTHIES

BUFET CANNED FISH

- Paradita decorada
- Sardinitas Xoubiñas
- Chipirones en su tinta
- Chipirones en aceite de oliva
- Mejillones en escabeche
- Sardinas con tomate
- Navajas

Precio: 5,45 €/Comensal (4,95 € + IVA)

- Paradita decorada
- Mango y papaya
- Sandia y albahaca
- Frutos rojos
- Combinado con:
Ron Reserva, Cointreau, Malibú, Vodka
- Kiwi, limón y espinacas
- Melón y menta
- Cítricos y vainilla

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



**NUESTROS
APERITIVOS**



COSITAS PARA PICAR

Pan de rosas con quinoa y mayonesa de curry
Tartar de piña y langostino con sopita de coco
Foie con texturas dulces de manzana y fresones
Búfala con tomate y pesto de avellanas
Cucurucho de queso de cabra garrapiñado
Jamón ibérico y pan de coca con tomate
Bacalao con naranja, cebolla y aceite de azafrán

Mousse de dátiles con bacon
Bombón de foie
Bombón de marisco
Atún con salsa wakasaka
Roll de salmón y aguacate
Ceviche de calamar
Escalivada y sardina anchoada

Mousse de bacalao y crujiente de patata
Piña al Malibú con jamoncito de pato
Atún con soja y toque de wasabi
Ensalada de habitas a la menta
Nacho con crema de Cheddar
Cremoso de mango y gambón
Tartar de longaniza de payés

Esqueixada de bacalao con romesquito picante
Salmón con crema de queso y cítricos
Crep de setas con bechamel trufada
Paellita de arroz negro, sepia y piñones
Paellita de arroz cremoso con boletus
Paellita de risotto de verduritas y Montagnolo
Paellita de fideuá con aire de alioli



Focaccia de roastbeef de presa ibérica
Carpaccio de langostinos
Vieiras con praliné de pistachos
Bunyelo de zanahoria con crema de curry
Pimientos del Piquillo con brandada de bacalao
Montagnolo con pera caramelizada
Cocotte de huevo de codorniz y parmentiere de patata

Mini bikinis de Cheddar
Mini burger de solomillo de Angus
Mini frankfurts
Pulpo y patata trufada
Higo, avellana y foie
Croquetas de jamón de bellota
Meloso de ternera al Oporto

Lionesa de queso manchego con membrillo y nueces
Pimientos del Padrón rellenos de crema de pimiento y vieiras
Patatas bravas con cebolla confitada y sal volcánica
Coca de croissant, sardina ahumada, boquerón, foie, manzana y lima
Wellington de longaniza, cebolla caramelizada y queso
Crujiente de langostino con kikos y musselina de mostaza

SORBETES

Sorbete de yuzu y citronela con sopita de yuzu

Sorbete de limón y albahaca con sopita de limón

Sorbete de kéfir y lima con sopita de lima

Precio: 4,75 € / Comensal (4,32 € + IVA)



NUESTROS MENÚS

Menú 1

13 COSITAS PARA PICAR

Escoged las que más os gusten

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cervecería
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de bebidas*

2 BUFFETS A ESCOGER

*Buffet Quesos, Buffet Mallol Ice
Buffet Las cocas o Buffet Fresco*

ENTRANTES

*Crema suave de bogavante con vieira, langostino,
topping de wakame y nube crujiente de arroz*

o

*Salmorejo suave de arbequinas con langostinos,
helado de aceite de oliva, texturas de tomate y aire de miel*

PLATO PRINCIPAL

Tarrina de cordero con ciruelas y parmentier de patata trufada

o

Muslito de pato en confit con salsa de frutos rojos

POSTRES

Wedding cake

BODEGA

Vino blanco a escoger de nuestra selección

Vino tinto a escoger de nuestra selección

Cava a escoger de nuestra selección

Café doble Moka y Selección de licores

Precio catering: 139,00 € (126,36 €+10% IVA)

Precio restaurante: 124,00 € (112,73 €+10% IVA)

Menú 2

13 COSITAS PARA PICAR

Escoged las que más os gusten

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cervecería
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de bebidas*

