



GUINAZZ

**ELS NOSTRES
MENÚS DE
CASAMENT
2026**



Cada casament és una història única. Un dia ple de mirades, emocions i moments que quedaran per sempre a la memòria.

La nostra il·lusió és acompanyar-vos en aquest camí i transformar el vostre gran dia en una experiència autèntica, cuidada i inoblidable.

Creiem en la cuina feta amb sensibilitat, respecte pel producte i atenció als petits detalls. En crear espais on els sabors, les textures i la presentació dialoguin amb l'ambient i l'emoció del moment.

El nostre equip, proper i compromès, treballa amb passió perquè cada celebració reflecteixi la vostra essència. Perquè no es tracta només de servir un àpat, sinó de compartir una experiència que parli de vosaltres.

A continuació trobareu una selecció d'aperitius, menús i postres pensats perquè pugueu combinar, escollir i personalitzar fins a trobar la proposta que millor s'adapti als vostres gustos i al vostre dia especial.

Esperem formar part d'aquest moment tan important i ajudar-vos a fer-lo únic.

Marc Margall

*Per un dia
especial,
un menú ideal*

A continuació podreu veure
els menús que us proposem.



APERITIUS

Freds

Galeta de formatge
Magdalena d'olives negres
Xips de tubercles
Nous de Macadàmia amb tempura
Ametlles fregides amb curri
Broqueta de tomàquet cirerol
amb mozzarella i oli d'alfàbrega
Palet cruixent de pinyons
Blini de pollastre a la mostassa
antiga de Dijon
Blini de tonyina amb oliva negra
Sandvitx de salmó amb maionesa de wasabi
Hummus d'albergínia amb sardina fumada
Oliva esfèrica
Cullera amb ravioli de gamba i la seva
mousse del cap
Bombó de foie amb compota de poma
Coca de vidre amb foie a la sal i codony
Oreo d'oliva negra
Piruleta de foie amb xocolata blanca i fruits secs
Russa amb Marisc i bou de mar
Pa de vidre amb pernil
Stick de formatge

SUPLEMENT D'1€ O PACK CASAMENT TOP

Gotet de sopa de meló amb menta i llimona
Mojito amb dues textures
Pinya colada
Pa de pessic amb mango i foie
Broqueta de poma i botifarra negra
Pa bao amb tàrtar de salmó fumat
Cornet cruixent de pa amb tomàquet i fuet
Broqueta de salmó amb mango
i oli de vainilla

Calents

Patata brava
Xampinyons farcits de carbonara
i oli de tòfona
Mini pizza d'all's escalivats, brie i caviar
Mini caneló de Ceps i parmesà
Fondue de llagostins
Llagostí amb panko i maionesa
Llagostí amb tempura i maionesa d'oriental
Bunyols de formatge amb
reducció de taronja

SUPLEMENT DE 1.70 €/UN O PACK TOP

Patata farcida de sobressada
i crema d'all's escalivats
Patata farcida de mojo verde
Croqueta de formatge amb ceba
Croqueta de pollastre a l'ast
Mini caneló de confit d'ànec amb múrgoles
Broqueta de pop a la gallega
Sèpia amb cansalada ibèrica
Mousse d'anxoves amb tomàquet
i tàrtar de marisc
Copeta amb brandada de bacallà
amb coulis de pebrot escalivat
Crema de patata fumada
amb gamba i caviar
Bunyols de bacallà
Mini fajita de pollastre amb samfaina
Verdura amb tempura i romesco



TAULES TEMÀTIQUES

Taula de parmesà 1/2 roda — 670,00€

Pernil tallat a mà — 700,00€

Taula de formatges amb melmelades, fruits secs i pans

Taula d'ibèrics amb pa de xapata

Bufet d'arròs

Vermuteria

Hamburgueseria

SEGONS PLATS

Lluç amb salsa verda i calamars saltats amb all i julivert

Timbal de confit d'ànec amb peres al vi

Melós de xai al romaní amb milfulls de patata i botifarra negra

Melós de vedella amb ceps i parmentier de patata

Lluç amb saltat de llagostins i essència d'herbes

Melós de porc ibèric amb parmentier de Jabugo

Pollastre de pagès rostit a la catalana
amb patata rostides amb espècies

Filet de porc ibèric amb puré de patata fumada
i vinagreta de mostassa antiga de Dijon

