



Mallol

Càtering

Cuina de qualitat, on vulguis

2025



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



BUFET VERMUT



REFRIGERI

Paradeta decorada
 Llimonada natural
 Té fred
 Aigües minerals
 Aigües amb:
 Gíngebre
 Síndria, cogombre i menta
 Fruites vermelles

Brou vegetal*
 Brou d'au*
 Sopa de farigola*
 *Segons climatologia

Preu: 1,95 €/Comensal
 (1,77 € + IVA)



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 & COCTAILS



Paradeta decorada
Gin Mallol amb gel pilee & fruites de bosc
Aperol Spritz
Ice Mojito
Inclòs a tots els menús





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

Preu: 2,75 €/Comensal (2,50 € + IVA)



BUFET MALLOL ICE



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)





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 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 "TACOS"

Paradeta decorada
Taco de vedella
Taco de pollastre
Taco vegetal

Tòppings

Pico de gallo
Llima
Coriandre
Salsa d'avocat
Salsa picant
Crema agra

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



BUFET IBÈRIC

Paradeta decorada
Pernil ibèric al tall
Pa de coca amb tomàquet i OOVE

Preu: 6,60 € / Comensal (6,00€ + IVA)



BUFET LA GRANJA

Paradeta decorada
Remenat d'ous de corral amb verdures
Ous estrellats amb patata fornera
Ous de guatlla amb sal de beicon

Preu: 3,50 €/Comensal (3,18 € + IVA)

