



EL TRULL

MENÚS DE CASAMENTS

Benvinguda i Aperitius

Culleretes i Txupitos

Foie amb poma caramel·litzada
Pop amb vinagreta de fruites tropicals
Caneló de bacallà a la Catalana
Mango amb mascarpone
Marisc i pinya amb salsa de vermut

Enfilalls

Salmó amb vinagreta de cibolet
Verdures a la brasa
Llagostí amb romesco

Tastets de la mar

Garotes tofonades
Zamburinyes a la reina
Bunyols de bacallà
Escopinyes al vapor

Tapetes

Croquetes d'au
Hamburguesa d'ànec i foie
Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

Menú

La Mar

Supremes de lluç amb mousseline de garotes tofonada amb la seva guarnició

Amb un toc refrescant ...

Sorbet de mandarina

La Muntanya

Llata de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i
salsa de Cabernet Sauvignon

Amb gust dolç ...

Tulipa de xocolata amb gelat de vainilla, coulis de gerds i fruits vermells

La Celebració

Pastís de Noces

Cafès i licors

Celler

Vinya Heredad Blanc de Blancs (Macabeu • Xarel.lo • Parellada) - D O Catalunya
Vinya Heredad Negra (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) - D O Catalunya
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel.lo • Parellada) - D O Cava
Aigües minerals i naturals

Benvinguda i Aperitius

Culleretes i Txupitos

Foie amb poma caramel·litzada
Pop amb vinagreta de fruites tropicals
Caneló de bacallà a la Catalana
Mango amb mascarpone
Marisc i pinya amb salsa de vermut

Enfilalls

Salmó amb vinagreta de cibulet
Verdures a la brasa
Llagostí amb romesco

Tastets de la mar

Garotes tofonades
Zamburinyes a la reina
Bunyols de bacallà
Escopinyes al vapor

Tapetes

Croquetes d'au
Hamburguesa d'ànec i foie
Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

Menú

La Mar

Pupietes de llenguado i salmó amb crema de safrà i timbal de verdures

Amb un toc refrescant ...

Sorbet de llima

La Muntanya

Carrillera de vedella de Girona amb glassejat de gerds i mostassa a l'antiga

Amb gust dolç ...

Pinya natural amb crema cremada i maduixetes del bosc

La Celebració

Pastís de Noces

Cafès i licors

Celler

*Vinya Heredad Blanc de Blancs (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - D.O. Catalunya –
Vinya Heredad Negre (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) – D.O. Catalunya –
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) – D.O. Cava –
Aigües minerals i naturals*

Benvinguda i Aperitius

Culleretes i Txupitos

Foie amb poma caramel·litzada
Pop amb vinagreta de fruites tropicals
Caneló de bacallà a la Catalana
Mango amb mascarpone
Marisc i pinya amb salsa de vermut

Enfilalls

Salmó amb vinagreta de cibulet
Verdures a la brasa
Llagostí amb romesco

Tastets de la mar

Garotes tofonades
Zamburinyes a la reina
Bunyols de bacallà
Escopinyes al vapor

Tapetes

Croquetes d'au
Hamburguesa d'ànec i foie
Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

Menú

La Mar

Medallons de vieres amb coulis de mango, fruits vermells amb vinagreta de sesam daurat

Amb un toc refrescant ...

Sorbet de taronja sanguina

La Muntanya

Rotllet de xai confitats a les fines herbes amb timbal de formatge aromatitzat

Amb gust dolç ...

Sinfonia d'albercoc amb maduixetes de bosc, suc de taronja i gelat de vainilla

La Celebració

Pastís de Noces

Cafès i licors

Celler

*Vinya Heredad Blanc de Blancs (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - D.O. Catalunya –
Vinya Heredad Negra (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de Llebre) – D.O. Catalunya –
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) – D.O. Cava –
Aigües minerals i natural*

Benvinguda i Aperitius

Culleretes i Txupitos

Foie amb poma caramel·litzada
Pop amb vinagreta de fruites tropicals
Caneló de bacallà a la Catalana
Mango amb mascarpone
Marisc i pinya amb salsa de vermut

Enfilalls

Salmó amb vinagreta de cibulet
Verdures a la brasa
Llagostí amb romesco

Tastets de la mar

Garotes tofonades
Zamburinyes a la reina
Bunyols de bacallà
Escopinyes al vapor

Tapetes

Croquetes d'au
Hamburguesa d'ànec i foie
Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

Menú

La Mar

Cim i tomba de rap a l'estil dels pescadors de Tossa

Amb un toc refrescant ...

Sorbet de pinya

La Muntanya

Filet de vedella de Gironès amb poma caramel·litzada i la seva salsa

Amb gust dolç ...

