



**El Molí
del Mallol**
Restaurant

Muralla Santa Anna, 2

43400 MONTBLANC

Tel: 977 86 05 91 - 629 74 77 03

www.mallol.eu - info@mallol.eu

GPS: 41° 22' 48" N - 1° 9' 45" E



Menús de Noces 2012



Mallol
Restauració



**El Molí
del Mallol**
Restaurant

977 86 05 91
629 74 77 03



**EL COMERÇ
del MALLOL**
Frankfurt - Bar - Terrassa

977 86 00 29



Julià Mallol
Pizzeria - Bar - Restaurant

977 62 20 46
608 31 41 88



93 772 61 45
690 26 97 01



Mallol
Càtering

Cuina de qualitat, on vulguis

977 86 05 91
629 74 77 03

Les nostres tapetes i bogeries

Pinya Cruú amb cruixent ibèric
Bacallà marinat amb olivada i ceba tendra
Tàrtar de dos salmons amb mel i iogurt grec
Tàrtar d'escalivada amb rosta i anxova
Delícies de foie amb poma Grand Smith
Pinxo de cruixent d'algues i xips
Carpaccio de pop a la gallega
Pissarra de formatges
Coca de mozzarella fresca i pernil ibèric
Pizza deconstruïda
Cucurutxo de formatge de cabra garapinyat
Mossegada de vedella amb musselina de mostassa
Dàtils i ametlla amb pernilet d'ànec
Croquetes casolanes
Vieires naturals a la planxa amb oli de pinyons torrats
Calamars a la romana
Rabas cruixents a la mostassa
Patates braves amb ceba confitada i sal volcànica
Llagostins amb kikos
Mini burger de filet de vedella de Girona

La Barbacoa

Llonganissa fresca de Montblanc
Presa ibèrica
Xistorra de Navarra

Show Cooking (Supl. 4,00.- €)

Pernil ibèric al tall amb pa de coca i tomàquet
Ous de guatlla amb encenalls de beicon

Gin Blackberry, Mojitos, Cava, Resfrescs, Begudes Variades

Nuestras tapitas y locuras

Piña Cruú con crujiente ibérico
Bacalao marinado con olivada y cebolla tierna
Tártar de dos salmones con miel y yogurt griego
Tártar de escalivada con rosta y anchoa
Delicias de foie con manzana Grand Smith
Pincho de crujiente de algas y chips
Carpaccio de pulpo a la gallega
Pizarra de quesos
Coca de mozzarella fresca y jamón ibérico
Pizza deconstruida
Cucurucho de queso de cabra garapiñado
Bocadito de ternera con muselina de mostaza
Dátiles y almendra con jamoncito de pato
Croquetas caseras
Vieiras naturales a la plancha con aceite de piñones tostados
Calamares a la romana
Rabas crujientes a la mostaza
Patatas bravas con cebolla confitada y sal volcánica
Langostinos con kikos
Mini burger de solomillo de ternera de Girona

La Barbacoa

Longaniza fresca de Montblanc
Presa ibérica
Chistorra de Navarra

Show Cooking (Supl. 4,00.- €)

Jamón ibérico al corte con pan de coca y tomate
Huevos de codorniz con virutas de beicon

Gin Blackberry, Mojitos, Cava, Resfrescos, Bebidas Variadas

Menú Noces 1

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa

Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa

Suprema de lluç del Nort amb trompetes de la mort
i escalopí de foie al forn amb tomàquet confitat

*Suprema de merluza del Norte con trompetas de la muerte
y escalopín de foie al horno con tomate confitado*

Cuixa d'ànec en confit
amb peres i la seva tatén

*Muslito de pato en confit
con peras y su tatén*

Pastís de nocces

Tarta nupcial

Vi blanc D.O. Conca de Barberà

Vino blanco D.O. Conca de Barberà

Vi negre D.O. Conca de Barberà

Vino tinto D.O. Conca de Barberà

Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cava Codorniu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