Rap a la marinera amb gambes i musclos (7,5 € suplement)

Filet de vedella amb broqueta de verdures (suplement de 8 €)

Suquet de corball (suplement de 8 €)

Porcell confitat i lacat amb Xutney
i cebetes glacejades amb mel i curri (suplement 9,50 €)

Cua de bou amb foie i salsa espanyola
i graten de patata (suplement 11 €)



PLATS VEGETARIANS

SUPLEMENT DE 3 €

Milfulls de bolets amb crema de formatge blau

Albergínia farcida de ceps amb vinagreta de pinyons

Caneló d'albergínia amb hummus de cigrons i vinagreta japonesa

Gaspatxo amb maduixots i formatge brie

Canelons d'espínacs amb panses i pinyons

Lasanya vegetal amb beixamel Aurora

Parmentier de patata trufada
amb bolets saltats i cruixent de porro

Risotto d'espàrrecs i xampinyons

PRE-POSTRES

SUPLEMENT DE 5 €

Sorbet de mojito Fruites tropicals amb gelat de crema catalana

Pinya colada

Crema de vainilla amb sorbet de mango i reducció de fruita de la passió

Infusió de fruits vermells amb gelat de Mascarpone

Maduixes amb sorbet de Maria Lluïsa

Sopa de taronja i mango amb gelat de iogurt

Macedònia de fruita tropical amb gelat de vainilla

Sorbet de llimona amb gelatina de menta

Sorbet de poma verda amb granissat de llima



PASTÍS DE NOCES

Cheesecake

Tatin de poma amb gelat de canyella

Xocolata amb textures

Xocolata amb llet i mango i cruixent d'ametlla

Lemon Pie

Òpera

Sacher de gerds

Lingot de iogurt amb maduixes

Sandvitx de vainilla, maduixes i mango

Carrot Cake

— **Cafè i llaminadura**





CELLER

Vi blanc

Vinya Beth
Oro de Castilla
Viña Sophie
Garoina Oliveda
Maragda de Mas Llunes
Oriol Blanc (Suplement 1.5 €)
Vinyes dels Aspres (Suplement de 2 €)

Vi negre

Domus Dei DOC Rioja
Lar de Paula
Rigau Ros criança
Vinyes Velles de Martí Fabra (Suplement de 3.5 €)
Oriol Negre dels Aspres (Suplement 2,5 €)
Ulls Negres Oliveda
Oratori

Cava

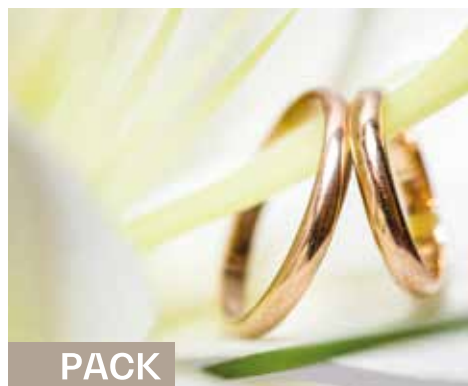
Familia Oliveda Brut Nature Reserva
Start Perelada
Duc de Foix
Elillis
Xenius selecció

*Els detalls
són importants
i ens agrada
cuidar-los.*



PREUS I CONDICIONS

*El servei de barra per l'aperitiu inclou Cava, vi blanc i vi negre, aigües minerals, refrescos i vermut Martini Blanc o Negre.



PACK

ESSENCIAL ELEGANT

*Qualitat,
bon gust i
tranquil·litat*

Aperitiu amb 14 varietats

Servei de barra
durant l'aperitiu

1 segon plat a escollir

Pastís de noces

Servei de cambrers,
material i muntatge

Preu: **105 €/persona**



PACK

ELEGANT PLUS

*L'opció més
equilibrada i
més escollida*

Aperitiu ampli
amb 16 varietats

Servei de barra complet
durant l'aperitiu

1 taula temàtica
(formatges o embotits ibèrics)

2 opcions de segon plat

Pastís de noces

Servei de cambrers,
material i coordinació

Preu: **115 €/persona**



PACK

CASAMENT TOP

*Una experiència
gastronòmica
completa*

Aperitiu premium
amb 18 varietats

Servei de barra complet

2 taules temàtiques

Segon plat premium

Opcions vegetarianes

Pre-postres
i pastís de noces

Servei i coordinació
del timing

Preu: **140 €/persona**

RESERVA DE DATA

Per tal de bloquejar la data de l'esdeveniment, serà necessari fer un pagament de 1000 € en concepte de reserva.