Mil fulles de tiramisú amb cremós de cafè a l'amareto

La Celebració

Pastís de Noces

Cafès i licors

Celler

*Vinya Heredad Blanc de Blancs (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - D.O. Catalunya –
Vinya Heredad Negra (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de Llebre) – D.O. Catalunya –
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) – D.O. Cava –
Aigües minerals i naturals*

Benvinguda i Aperitius

Culleretes i Txupitos

Foie amb poma caramel·litzada
Pop amb vinagreta de fruites tropicals
Caneló de bacallà a la Catalana
Mango amb mascarpone
Marisc i pinya amb salsa de vermut

Enfilalls

Salmó amb vinagreta de cibulet
Verdures a la brasa
Llagostí amb romesco

Tastets de la mar

Garotes tofonades
Zamburinyes a la reina
Bunyols de bacallà
Escopinyes al vapor

Tapetes

Croquetes d'au
Hamburguesa d'ànec i foie
Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

Menú

La Mar

Llamàntol del Cantàbric perellat amb cruixent del seu corall i bouquet de fruites tropicals

Amb un toc refrescant ...

Sorbet de llimona

La Muntanya

Filet de vedella del Gironès amb fetge d'ànec i Cabernet Sauvignon

Amb gust dolç ...

Florentina de mousse de mató amb gelat de nous i caramel

La Celebració

Pastís de Noces

Cafès i licors

Celler

*Vinya Heredad Blanc de Blancs (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) - D.O. Catalunya –
Vinya Heredad Negra (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de Llebre) – D.O. Catalunya –
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) – D.O. Cava –
Aigües minerals i naturals*

Benvinguda i Aperitius

Culleretes i Txupitos

Foie amb poma caramel·litzada
Pop amb vinagreta de fruites tropicals
Caneló de bacallà a la Catalana
Mango amb mascarpone
Marisc i pinya amb salsa de vermut

Enfilalls

Salmó amb vinagreta de cibulet
Verdures a la brasa
Llagostí amb romesco

Tastets de la mar

Garotes tofonades
Zamburinyes a la reina
Bunyols de bacallà
Escopinyes al vapor

Tapetes

Croquetes d'au
Hamburguesa d'ànec i foie
Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
Full amb fetge d'ànec, panses i reducció de moscatell

Menú

La Mar

Llom de déntol amb mouselina d'all tendres i poma, risoto de sipia.

Amb un toc refrescant ...

Sorbet de mojito

La Muntanya

Rotllets de cabrit farcits de mousse d'all i bolets amb suc del seu rostit

Amb gust dolç ...

Enfilall de fruites naturals amb xocolata

La Celebració

Pastís de Noces

Cafès i licors

Celler

*Vinya Heredad Blanc de Blancs (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) – D O Catalunya –
Vinya Heredad Negra (Garnatxa Negra • Monastrell • Ull de llebre) – D O Catalunya –
Segura Viudas "Aria" Brut Nature (Macabeu • Xarel·lo • Parellada) – D O Cava –
Aigües minerals i naturals*

Benvinguda i Aperitius

Culleretes i Txupitos

Pop amb vinagreta de fruites tropicals
Caneló de bacallà a la Catalana
Mango amb mascarpone
Marisc i pinya amb salsa de vermut
Ceviche de corbina amb cítrics

Enfilalls

Bacallà amb vinagreta de tomàquet
Salmó amb vinagreta de cibulet
Tonyina amb vinagreta de soja
Verdures a la brasa
Llagostí amb romesco

Cornets i Pipetes

Amanida de txangurro amb olidel seu coral
Anxoves amb emulsió de tomàquet

Tastets de la mar

Garotes tofonades
Bunyols de bacallà
Escopinyes al vapor

Tapetes

Croquetes d'au
Vieira amb mousseline d'all tendres
Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
Tapeta de mandonguilles de sípia amb salsifí de la Selva
Tapeta de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i Cabernet Sauvignon

Menú

La Mar

Assortiment de peix i marisc de les nostres llotges a la graella amb ½ llamàntol

Amb un toc refrescant ...

Sorbet de Caipirinha

La Muntanya

Filet de vedella del Gironès amb essència de tofona i el seu graten

Amb gust dolç ...