Minutes personalitzades i decoració floral

Minutas personalizadas y decoración floral

Preu: 69,90.- € + 8 % d'IVA

Menú Noces 2

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa

Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa

Suquet de rap a l'all cremat amb llagostins

Rape al ajo quemado con langostinos

Sopeta de taronja i llima amb sorbet de llimona

Sopita de naranja y lima con sorbete de limón

Melós de vedella amb escabetx de regalèssia i rossinyols

Meloso de ternera en escabeche de regaliz y setas

Pastís de noces

Tarta nupcial

Vi blanc D.O. Conca de Barberà

Vino blanco D.O. Conca de Barberà

Vi negre D.O. Conca de Barberà

Vino tinto D.O. Conca de Barberà

Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cava Codorniu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

Minutes personalitzades i decoració floral

Minutas personalizadas y decoración floral

Preu: 82,95.- € + 8 % d'IVA

Menú Noces 3

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa

Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa

Llamàntol amb oli d'all confitats i vinagre de poma

Bogavante con aceite de ajos cofitados y vinagre de manzana

Gin tònic de Hendrick's

Gin tónico de Hendrick's

Presa ibèrica amb suquet de múrgoles i reducció de vi jove

Presa ibérica con suquet de múrgolas y reducción de vino joven

Pastís de noces

Tarta nupcial

Vi blanc D.O. Conca de Barberà

Vino blanco D.O. Conca de Barberà

Vi negre D.O. Conca de Barberà

Vino tinto D.O. Conca de Barberà

Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cava Codorniu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

Minutes personalitzades i decoració floral

Minutas personalizadas y decoración floral

Preu: 83,30.- € + 8 % d'IVA

Menú Noces 4

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa

Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa

Llenguado del Mediterrani amb crema de llamàntol i llagostins

Lenguado del Mediterraneo con crema de bogavante y langostinos

Sopeta de maduixa amb granitzat de mango

Sopita de fresa con granizado de mango

Filet de vedella blanca amb escabetx de ceps i Pedro Ximenez

Solomillo de ternera blanca con escabeche de ceps y Pedro Ximenez

Pastís de noces

Tarta nupcial

Vi blanc D.O. Conca de Barberà

Vino blanco D.O. Conca de Barberà

Vi negre D.O. Conca de Barberà

Vino tinto D.O. Conca de Barberà

Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cava Codorniu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

Minutes personalitzades i decoració floral

Minutas personalizadas y decoración floral

Preu: 85,90.- € + 8 % d'IVA

Menú Noces 5

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa

Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa

Freginada de peix i marisc a l'all i vinagre
(Llamàntol, rap, lluç i 4 llagostins)

*Fritada de pescado y marisco al ajo y vinagre
(Bogavante, rape, merluza y 4 langostinos)*

Caipirinha amb sopeta de llima i cachasha

Caipirinha con sopita de lima y cachasha

Espatlla de xai al forn amb patata i ceba en confit a les herbes del bosc

Paletilla de cordero al horno con patata y cebolla en confit a las hierbas del bosque

Pastís de noccs

Tarta nupcial

Vi blanc D.O. Conca de Barberà

Vino blanco D.O. Conca de Barberà

Vi negre D.O. Conca de Barberà

Vino tinto D.O. Conca de Barberà

Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cava Codorniu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

Minutes personalitzades i decoració floral

Minutas personalizadas y decoración floral

Preu: 89,75.- € + 8 % d'IVA

Menú Noces 6

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa

Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa

Amanida tèbia de llamàntol amb ceps i oli d'avellanes amb foie

Ensalada tibia de bogavante con ceps y aceite de avellanas con foie

Tàrtar de maduixots amb el seu suc i gelat de mango

Tàrtar de fresones en su jugo y helado de mango

Cabrit cuinat a la cullera amb poma Reineta i cruixent de patata

Cabrito cocinado a la cuchara con manzana Reineta y crujiente de patata

Pastís de noces

Tarta nupcial

Vi blanc D.O. Conca de Barberà

Vino blanco D.O. Conca de Barberà

Vi negre D.O. Conca de Barberà

Vino tinto D.O. Conca de Barberà

Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cava Codorniu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

Minutes personalitzades i decoració floral

Minutas personalizadas y decoración floral

Preu: 92,75.- € + 8 % d'IVA

Menú Noces 7

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa

Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa

Entremès fred de marisc

*(Llamàntol, 1 escamarlà, 2 gambes, 3 llagostins,
1 nècora, cargols de mar, musclos, cloïsses i navalles)*

Entremés frío de marisco

*(Bogavante, 1 cigala, 2 gambas, 3 langostinos,
1 nècora, caracoles de mar, mejillones, almejas y navajas)*