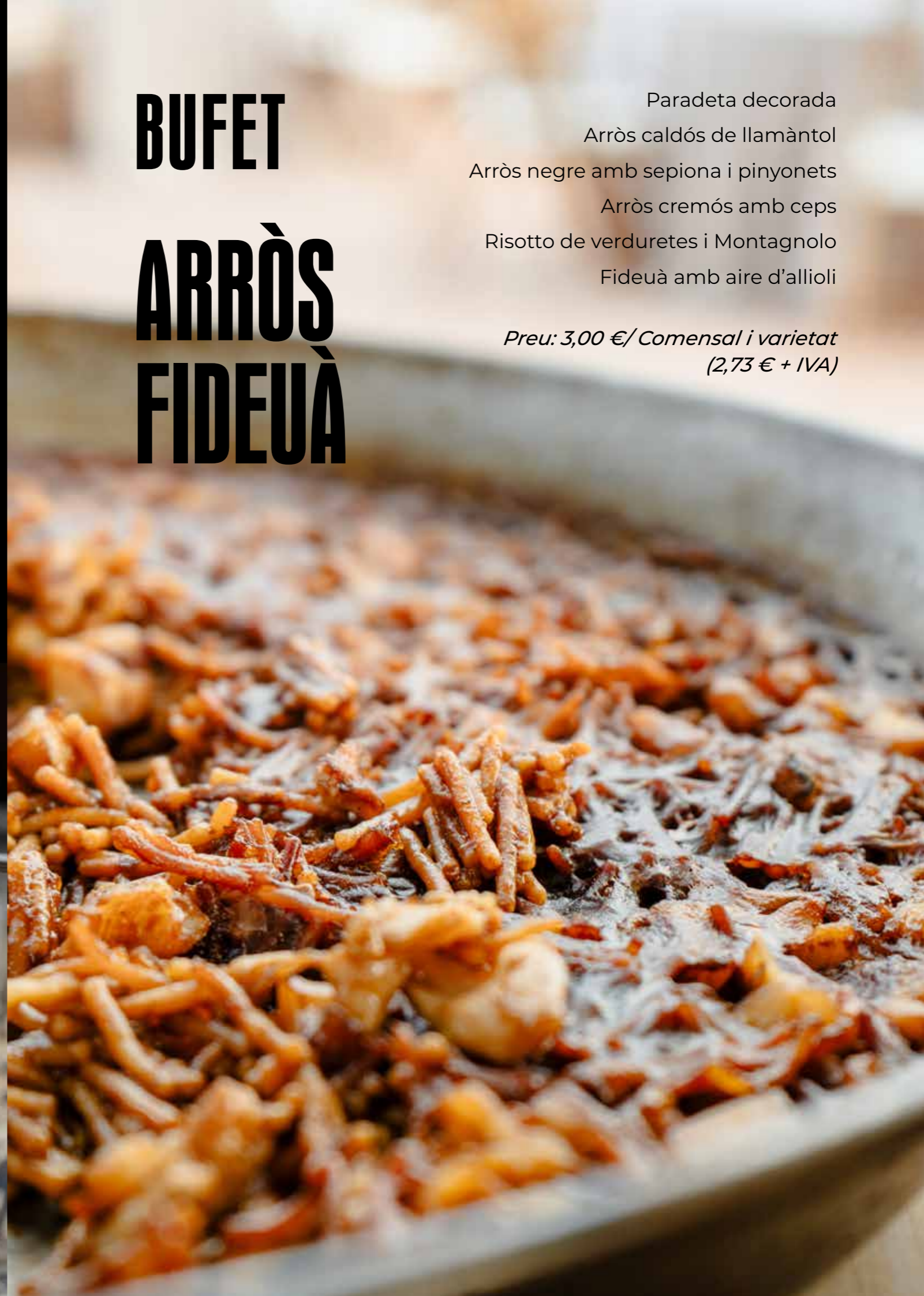


BUFET

ARRÒS FIDEUÀ

Paradeta decorada
Arròs caldós de llamàntol
Arròs negre amb sepiona i pinyonets
Arròs cremós amb ceps
Risotto de verduretes i Montagnolo
Fideuà amb aire d'allioli

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





BUFET FUMATS

Paradeta decorada
Tataki de tonyina
Salmó fumat

Toppings

*Salsa Teriyaki
Maionesa de Ponzu*

Preu: 7,70 € / Comensal (7,00 € + 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 MARISC



BUFET OSTRES

Paradeta decorada
Servei de mestre ostrer

Tòppings

Llimona, taronja, Tabasco, núvol de cava

Preu: 7,70 €/Comensal (7,00 € + IVA)



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 MINI FAST FOOD



Paradeta decorada
Mini hamburguesa de filet d'Angus
Mini bikini amb Cheddar
Mini frankfurt
Mini xips palla
Salsa: Ketchup, mostassa i maionesa

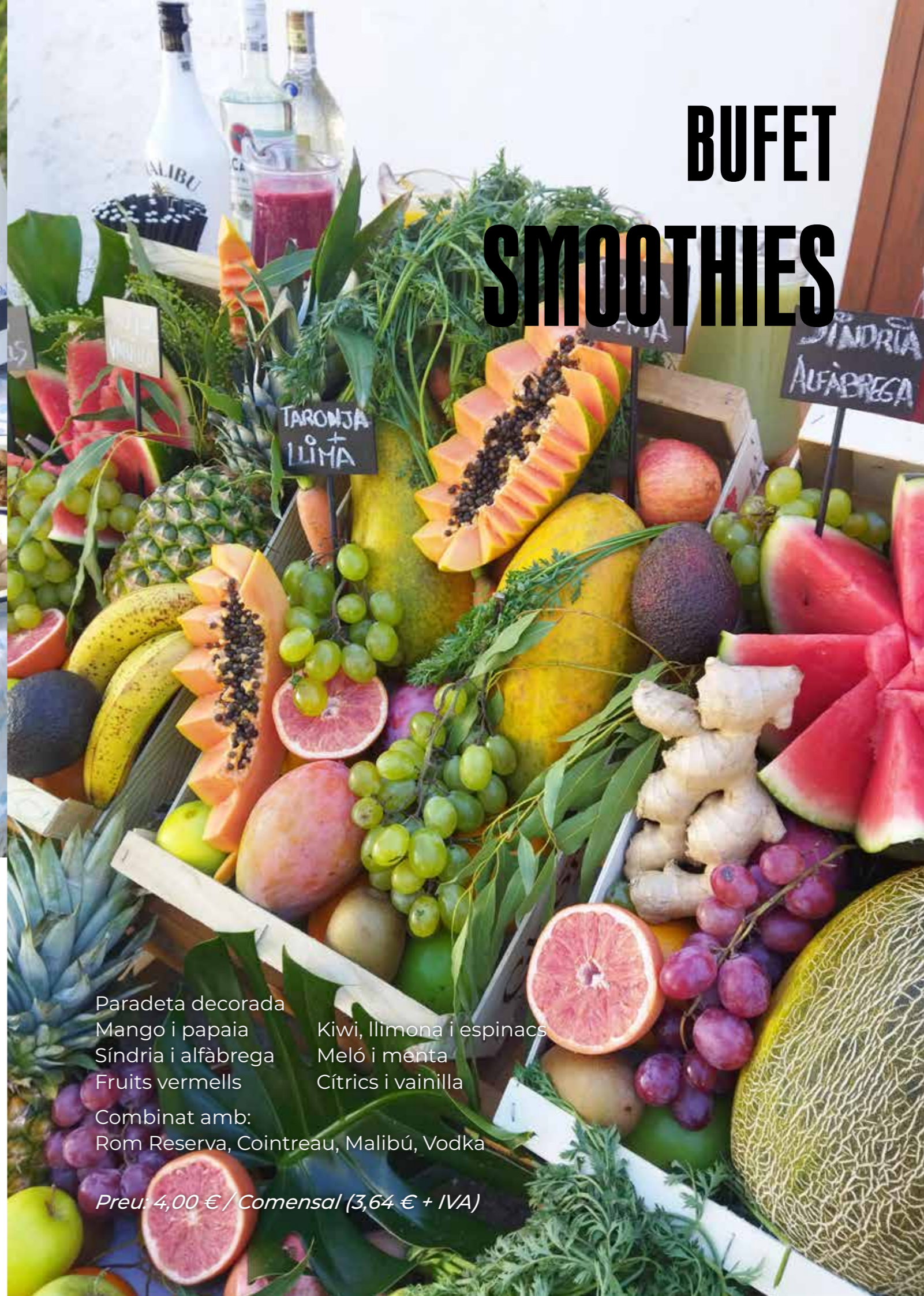
Preu: 4,50 € / Comensal (4,10 € + IVA)
() Aquest buffet no es pot posar com a ressopó)*