3 BUFFETS A ESCOGER

*Buffet Quesos, Buffet Mallol Ice
Buffet Las cocas o Buffet Fresco*

ENTRANTES

Canelón de verduritas de temporada con marisco y crema suave de calabacín

o

Piña cruu y langostinos con salsa rosa de naranja y vermouth negro

o

Coca de calabacín y roastbeef de presa ibérica con requesón y miel

PLATO PRINCIPAL

Lomo de bacalao con crema de foie y boletus confitados al Pedro Ximénez

o

*Cordero cocinado a baja temperatura
con parmentiere de patata cremosa y trufa de la Conca*

o

Atillo de cerdo ibérico con foie, manzana y setas

POSTRES

Wedding cake

BODEGA

Vino blanco a escoger de nuestra selección

Vino tinto a escoger de nuestra selección

Cava a escoger de nuestra selección

Café doble Moka y Selección de licores

Precio catering: 149,50 € (135,91 €+10% IVA)

Precio restaurante: 134,50 € (122,27 €+10% IVA)

Menú 3

15 COSITAS PARA PICAR

Escoged las que más os gusten

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cervecería
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de bebidas*

3 BUFFETS A ESCOGER

*Buffet Quesos, Buffet Mallol Ice
Buffet Las cocas o Buffet Fresco*

ENTRANTES

*Cajón de pescado y marisco frío con mousselina de jengibre y lima
(vieira, salmón, atún, bogavante y langostinos)*

o

*Rodaballo con ratatouille de verduritas,
aceite de gambones confitados y cremoso de zanahoria*

PLATO PRINCIPAL

Secreto ibérico con texturas de calabaza

o

Cochinillo deshuesado con texturas de manzana

o

*Meloso de ternera en su jugo con parmentiere de setas
con Solomillo de ternera en lugar de Meloso (supl. 6,50€)*

POSTRES

Wedding cake

BODEGA

Vino blanco a escoger de nuestra selección

Vino tinto a escoger de nuestra selección

Cava a escoger de nuestra selección

Café doble Moka y Selección de licores

Precio catering: 160,00 € (145,45 €+10% IVA)
Precio restaurante: 145,00 € (131,82 €+10% IVA)

Menú tapitas y platillos

ESPERANDO A LA PAREJA

10 COSITAS PARA PICAR

Escoged las que más os gusten

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cervecería
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de bebidas*

2 BUFFETS A ESCOGER

*Buffet Quesos, Buffet Mallol Ice
Buffet Las cocas o Buffet Fresco*

PASAMOS A MESA

CAJITA DE REGALO

*Piña al Malibú con jamoncito de pato
Bombón de foie
Tártar de mango y gambón
Langostino al vapor con mayonesa de cítricos*

PEQUEÑAS DEGUSTACIONES

*Salmorejo suave
Crep de setas con bechamel trufada
Bacalao con salsa de foie
Caramelo de cordero con crema de ciruelas y manzana al azafrán*

POSTRES

Wedding cake

BODEGA

Vino blanco a escoger de nuestra selección

Vino tinto a escoger de nuestra selección

Cava a escoger de nuestra selección

Café doble Moka y Selección de licores

Precio catering: 150,00 € (136,36 €+10% IVA)
Precio restaurante: 135,00 € (122,73 €+10% IVA)

Menú BBQ

13 COSITAS PARA PICAR

Escoged las que más os gusten

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cervecería
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de bebidas*

2 BUFFETS A ESCOGER

*Buffet Quesos, Buffet Mallol Ice
Buffet Las cocas o Buffet Fresco*

SHOW COOKING DE BBQ

TODO EN EL CENTRO DE LA MESA

*Entrecot de vaca madurada
Presa ibérica
Lagarto ibérico
Magret de pato*

GUARNICIONES

*Patata asada
Judías blancas del Pinet
Verduras de temporada al horno
Alioli y crema de quesos*

POSTRES

Wedding cake

BODEGA

*Vino blanco a escoger de nuestra selección
Vino tinto a escoger de nuestra selección
Cava a escoger de nuestra selección

Café doble Moka y Selección de licores*

**Precio catering: 149,00 € (135,45 €+10% IVA)
Precio restaurante: 134,00 € (120,82 €+10% IVA)**

Menú informal para picar

16 COSITAS PARA PICAR

Escoged las que más os gusten

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cervecería
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de bebidas*

