



CAL BLAY
EVENTS

CÓCTEL

l'idom[®] ESPAI

→ Opciones cóctel

PROPUESTA GASTRONÓMICA

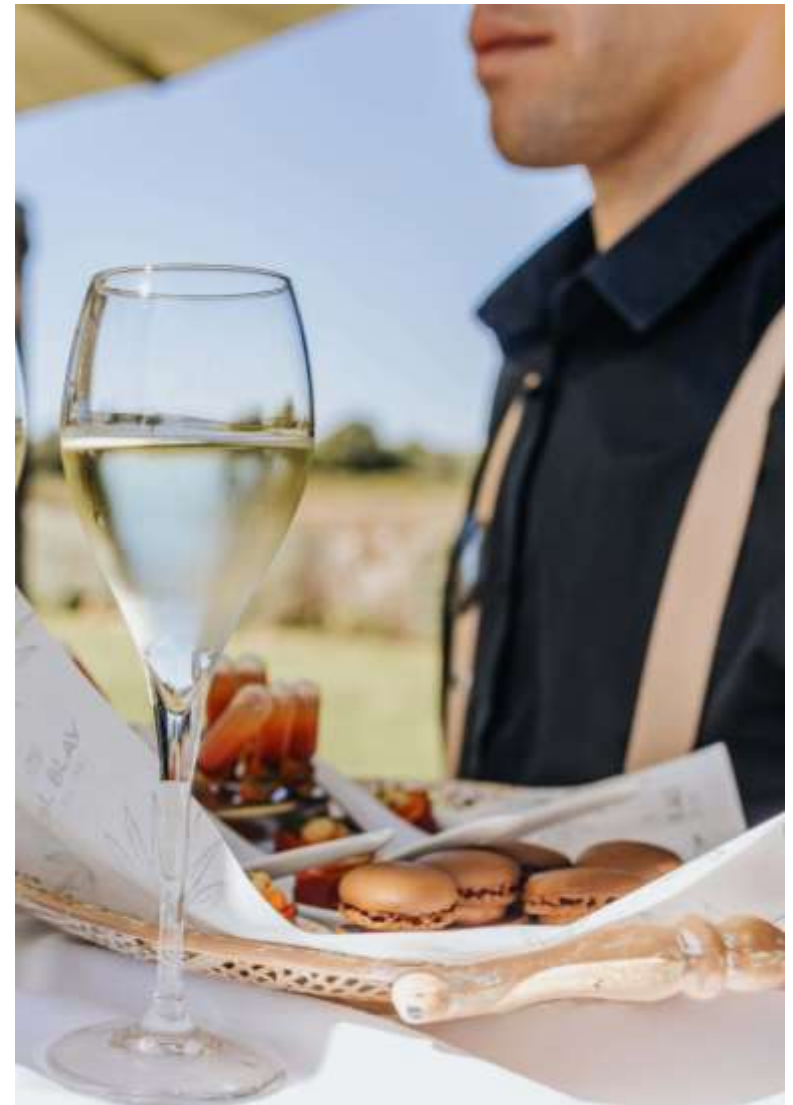
Cóctel 1
Cóctel 2
Cóctel 3
Cóctel 4
Cóctel especial celíaco
Cóctel especial vegano
Paraditas frías
Paraditas calientes / Showcooking

MOBILIARIO

Incluido

INFORMACIÓN ADICIONAL

Barra libre
Características del servicio
Condiciones
Precios Contacto



Propuesta Gastronómica

Cóctel1 | Cóctel2 | Cóctel3 | Cóctel4 | Cóctel especial celíaco | Cóctel especial vegano | Paraditas frías | Paraditas calientes /showcooking

l'Idom ESPAI®

SNACKS

Chips mediterráneas

APERITIVOS

Coca de calabacín, burrata y albahaca -G

Longaniza de La Llacuna

con pan de coca con tomate y aceite de oliva -G

Macaron de foie micuit con especias -GLF

Esponjoso de tortilla de patata con salsa brava

Brioche de verduras asadas y anchoas de l'Escala -GL

Canelón de carne de perol

con crema de "ceps" y parmesano -GL

Roller de pintada con crema de mostaza y rúcula -GL

Mini McBlay

con queso, cebolla caramelizada y ketchup -GL

PARADITA *A escoger una opción*

- Fideuá con fideos fritos, sepia, y "fumet" de crustáceos -GM
- Risotto de boletus al cava y parmesano -L