BUFET BBQ



Paradeta decorada
Entrecot de vaca madurada
"Lagarto" ibèric
Magret d'ànec
Llonganissa de pagès
Xistorra
Brotxeta de pollastre al curry
Preu: 6,60 €/Comensal (6,00 € + IVA)





BUFET SMOOTHIES

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)

- Paradeta decorada
- Mango i papaia
- Síndria i alfàbrega
- Fruits vermells
- Combinat amb:
Rom Reserva, Cointreau, Malibú, Vodka
- Kiwi, llimona i espinacs
- Meló i menta
- Cítrics i vainilla

Preu: 4,00 €/Comensal (3,64 € + IVA)



**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 olivada

Mousse de dàtils amb bacon
Bombó de foie
Bombó de marisc
Tonyina amb salsa wakasaka
Roll de salmó i guacamole
Ceviche de calamar
Escalivada i sardina anxovada

Mousse de bacallà amb allioli granitat
Pinya al Malibú amb pernillet d'ànec
Tonyina amb soja i toc de wasabi
Amanida de favetes a la menta
Natxo amb crema de Cheddar
Tàrtar de mango i gambot
Tàrtar de llonganissa de pagès

Esqueixada de bacallà amb romesquet coent
Salmó amb crema de formatge i cítrics
Crepe de bolets amb beixamel trufada
Paelleta d'arròs negre, sepiona i pinyonets
Paelleta d'arros cremòs amb ceps
Paelleta de risotto de verduretes i Montagnolo
Paelleta de fideuà amb aire d'all i oli



Focaccia de roastbeef de presa ibèrica
Carpaccio de llagostins
Vieires amb praliné de festucs
Bunyol de pastanaga amb crema de curry
Pebrots del Piquillo amb brandada de bacallà
Montagnolo amb pera caramel·litzada
Cocotte d'ou de guatlla i parmentiere de patata

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

Profiterol de formatge manxec amb codonyat i nou
Pebrots del Padrón farcits de crema de pebrot i vieires
Patates braves amb ceba confitada i sal volcànica
Coca de croissant, sardina fumada, seitó, foie, poma i llima
Wellington de llonganissa, ceba caramel·litzada i formatge
Cruixent de llagostí amb kikos i musselina de mostassa

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 & Cocktails - Barra de begudes*

2 BUFFETS A ESCOLLIR

*Buffet Formatges, 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: 139,00 € (126,36 €+10% IVA)

Preu restaurant: 124,00 € (112,73 €+10% IVA)

Menú 2

13 COSETES PER PICAR

Trieu les que més us agradin

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cerveseria
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de begudes*