3 BUFFETS A ESCOGER

*Buffet Quesos, Buffet Mallol Ice
Buffet Las cocas o Buffet Fresco*

BUFET ARRÓZ FIDEUÁ (2 VARIEDADES A ESCOGER)

*Arroz caldoso de bogavante
Arroz negro con sepia y piñones
Arroz cremoso de boletus
Risotto de verduritas y Montagnolo
Fideuá con aire de alioli*

BUFET BBQ

*Entrecot de vaca madurada
Lagarto ibérico
Magret de pato
Longaniza de payés
Chistorra
Brocheta de pollo al curry*

POSTRES

Wedding cake

BODEGA

*Vino blanco a escoger de nuestra selección
Vino tinto a escoger de nuestra selección
Cava a escoger de nuestra selección

Café doble Moka y Selección de licores*

**Precio catering: 139,00 € (126,36 €+10% IVA)
Precio restaurante: 124,00 € (112,73 €+10% IVA)**

Menú a tu gusto

COSITAS PARA PICAR

Seleccionad las tapas que os apetezcan

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cervecería
Buffet Gin Mallol - Barra de bebidas & Aperol Spritz*

BUFFETS A ESCOGER

Elegid entre nuestros buffets los que más os gusten

ENTRANTES

De primero pondremos lo que veáis más adecuado

SORBET

¿Os apetece un sorbete?

PLATO PRINCIPAL

El segundo que deleite vuestro paladar

POSTRES

*¿Preferís un prepostre,
pasamos directamente a la tarta
o tal vez, el bufet de postres?*

BODEGA

*Seleccionad los vinos adecuados al menú
El cava que no falte*

Café doble Moka y Selección de licores

Precio en relación al menú escogido



BUFET

DULCES SENSACIONES



- Sinfonia dulce (Limón, frutos rojos, tatin, fruta de la pasión, chocolate, hojaldre y fruta, frambuesas, crema catalana, vainilla con crema y mandarina)
- Fresas con chocolate
- Migas de "orelleta" de la abuela
- Popcakes
- Tiramisú artesano
- Frutas cruu
- Buñuelos caseros de avellana con azúcar de canela
- Trío de lionesas (nata, crema y chocolate)
- Trufas heladas
- Carquitanias
- Dados de tarta Sacher
- Cheese Cake

6 variedades a escoger
Precio: 6,50 € (5,90 € + IVA)
() El bufet Dulces Sensaciones sustituye el wedding cake*



BUFET RESOPÓN ESPETOS

Paradlta decorada
Barca con brasa
Espetos de sardina

Precio: 14,00 €/Comensal (12,73 € + IVA)



Paradlta decorada
Hamburguesas - Frankfurts - Bikinis - Pizza
Salsas de acompañamiento - Queso
Crujiente de cebolla - Cebolla picante
Churros con chocolate

Precio: 7,70 €/Comensal (7,00 € + IVA)

BUFET RESOPÓN GOLOSO



Ruleta de la suerte
Sutido de donuts
Besos & Chupitos

Precio: 3,75 €/Comensal (3,41 € + IVA)



MALLOL FOOD

Caravana totalmente equipada donde
podréis disfrutar de diferentes bufets.

Preu: 320,00 € (290,91 € + IVA)

Condiciones generales

Menús

• Todos los menús anteriores son orientativos, se pueden realizar los cambios que se crean necesarios y combinar diferentes menús.

• **Prueba de boda:** Se realizará una prueba de boda, donde se probarán una selección de los platos de los menús. En esta prueba se confeccionará el menú definitivo. Los novios están invitados, los acompañantes tendrán un coste de 75,00 € (68,18 € + IVA) por persona.

• Menú staff (DJ, fotógrafo, vídeo, wedding planner...): 85,00 € (77,27 € + IVA) por persona.