Sorbet de mandarina al perfum de menta

Sorbete de mandarina al perfume de menta

Codillo de porc, prunes i pinyons amb reducció Syrah

Codillo de cerdo, ciruelas y piñones con reducción de Syrah

Pastís de noces

Tarta nupcial

Vi blanc D.O. Conca de Barberà

Vino blanco D.O. Conca de Barberà

Vi negre D.O. Conca de Barberà

Vino tinto D.O. Conca de Barberà

Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cava Codorniu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i Selecció de licors

Café doble Moka y Selección de licores

Minutes personalitzades i decoració floral

Minutas personalizadas y decoración floral

Preu: 100,80.- € + 8 % d'IVA

Condicions generals

1.- Menús

1.1.- Tots els menús anteriors són orientatius, es poden fer els canvis que es creguin convenients i combinar diferents opcions.

1.2.- 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 i els acompanyants es comptabilitzaran el dia del banquet al preu acordat.

Exemple: Prova de Noces: 2 nuvis + 4 pares

En unes noces de 100 comensals: Factura de 104 comensals

1.3.- Per als nens (menys de 12 anys) aconsellem:

Aperitiu del Molí

Macarrons, canelons o spaguettis

Pollastre arrebossat amb patates

Gelats i refrescs

Preu: 37,90.- € + 8 % d'IVA

1.4.- En tots els menús es pot incloure, si ho desitgen:

- Tulipa de gelat al gust (50 varietats)	3,90 €
- Assortiment de fruita Cruú	4,75 €
- Ressopó de varis estils (dolç, salat, combinat)	Veure llistat

1.5.- Els licors que inclouen els menús són de gamma mitjana: Brandi, Anís, Cointreau, Aromes de Montserrat, Estomacals, Licors de Fruites tradicionals, Whisky, Baileys, Combinats, etc...

Per la barra lliure s'aconsella fixar un import límit, un cop s'hi arribi s'avisarà als nuvis per tal que decideixin si volen ampliar la barra lliure o bé volen parar-la. Es comptabilitzarà a raó de 4,50 € la copa. Aquest preu es mantindrà fins que els nuvis decideixin que s'acabi la barra lliure.

Durant el servei de barra oferirem als vostres convidats una selecció de **"Xuxes"** (llaminadures variades) per tal d'acompanyar la festa.

2.- Serveis que us podem oferir i obsequiar. Trieu el que més us agradi

2.1 Exclusiu i sorprenen **Regal** per als nuvis.

(Volem que tingueu un record inoblidable d'aquest dia. I segur que ho aconseguirem. Fins aquí podem llegir) **(Obsequi valorat en més de 500 €)**

2.2 Servei de **Taxi** de tornada per als convidats més valents. *(Inclou la tornada en taxi de 8 places, dels convidats d'última hora fins a casa seva. Consulteu distàncies i N° de viatges)*

2.3 Servei d'**Autobus** per als convidats.

(Anada i tornada des d'on es celebra la cerimònia fins al restaurant, caldrà concretar els horaris. Consulteu distàncies)

2.4 Servei de **Cangur i Zona infantil**.

(Per que els més petits disfrutin i els pares estiguin tranquils. Durant l'àpat ens encarregarem que mengin i que no els falti de res, després tindran: Mini-inflable, Wii, Play Station, jocs, globus, confetti, retallables, etc...)

(Lloguer de material: 100.- € + 20,00.- € / hora de cada monitora)

2.5 **Noces Civils** a la nostra terrassa.

(Inclou la decoració floral, el muntatge de la cerimònia i el lloguer de l'equip de so)

(Cost total: 450.- €)

2.6 **Invitació** de Noces.