Mosaic de fruites naturals amb gelat de iogurt

La Celebració

Pastís de Noces

Cafès i licors

Celler

Vionta (Albariño) – D.O. Rias Baixas -
Mas d'Aranyó (Tempranillo • Garnatxa • Syrah) – D.O. Catalunya -
Parxet Brut Nature (Macabeu • Parellada • Pansa Blanca) – D.O. Cava -
Aigües minerals i naturals

Benvinguda i Aperitius

Culleretes i Txupitos

Pop amb vinagreta de fruites tropicals
Caneló de bacallà a la Catalana
Mango amb mascarpone
Marisc i pinya amb salsa de vermut
Ceviche de corbina amb cítrics

Enfilalls

Bacallà amb vinagreta de tomàquet
Salmó amb vinagreta de cibulet
Tonyina amb vinagreta de soja
Verdures a la brasa
Llagostí amb romesco

Cornets i Pipetes

Amanida de txangurro amb olidel seu coral
Anxoves amb emulsió de tomàquet

Tastets de la mar

Garotes tofonades
Bunyols de bacallà
Escopinyes al vapor

Tapetes

Croquetes d'au
Vieira amb mousseline d'all tendre
Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
Tapeta de mandonguilles de sípia amb salsifí de la Selva
Tapeta de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i Cabernet Sauvignon

Menú

La Mar

½ Llamàntol a la brasa amb escamarlans, gambes i llagostins

Amb un toc refrescant ...

Sorbet de Gin-Tonic

La Muntanya

Medallons de filet del Gironès a les tres salses amb la seva guarnició

Amb gust dolç ...

Barbaroise de fruites amb cremes de fruita de la passió

La Celebració

Pastís de Noces

Cafès i licors

Celler

Vionta (Albariño) – D.O. Rias Baixas -
Mas d'Aranyó (Tempranillo • Garnatxa • Syrah) – D.O. Catalunya -
Parxet Brut Nature (Macabeu • Parellada • Pansa Blanca) – D.O. Cava -
Aigües minerals i naturals

Benvinguda i Aperitius

Culleretes i Txupitos

Pop amb vinagreta de fruites tropicals
Caneló de bacallà a la Catalana
Mango amb mascarpone
Marisc i pinya amb salsa de vermut
Ceviche de corbina amb cítrics

Enfilalls

Bacallà amb vinagreta de tomàquet
Salmó amb vinagreta de cibulet
Tonyina amb vinagreta de soja
Verdures a la brasa
Llagostí amb romesco

Cornets i Pipetes

Amanida de txangurro amb olidel seu coral
Anxoves amb emulsió de tomàquet

Tastets de la mar

Garotes tofonades
Bunyols de bacallà
Escopinyes al vapor

Tapetes

Croquetes d'au
Vieira amb mousseline d'alls tendres
Arròs de l'art dels pescadors de Lloret perellat
Tapeta de mandonguilles de sípia amb salsifí de la Selva
Tapeta de vedella de Girona a la Catalana amb compota de poma i Cabernet Sauvignon

Menú

La Mar

Llagosta perellada del Mediterrani amb el seu corall i crudités de verdures

Amb un toc refrescant ...

Sorbet de Daikiri

La Muntanya

Garrí cruixent amb tres pebres, taten de poma i formatge de cabra gratinat

Amb gust dolç ...

Lingot de sacher cruixent amb savarin d'albercoc i gelat de cookies

La Celebració

Pastís de Noces

Cafès i licors

Celler

Vionta (Albariño) – D.O. Rias Baixas -
Mas d'Aranyó (Tempranillo • Garnatxa • Syrah) – D.O. Catalunya -
Parxet Brut Nature (Macabeu • Parellada • Pansa Blanca) – D.O. Cava -
Aigües minerals i naturals

Buffets

Pernil ibèric de gla tallat davant dels convidats

727 + IVA = 800 €/pernil

Degustació de formatges artesans amb nous i pa de blat de moro

10,91 + IVA = 12 €/pax

Ous de guatlla ferrats sobre torradetes amb bacó

4,95 + IVA = 5,44 €/pax

Opció A

L'Entrant

Macarrons a la bolonyesa

Plat principal

Pollastres amb patates fregides
o

Escalopa de vedella de Girona amb la seva guarnició

Les postres

Gelat variat

La Celebració

Pastís de noces
Refrescs i Aigües minerals

Opció B

L'Entrant

Canelons tofonats a la crema

Plat principal

Filets de llenguado a la planxa amb la seva guarnició

Les postres

Gelat variat

La Celebració

Pastís de noces
Refrescs i Aigües minerals

Opció C

L'Entrant

Canelons de txangurro de bou de mar

Plat principal

Filet de vedella de Girona amb la seva guarnició

Les postres

Gelat variat

La Celebració

Pastís de noces
Refrescs i Aigües minerals

Opció A

Mateix menú confirmat dels adults al 75% del preu.

Opció B

L'Entrant

Amanida variada

La Mar o La Muntanya

Llom de peix de les nostres llotges al forn amb patates, tomàquet i ceba
o

Filet de vedella de Girona amb la seva guarnició

Les Postres

La Celebració – Pastís de noces

Celler i aigües minerals

Els menús es poden adaptar a intoleràncies i al·lèrgies que puguin sorgir, sense inconvenient per a persones en concret o bé per a tot el menú previst per l'esdeveniment.