POSTRES

Piruleta de fruta

Trufas de chocolate 70% -GLF

"Carquinyolis" de Sant Quintí de Mediona -GF



BARRA DE BEBIDAS

Vino blanco y tinto D.O. Penedès

Cerveza, refrescos y zumos de fruta

Servicio de cafés: suplemento 2,00€ + 10% IVA

→ Cóctel 2

SNACKS

Chips trufadas

Almendras con sal marina y hierbas de nuestro entorno -F

APERITIVOS

Tartaleta de "almadroc" con olivada -GL

Ensaladilla cremosa con bacalao

y mayonesa de pimentón ahumado

Salmón marinado con guacamole y vinagreta de eneldo y mostaza

Brioche de verduras asadas y anchoas de l'Escala -GL

Jamón ibérico con pan de coca con tomate y aceite de oliva -G

Coca de botifarra, cebolla caramelizada y all-i-oli -GL

Langostino de Sant Carles con romesco -FM

Brioche de pulled pork con queso cheddar -GL

Crujiente de pato con salsa hoisin -GL

Gyozas de verduras con salsa de soja y jarabe de agave -G

PARADITAS *A escoger dos opciones*

- Risotto de boletus al cava y parmesano -L
- Risotto vegano de verduras
- Fideuá con fideos fritos, sepia y "fumet" de crustáceos -GM
- Quesos: Cabra, Manchego, Gorgonzola, Parmesano, Petit Neu -L

Acompañados con: Mermeladas de frambuesa, higos y melocotón, confitura de membrillo y panes variados -GF

POSTRES

Tartar de fruta macerada con lima y azúcar moreno

Nuestro Ferrero Rocher -LF

"Catànies" y "Carquinyolis" -GLF



BARRA DE BEBIDAS

Vino blanco y tinto D.O. Penedès

Cava D.O

Cerveza, refrescos y zumos de fruta

Servicio de cafés: suplemento 2,00€ + 10% IVA

→ Cóctel 3

SNACKS

Chips vegetales

Aceitunas Gordal cítricas

APERITIVOS

Roller de salmón

con alga nori, queso fresco, eneldo y su caviar -LM

Espanjoso de tortilla de patata trufada

Brioche de steak tartar y mayonesa de mostaza -GL

Pulpo marinado con hummus y pimentón ahumado -M

Virutas de jamón ibérico y pan de coca con tomate -G

Tartaleta de atún con remolacha y mayonesa de chipotle -GL

Macaron de pesto y tomate seco -GLF

Brocheta de langostino con mayonesa de lima -M

Crujiente de Cochinita Pibill -GL

Brocheta de "txuleton" Gran Reserva

Cazuelita de bacalao con manzana y alioli -G

Mini burger de Wagyu -GL

PARADITAS

A escoger dos opciones de la siguiente diapositiva

POSTRES

Piña osmotizada con mojito

Tatín de manzana -GLF

Chocolate experience: De sal, frutos rojos y kikis -LF



BARRA DE BEBIDAS

Vino blanco y tinto D.O. Penedès

Cava D.O

Cerveza, refrescos y zumos de fruta

Servicio de cafés: suplemento 2,00€ + 10% IVA

→ Cóctel 3 | PARADITAS **Escoger dos opciones*

JAMÓN IBÉRICO*



Cortado al momento con pan de coca con tomate -G

(*) para menos de 70 comensales, se servirá en forma de virutas y pan de coca con tomate.