(Sorprèn als teus convidats amb una invitació original: 1 Ampolla Magnum de Clos Montblanc Xipella en la seva caixa de fusta. Personalitzada amb fotos i les vostres dades. Consulteu condicions d'obsequi)

(Cost: 15,00.- € / ampolla Magnum + Caixa de fusta + Personalització)

2.7 **1 Copa** per comensal de barra lliure

(Si escolliu aquest obsequi, tindreu la primera ronda de la barra lliure gratuïta)

2.8 Animació Musical **Tuna, Mariatxis, etc....**

(Podem aconseguir tot tipus d'espectacles per animar la festa. Demaneu informació)

(Preu aproximat 60-70.- € per cada component del grup)

2.9 Animació amb **Cambrer Sorpresa**

(El nostre Mr Been particular farà el ridícul a l'aperitiu, els convidats dubtaran durant el banquet i per acabar ens delectarà amb un petit espectacle de pallasso on inclourem globoflexia per a petits i grans) **(Preu: 375.- €)**

Obsequi: 1 dels serveis que s'acaben de detallar està inclòs en el preu per a convits de més de 125 comensals. Per a banquets de 124 comensals o menys s'haurà d'abonar un petit suplement en funció del N° de convidats que hi hagi.



3.- Música

Farem que el vostre enllaç sigui una autèntica festa, per això disposem d'Organista i Disco Mòbil de confiança. Creiem que la música és un ingredient importantíssim en un esdeveniment d'aquest tipus.

El preu de la música és de 400,00 €. Inclou els 160,00.- € de drets d'autor, l'amenització durant tot el banquet, la música d'entrada dels nuvis, de presentacions de plats, d'entrega de toia, ninos, rams, etc i les 2 primeres hores de ball. Aquest preu es veurà incrementat en 60,00 € per cada hora o fracció a partir de la segona hora d'actuació.

Si el músic el volen portar els nuvis, només s'hauran de fer càrrec dels esmentats drets d'autor i serà imprescindible un justificant de cotització a la seguretat social per part del músic.

4.- Confirmació del Banquet i del N° de comensals.

- 4.1.- El banquet s'ha de confirmar com a màxim dos mesos després de la primera visita, sinó ens reservem el dret de donar la seva fitxa de baixa deixant el dia lliure.
- 4.2.- El N° de comensals exactes s'han de confirmar dos dies abans del banquet, essent aquest el mínim a facturar, junt amb els comensals de la prova de noces.
- 4.3.- Al confirmar el banquet s'haurà d'abonar l'import de 600,00 € en concepte de paga i senyal, no recuperables en el cas que no es realitzi el banquet. En aquest moment es formalitzarà la reserva mitjançant la signatura del contracte de banquet.

5.- Forma de Pagament

- 5.1.- Paga i senyal de 600,00.- € al moment de fer la reserva en ferm.
- 5.2.- La setmana abans, al portar les llistes dels convidats, s'abonarà el 80 % aproximat del cost total.
- 5.3.- La resta es liquidarà en acabar el banquet.



Condiciones generales

1.- Menús

1.1.- Todos los menús anteriores son orientativos, se pueden hacer los cambios que se crean convenientes y combinar diferentes opciones.

1.2.- Se realizará una prueba de boda, donde se degustará una selección de diferentes platos de los menús. En esta prueba se confeccionará el menú definitivo. Los novios están invitados y los acompañantes se contabilizarán el día del banquete al precio acordado.

Ejemplo: Prueba de Boda: 2 novios + 4 padres

En un banquete de 100 comensales: Factura de 104 comensales

1.3.- Para los niños (menos de 12 años) aconsejamos:

Aperitivo del Molí

Macarrones, canelones o spaguettis

Pollo rebozado con patatas

Helados y refrescos

Precio: 37,90.- € + 8 % d'IVA

1.4.- En todos los menús podemos incluir, si lo desean:

- Tulipa de helado al gusto (50 variedades)	3,90 €
- Surtido de fruta Cruú	4,75 €
- Tentenpies de varios estilos (dulce, salado, combinado)	Ver listado

1.5.- Los licores que incluyen los menús son de gamma media: Brandi, Anís, Cointreau, Aromas de Montserrat, Estomacales, Licores de Frutas tradicionales, Whisky, Baileys, Combinados, etc...

Para la barra libre se aconseja fijar un importe límite, una vez se alcance se avisará a los novios para que decidan si quieren ampliar la barra libre o prefieren pararla. Se contabilizará a razón de 4,50 € la copa. Este precio se mantendrá hasta que los novios decidan que se acabe la barra libre.

Durante el servicio de barra ofreceremos a vuestros invitados una selección de “Xuxes” (golosinas variadas) para acompañar la fiesta.