Llista de preus

Opció nº 1	98,00 +10 % IVA (107,80 €)
Opció nº 2	106,50 +10 % IVA (117,15 €)
Opció nº 3	109,00 +10 % IVA (119,90 €)
Opció nº 4	119,00 +10 % IVA (130,90 €)
Opció nº 5	129,00 +10 % IVA (141,90 €)
Opció nº 6	144,00 + 10 % IVA (158,40 €)
Opció nº 7	183,00 + 10 % IVA (201,30 €)
Opció nº 8	185,00 + 10 % IVA (203,50 €)
Opció nº 9	Consultar Preu
Menú infantil - A -	27,00 + 10 % IVA (29,70 €)
Menú infantil - B -	40,00 + 10 % IVA (44,00 €)
Menú infantil - C -	50,00 + 10 % IVA (55,00 €)
Menú Sfafe - A -	75% del preu del menú adult
Menú Staff - B -	45,00 + 10 % IVA (49,50 €)

COMPLEMENTS OPCIONALS

- preus per convidat -

Minutes, targetes i Seeting	3,50 +10% (3,85 €)
Centre Flors	1,50 +10% (1,65 €)
Servei Barra Lliure (2 hores)	5,90 +10% (6,50 €)
Hora extra de Servei i Barra Lliure	5,90 +10% (6,50 €)
Servei de cockteleria (2 hores)	3,65 +10% (4,00 €)

CERIMÒNIA CIVIL

Cerimònia civil en el restaurant	315,00 +10% (346,50 €)
Actor per oficiar la cerimònia civil	150,00 +10% (165,00 €)

ESPAI SINGULAR CALA GRAN

Exclusivitat Cala Gran

Consultar disponibilitat i tarifes

FONDUE DE XOCOLATA

Fondue de Xocolata (fins 40 pax)	325,00 +10% (357,50 €)
Fondue de Xocolata (fins 80 pax)	520,00 +10% (572,00 €)
Fondue de Xocolata (fins 250 pax)	650,00 +10% (715,00 €)

SERVEI DE LUDOTECA

Ludoteca (hora per monitor, un per cada 6 nens) **18,00 +10% (19,80 €)**

AMBIENTACIÓ MUSICAL

Piano de cua durant l'aperitiu	268,15 +10% (295,00 €)
Guitarra espanyola Chill-Out durant l'aperitiu	268,15 +10% (295,00 €)
Saxofonista durant l'aperitiu	268,15 +10% (295,00 €)
Cantada d'Havaneres durant l'aperitiu	977,25 +10% (1.075,00 €)
Discoteca Mòbil amb animació (Àpat + 2 hores)	627,25 +10% (690,00 €)
Hora extra de Discoteca Mòbil	113,65 +10% (125,00 €)
Trio Musical (2 hores)	preu a consultar
Grup Musical (2 hores)	preu a consultar

Les tarifes dels músics del Restaurant no tindran cap increment en concepte dels drets d'autor.
Per a tots els músics externs, s'incrementarà 100,00 € per l'utilització del drets d'autor, i 60,00 € per disposar de les instal·lacions elèctriques del Restaurant.

ALLOTJAMENT

Possibilitat d'allotjar-se els nuvis i els seus convidats en les nostres instal·lacions

Notes

- Preus especials als nuvis que es casin els mesos de novembre, desembre, gener, febrer i març.
- Els divendres de tot l'any, excepte vigílies de festes, pergamins i flors inclòs en el preu.
- Perquè la reserva quedi confirmada caldrà donar una paga i senyal de 500,00 euros.
- L'aperitiu pot estar subjecte a variacions, segons la temporada o el mercat.
- La llista de convidats i el croquis del menjador s'entregarà una setmana abans del banquet.
- El nombre de comensals es confirmarà com a màxim 78 h. abans de la celebració.
- Menús dissenyat per esdeveniments superiors a 50 pax.
- Els nostres menús són orientatius, preguem la consulta dels mateixos sense cap compromís.
- Els menús es poden adaptar a intoleràncies i al·lèrgies que puguin sorgir, sense inconvenient per a persones en concret o bé per a tot el menú previst per l'esdeveniment.

Tast del menú

Dies laborables gratuït per la parella i 50% del preu del menú pels pares.
Festius i caps de setmana 50% del preu del menú per a tots els assistents.



EL TRULL

Cala Canyelles. 17310 Lloret de Mar (Girona) Tel.: 972 364 928

www.eltrull.com