• Menú Infantil (para niños de menos de 12 años):

Aperitivo
Plato combinado de:
Macarrones a la boloñesa
Pollo rebozado con patatas chips
Postre Infantil
Refrescos variados

Precio catering: 49,00 € (44,54 € + IVA)

Precio restaurante: 39,00 € (35,45 € + IVA)

Barra Libre

Opción 1: Barra libre durante 2 horas : 15,00 € / Comensal adulto (13,64 € + IVA)

Opción 2: Barra libre Non Stop: 21,80 € / Comensal adulto (19,81 € + IVA)

Opción 3: Barra libre Non Stop+Gin Tónico Premium: 24,00 € /Comensal adulto (21,82 € + IVA)

Durante el servicio habrá palomitas, junto con un pequeño surtido de "Chuches"

NOTA: Es obligatorio contratar una de las modalidades de barra libre que ofrecemos. En caso contrario habrá un suplemento por comensal de 9,50 € (8,64 € + IVA)

El servicio de catering incluye

- Mesas de sala redondas, imperiales o largas de madera
- Sillas a escoger entre diferentes modelos
- Material para el aperitivo y atrezzo de los bufets
- Vajilla de porcelana
- Mantelería básica (Posibilidad de escoger varios colores) o caminos de mesa
- Cristalería y cubertería
- Material de cocina (Horno, armarios calientes, cafeteras, neveras, mesas, etc...)
- Personal de cocina y de servicio
- Barra de bebidas: refrescos variados, Bitter Kas, el vino blanco, el vino tinto y el cava elegidos, aguas minerales, agua con gas, zumos de frutas, etc.
- Montaje y desmontaje
- Transporte con vehículos adecuados a cada mercadería
- Registro Sanitario Industrial
- Seguro de Responsabilidad Civil

Servicios adicionales

- **Confección del menú:** Os podemos ofrecer más variedades de platos, consultarnos.
- **Menús especiales:** Disponemos de menús especiales para alérgicos, intolerantes o creencias alimentarias (celíacos, vegetarianos, veganos, etc).
- **Ceremonia civil:** Montaje de la ceremonia civil, alquiler de sillas para una parte de los comensales, mesa o atril para la ceremonia, sillas para los novios, decoración, megafonía, recogida, etc....
- **Minuta:** podemos confeccionaros la minuta con el menú en diferentes idiomas y personalizarlas con el nombre de cada invitado.
- **Decoración:** Centros de cada mesa, centro de presidencia, decoración de los diferentes espacios.
- **Servicio vigilancia:** Consultar condiciones.
- **Música:** Disponemos de varios DJ's que conseguirán que la fiesta sea como os merecéis. En los espacios donde Mallol Restauració SLU sea la responsable, los novios deberán hacerse cargo de los derechos de autor (SGAE y AGEDI) según la tarifa vigente. Además, es obligatorio que todos los músicos y montadores estén dados de alta en la Seguridad Social.
- **Servicio limpieza W.C.:** Consultar condiciones
- **Servicio monitores:** consultar precio. En los espacios donde Mallol Restauració SLU sea responsable, es obligatoria la contratación de monitores a partir de 12 niños.
- **Servicios alternativos:** Música en directo, fotógrafo, organización de eventos, maestro de ceremonias, espectáculos, fincas para celebrar el enlace, carpas, cabinas de WC portátiles y todo lo que podáis imaginar. Pedido.

Annexos de contratación

- Los precios están calculados para celebraciones de más de 100 comensales adultos. En caso de ser menos invitados habrá un suplemento adicional (Consultadnos condiciones).
- Dependiendo del lugar y de los espacios donde se realice el banquete, el precio por comensal puede verse incrementado en concepto de canon de cocina y/o necesidad de más personal. Este incremento se pactará a la hora de contratar el banquete.
- Los precios están calculados para servicios a 40 Km de Montblanc. Para servicios más lejanos se aplicará una pequeña tarifa en concepto de quilometraje (Consultad condiciones).
- El número de comensales exactos se han de confirmar 5 días antes del banquete, siendo este el mínimo a facturar, junto con los comensales de la prueba de boda.
- Cualquier daño ocasionado por acciones ajenas al servicio de catering deberán ser abonados por el contratante del servicio (bengalas, cera de velas, confeti, etc.).