Aquest import es descomptarà del total final del servei. En cas de cancel·lació per part del client, la reserva no es retornarà, ja que implica bloqueig de data i planificació de servei.

PAGAMENT FINAL

El 100% de l'import total de l'esdeveniment haurà d'estar abonat com a màxim set dies abans de la data del casament. En cap cas es realitzarà el servei si el pagament no s'ha efectuat dins el termini establert.

CONFIRMACIÓ D'ASSISTENTS

El nombre final de comensals s'haurà de confirmar com a màxim quinze dies abans del dia de l'enllaç.

Tres dies abans del casament no s'acceptaran baixes, i es facturarà el nombre de comensals confirmats en l'última comunicació.

En cas d'augment d'última hora, aquests quedaran subjectes a disponibilitat i confirmació per part de l'organització.

SERVEIS NO INCLOSOS

El pressupost de càterring no inclou els següents serveis, llevat que s'indiqui expressament per escrit:

- Decoració d'espais, flors, centres florals o elements ornamentals.
- Organització, muntatge o coordinació de la cerimònia (civil o religiosa).
- Material per a la cerimònia, com ara cadires, arcs, faristols, catifes, equips de so o qualsevol altre element de lloguer
- Muntatge, desmuntatge o trasllat de cadires o mobiliari entre espais (per exemple, utilitzar les cadires de la cerimònia pel banquet).
- Personal destinat a reorganitzar espais fora del servei estrictament de càterring.
- Logística externa no relacionada directament amb el servei d'alimentació i begudes.
- Serveis de wedding planner o coordinació general de l'esdeveniment.
- Qualsevol servei no especificat explícitament a l'apartat "Serveis inclosos".

Qualsevol d'aquests serveis es podrà pressupostar de manera independent, sota petició prèvia del client i segons disponibilitat. El càterring no es responsabilitza de la gestió d'espais, temps ni material aliè al servei gastronòmic.

SERVEIS ADDICIONALS

Determinats serveis logístics i de suport no estan inclosos en el servei base de càterring, però es poden oferir com a servei addicional sota petició del client. Aquests serveis inclouen, entre d'altres: · Col·locació d'elements decoratius a les cadires de la cerimònia (flors, llaços o altres detalls). · Col·locació de targetes amb el nom dels convidats o elements similars sobre les taules. · Trasllat de cadires de l'espai de la cerimònia a l'espai del banquet. Aquests serveis es poden contractar amb un suplement simbòlic de 2 € per persona i servei. Aquest suplement cobreix el temps de personal, la manipulació del material i la logística necessària per a la correcta realització d'aquests serveis. Barra lliure fi de festa és a part. Prova de menú de casament per als nuvis, es regalarà si són 100 comensals, per menys de 100 es prepararà per emportar a casa o s'haurà de pagar un preu simbòlic de 40 €/persona i màxim 6 persones.

BARRA LLIURE

Servei de 3 hores un cop finalitzat el cafè de la taula i un cop iniciat el ball amb els nuvis s'obre la barra lliure, a partir d'aquest moment es compten 3 hores de begudes. Dos Cambrers, de beguda, licors i combinats estàndards i material de lloguer, gel i tot el necessari per fer una barra de fi de festa; Cola, tònica Schweppes, Fanta taronja, JB, Ballantines, ron Barceló, vodka Absolut i ginebra Seagrams.

—
Preu: **36 €/persona**. Comptant la totalitat de les persones del casament.





CUINA 22

Carretera de Besalú a Roses núm. 22
Vilafant (Girona) · T. 972 506 202

www.cuina22.com
info@cuina22.com