2.- Servicios que os podemos ofrecer y obsequiar. Escoged el que más os guste

2.1 Exclusivo y sorprendente **Regalo** para los novios.

(Queremos que os lleveis un recuerdo inolvidable de este día. Y seguro que lo conseguiremos. Hasta aquí podemos leer) (Obsequio valorado en más de 500 €)

2.2 Servicio de **Taxi** de vuelta para los invitados más valientes. *(Incluye la vuelta en taxi de 8 plazas, de los invitados de última hora hasta su casa. Consultad distancias y N° de viajes)*

2.3 Servicio de **Autobus** para los invitados.

(Ida y vuelta desde donde se celebra la ceremonia hasta el restaurante. Se deberá concretar los horarios. Consultad distancias)

2.4 Servicio de **Canguro y Zona infantil**.

(Para que los más pequeños disfruten y los padres esten tranquilos. Durante la comida nos encargamos que coman y que no les falte de nada, después tendrán: Mini-inflable, Wii, Play Station, juegos, globos, confett, recortables, etc...)

(Alquiler de material: 100.- € + 20,00.- € / hora de cada monitora)

2.5 **Bodas Civiles** en nuestra terraza.

(Incluye la decoración floral, el montaje de la cerimonia y el alquiler del equipo de sonido)

(Coste total: 450.- €)

2.6 **Invitación** de Boda.

(Sorprende a tus invitados con una invitación original: 1 Botella Magnum de Clos Montblanc Xipella en su caja de madera. Personalizada con fotos y vuestros datos. Consultad condiciones del obsequio)

(Coste: 15,00.- € / Botella Magnum + Caja de madera + Personalización)

2.7 **1 Copa** por comensal de barra libre

(Si escogéis este obsequio, tendreis la primera ronda de la barra libre gratis)

2.8 Animación Musical **Tuna, Mariachis, etc....**

(Podemos conseguir todo tipo de espectáculos para animar la fiesta. Solicitad información)

(Precio aproximado 60-70.- € por cada componente del grupo)

2.9 Animación con **Camarero Sorpresa**

(Nuestro Mr Been particular hará el ridículo en el aperitivo, los invitados dudarán durante el banquete y para finalizar nos deleitará con un pequeño espectáculo de pallaso donde se incluye globoflexia para pequeños y adultos) (Precio: 375.- €)

Obsequio: 1 de los servicios que se acaban de detallar está incluido en el precio para banquetes de más de 125 comensales. Para eventos de 124 comensales o menos se deberá abonar un pequeño suplemento en función del N° de invitados.



3.- Música

Haremos que vuestro enlace sea una auténtica fiesta, para ello disponemos de Organista y Disco Móvil de confianza. Creemos que la música es un ingrediente importantísimo en un evento de este tipo.

El precio de la música es de 400,00 €. Incluye los 160,00.-€ de derechos de autor, la amenización durante todo el banquete, la música de entrada de los novios, de presentaciones de platos, de entrega del ramo, muñecos, ramos, etc y las 2 primeras horas de baile. Este precio se verá incrementado en 60,00 € por cada hora o fracción a partir de la segunda hora de actuación.

Si la música desean facilitarla los novios, solo deberán hacerse cargo de los comentados derechos de autor, y será imprescindible un justificante de cotización a la seguridad social por parte del músico.

4.- Confirmación del Banquete y del N° de comensales.

- 4.1.- El banquete se ha de confirmar como máximo dos meses después de la primera visita, en caso contrario nos reservamos el derecho de dar su ficha de baja dejando el día libre.
- 4.2.- El N° de comensales exactos se deben confirmar dos días antes del banquete, siendo este el mínimo a facturar, junto con los comensales de la prueba de boda.
- 4.3.- Al confirmar el banquete se abonará el importe de 600,00 € en concepto de paga y señal, no recuperables en el caso que no se realice el banquete. En este momento se formalizará la reserva mediante la firma del contrato de banquete.

5.- Forma de Pago

- 5.1.- Paga y señal de 600,00.- € en el momento de hacer la reserva en firme.
- 5.2.- La semana antes, al traer las listas de los invitados, se abonará el 80 % aproximado del coste total.
- 5.3.- El resto se liquidará al acabar el banquete.