Precios y Forma de Pago

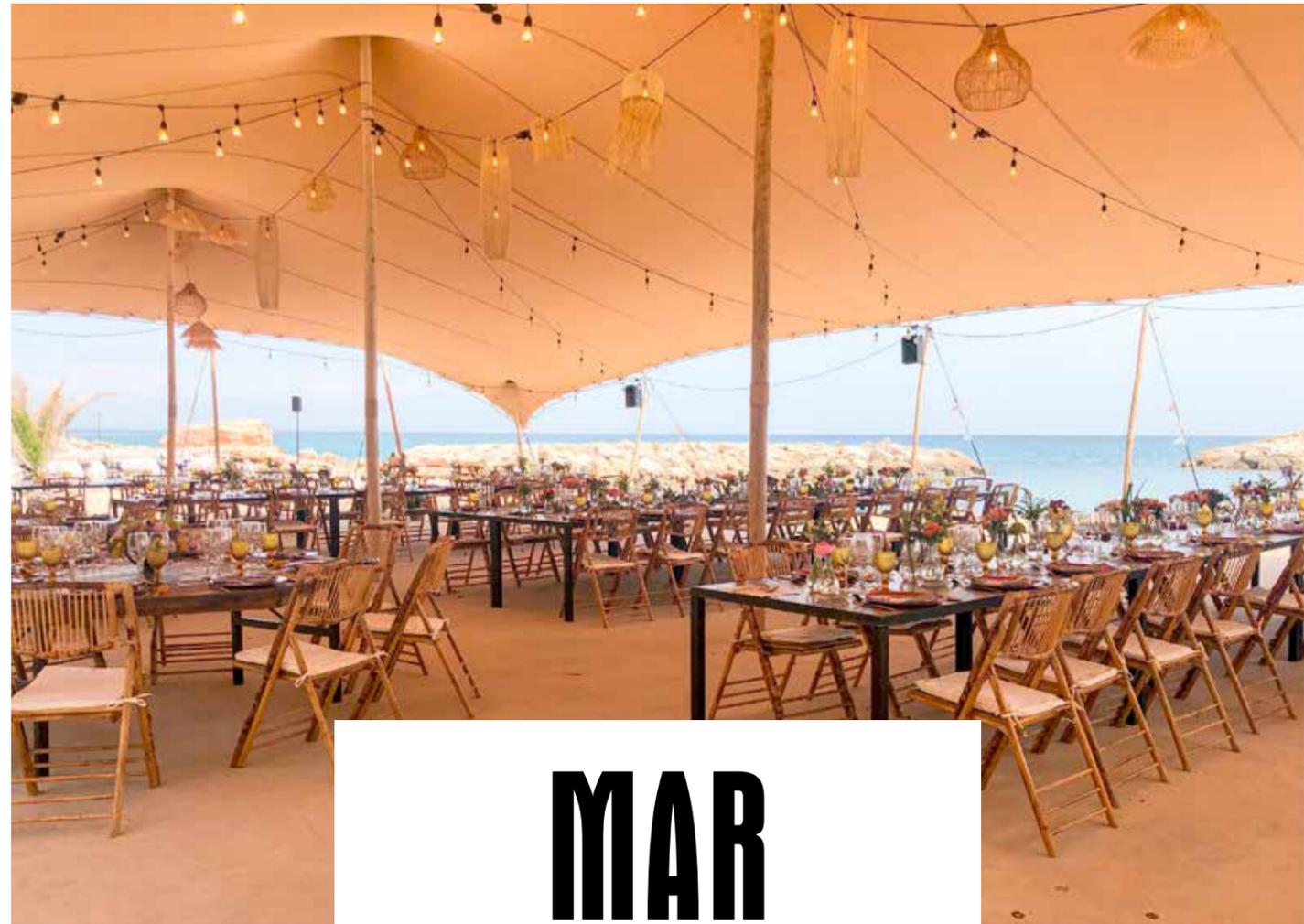
- Paga y señal de 1.000,00 € en el momento de hacer reserva en firme.
- El resto se liquidará 5 días antes del banquete.
- Precios con el I.V.A. incluido vigente en el momento de la celebración.
- Tarifas válidas para bodas de 2025.

NOTA: Las imágenes que aparecen en el catálogo son de eventos realizados con anterioridad. No podemos garantizar que en la actualidad nuestros proveedores dispongan del material que aparece en las fotografías.



**1 COMEDOR
4 ESTILOS**





MAR y MONTAÑA





Agradecimientos

Pixel Moreno
Made by Gwen Fotografia
Blanco y Caramelo
Hoipoi Produccions

Begography
LO Photo & Video
Mika and Joan Fotografia
David del Val

Estudi de Illum
Joan Bodart
Ànima Nua Studio
LEKS Print i Phelix Disseny



Mallol
Restauració



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

www.mallolcatering.com