3 BUFFETS A ESCOLLIR

*Buffet Formatges, 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

Coca de carbassó i roastbeaf de presa ibèrica amb mel i mató

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, poma 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: 149,50 € (135,91 €+10% IVA)

Preu restaurant: 134,50 € (122,27 €+10% IVA)

Menú 3

15 COSETES PER PICAR

Trieu les que més us agradin

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cerveseria
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de begudes*

3 BUFFETS A ESCOLLIR

*Buffet Formatges, 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

Secret ibèric amb textures de carbassa

o

Garrinet sense feina amb textures de poma

o

*Melós de vedella en el seu suc i parmentiere de bolets
amb Filet de vedella enlloc de Melós (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: 160,00 € (145,45 €+10% IVA)

Preu restaurant: 145,00 € (131,82 €+10% IVA)

Menú tapetes i platets

ESPERANT A LA PARELLA

10 COSETES PER PICAR

Trieu les que més us agradin

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cerveseria
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de begudes*

2 BUFFETS A ESCOLLIR

*Buffet Formatges, Buffet Mallol Ice
Buffet Les coques o Buffet Fresc*

PASSEM A TAULA

CAIXETA DE REGAL

*Pinya al Malibú amb pernilet d'ànec
Bombó de foie*

Tàrtar de mango i gambot

Llagostí al vapor amb maionesa de cítrics

PETITES DEGUSTACIONS

Salmorejo suau

Crep de bolets amb beixamel tofonada

Bacallà amb salsa de foie

Caramel de xai amb crema de prunes i poma al safrà

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: 150,00 € (136,36 €+10% IVA)

Preu restaurant: 135,00 € (122,73 €+10% IVA)

Menú BBQ

13 COSETES PER PICAR

Trieu les que més us agradin

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cerveseria
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de begudes*

2 BUFFETS A ESCOLLIR

*Buffet Formatges, Buffet Mallol Ice
Buffet Les coques o Buffet Fresc*

SHOW COOKING DE BBQ

TOT POSAT AL MIG DE LA TAULA

*Entrecot de vaca madurada
Presca ibèrica
"Lagarto" ibèric
Magret d'ànec*

GUARNICIONS

*Patata al caliu
Fesols del Pinet
Verdures de temporada al forn
Allioli i crema de formatges*

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: 149,00 € (134,45 €+10% IVA)

Preu restaurant: 134,00 € (121,82 €+10% IVA)

Menú informal per picar

16 COSETES PER PICAR

Trieu les que més us agradin

DRINKS

*Buffet Vermouth - Buffet Cerveseria
Buffet Gin Mallol & Cocktails - Barra de begudes*

3 BUFFETS A ESCOLLIR

*Buffet Formatges, Buffet Mallol Ice
Buffet Les coques o Buffet Fresc*

BUFET ARRÒS FIDEUÀ (2 VARIETATS A ESCOLLIR)

*Arròs caldós de llamantol
Arròs negre amb sepiona i pinyonets
Arròs cremós amb ceps
Risotto de verduretes i Montagnolo
Fideuà amb aire d'allioli*

BUFET BBQ

*Entrecot de vaca madurada
"Lagarto" ibèric
Magret d'ànec
Llonganissa de pagès
Xistorra
Brotxeta de pollastre al curry*

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: 139,00 € (126,36 €+10% IVA)

Preu restaurant: 124,00 € (112,73 €+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

*Seleccioneu 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

SENSACIONS



- 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)
- Carquitanies
- 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 ESPETOS

Paradeta decorada
Barca amb brasa
Espetos de sardina

Preu: 14,00 €/Comensal (12,73 € + 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)

BUFET RESSOPÓ LLAMINER



Ruleta de la sort
Assortit de donuts
Petons & Xupitos

Preu: 3,75 €/Comensal (3,41 € + 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 convenients i combinar diferents menús.
- **Prova de nocces.** Es realitzarà una prova de nocces, 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
Plat combinat de:
Macarrons a la bolonyesa
Pollastre arrebossat amb patates xips
Postre Infantil
Refrescs variats

Preu càtering: 49,00 € (44,54 € + IVA)

Preu restaurant: 39,00 € (35,45 € + 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 coberteria
- 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 Mallo Restauraació, 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 Mallo Restauraació, 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 adicional (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 nocces.
- 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 2025.

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 MENJADOR 4 ESTILS





MAR i MUNTANYA





Agraïments

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