Ressopó // Tentenpié

Mini panets variats (xapata, de cereals, d'olivada, integral)
amb pernil, llonganissa de pagès, tonyina, botifarra blanca

*Mini panecillos variados (Chapata, de cereales, de olivada, integral)
con jamón, longaniza de payés, atún, butifarra blanca*

Mini croissant farcit de: pernil dolç, formatge, xoriç o salsitxó

Mini croasant relleno de: jamón york, queso, chorizo o salchichón

Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet

Jamón ibérico y pan de coca con tomate

Pastes de full salades i farcides de sobrassada formatge i tonyina

Pastas de hojaldre saladas y rellenas de sobrasada, queso y atún

Assortit de galetes de la Conca

(Carquinyoli, ventall, ametllat, carquiñoli de xocolata i tubulat)

Surtido de galletas de la Conca

(Carquiñoli, abanico, carquiñoli de chocolate y tubulado)

Mini cucurutxos de gelat i bombó Magnum

Mini cucuruchos de helado y bombón Magnum

Gofres amb nata i xocolata

Gofres con nata y chocolate

Fruits secs garapinyats

Frutos secos garapiñados

Petit Fours

Petit Fours

Fruites Cruú sobre gel pilé

Frutas Cruú sobre hielo pilé

Feu la combinació que més us agradi de 3-4 varietats. Digueu-nos per quants ho hem de preparar. El preu pot variar entre els 5 i 10 € per comensal depenent de la combinació de plats

Haced la combinación que más os guste de 3-4 variedades.. Decidnos para cuantos lo hemos de preparar. El precio puede variar entre 5 y 10 € por comensal depediendo de la combinción de platos.



Mallol
Càtering

Cuina de qualitat, on vulguis

Servei de Càtering

Si tens el lloc perfecte per celebrar el teu enllaç, nosaltres ens encarreguem de la resta.

Disposem de tot el necessari per aconseguir que els teus convidats gaudeixin, sentin i siguin feliços amb vosaltres, al vostre lloc preferit.

A Mallol Restauració fa més de 18 anys que ens dediquem al món de l'hosteleria. Contem amb un magnífic servei de càtering que ens permet organitzar qualsevol tipus d'esdeveniment.

Aquest tipus de servei és molt complexe, ja que hi juguen una infinitat de factors: les necessitats del client, el lloc on es realitza, el tipus de menjar que es vol oferir, el material necessari (ja sigui de cuina o de servei), i un llarg etc... Es per aquest motiu que ens agrada fer un estudi personalitzat per tal d'oferir el millor a cada banquet.

Podem oferir des d'una copa de cava per a una senzilla recepció fins a organitzar un esdeveniment amb tot el necessari per l'èxit del mateix. Entre els nostres serveis incluïm: el material, personal, carpa, servei de flors, transport dels convidats, neteja, i tot el que pugueu imaginar.

Per tot això disposem del Registre Sanitari Industrial, de vehicles propis per l'òptim transport, i de tota la documentació legal necessària per tal de garantir un servei amb la serietat i el rigor que els nostres clients mereixen.

Servicio de Cátering

Si tienes el sitio perfecto para celebrar tu enlace, nosotros nos encargamos del resto.

Disponemos de todo lo necesario para conseguir que tus invitados disfruten, sientan y sean felices con vosotros en vuestro paraje preferido.

En Mallol Restauració hace más de 18 años que nos dedicamos al mundo de la hostelería. Contamos con un magnifico servicio de cátering que nos permite organizar cualquier evento.

Este tipo de servicio es muy complejo, ya que juegan una infinidad de factores: las necesidades del cliente, el lugar donde se realiza, el tipo de comida que se quiere ofrecer, el material necesario (ya sea de cocina o de servicio), y un largo etc... Es por este motivo que nos gusta hacer un estudio personalizado para ofrecer lo mejor a cada banquete.

Podemos ofrecer desde una copa de cava para una sencilla recepción, hasta organizar un evento con todo lo necesario para el éxito del mismo. Entre nuestros servicios incluimos: el material, personal, carpa, servicio de flores, transporte de los invitados, limpieza, y todo lo que podáis imaginar.

Para todo esto disponemos del Registro Sanitario Industrial, de vehículos propios para el óptimo transporte, y de toda la documentación legal necesaria para garantizar un servicio con la seriedad y el rigor que nuestros clientes merecen.

Servei de Càtering