(**) en caso de cambiar el jamón Ibérico por el jamón Ibérico de bellota: suplemento de 500€

SELECCIÓN DE QUESOS



Queso de cabra, Manchego, Gorgonzola, Parmesano, de Petit Neu -L

Con mermeladas de frambuesa, higos y melocotón, confitura de membrillo y panes variados -GF

(*) en caso de cambiar los quesos por quesos km0 "Xerigots": suplemento de + 2,8€/pers.

PLATOS COCINADOS • A escoger una de las opciones



Fideuá con fideos fritos, sepia y "fumet" de crustáceos -GM

Risotto de boletus al cava con parmesano -L

Huevos de payes estrellados, patata de Prades, trufa y foie

Arroz cremoso con calamarcitos de playa -M

VEGGIE FOOD CORNER



Sobrasada vegetal de boniato -GF

Espaguetis de calabacín, aceite de albahaca y tomates secos

Nuestro huerto con humus y polvo de oliva negra



→ Cóctel 4

SNACKS

"Carquinyoli", tomate y oliva liofilizados -GLF

Macadamia con especias del mundo -F

APERITIVOS

Rocas de parmesano -L

Gamba en forma de ravioli, relleno de setas con aceite de "ceps" -M

Roller de roast beef con crema de trufa, tomate seco y rúcula -GL

Atún marinado con aceite de sésamo, soja y jengibre -G

Macaron de foie micuit con especias -GLF

Panipuri de salmón y guacamole -G

Coca de anchoa y mantequilla ahumada -LM

Tomate de pera, mozzarella y aroma de menta -L

Salmorejo con gamba y jamón ibérico -GM

Huevo de codorniz con ratatouille de verduras -GL

Platito de canelón de gallo del Penedès y foie -GL

Pulpo a la gallega con crema de patata

y aceite de pimentón dulce ahumado -LFM

Crujiente de pato hoisin -GL

Gyoza de meloso de ibérico con miel,
soja, aceite de sésamo y gengibre -GL

PARADITAS

A escoger dos opciones de la siguiente diapositiva

POSTRES

Saquito de chocolate 70% con aceite de oliva y escamas de sal -GLF

Piña osmotizada con mojito

Mini repostería variada artesanal -GLF



BARRA DE BEBIDAS

Vino blanco y tinto D.O. Penedès Cava D.O

Cerveza, refrescos y zumos de fruta

Servicio de cafés: suplemento 2,00€ + 10% IVA

→ Cóctel 4 | PARADITAS **Escoger dos opciones*

JAMÓN IBÉRICO*



Cortado al momento con pan de coca con tomate -G

(*)para menos de 70 comensales, se servirá en forma de virutas y pan de coca con tomate.

(**)en caso de cambiar el jamón Ibérico por el jamón Ibérico de bellota: suplemento de 500€

SELECCIÓN DE QUESOS



Queso de cabra, Manchego, Gorgonzola, Parmesano, de Petit Neu -L

Con mermeladas de frambuesa, higos y melocotón, confitura de membrillo y panes variados -GF

(*)en caso de cambiar los quesos por quesos km0 "Xerigots": suplemento de + 2,8€/pers.

PLATOS COCINADOS · A escoger una de las opciones



Fideuá con fideos fritos, sepia y "fumet" de crustáceos -GM

Risotto de boletus al cava con parmesano -L

Huevos de payes estrellados, patata de Prades, trufa y foie

Arroz cremoso con calamaritos de playa -M

VEGGIE FOOD CORNER



Sobrasada vegetal de boniato -GF

Espaguetis de calabacín, aceite de albahaca y tomates secos

Nuestro huerto con humus y polvo de oliva negra

KRUS



Tartar de atún y steak tartar Con sus aliños y servidos en tostaditas -G



→ Cóctel especial celíaco

Los menús especiales deben notificarse con 15 días de antelación.
En caso contrario, no vamos a poder darles respuesta.

Estos menús tendrán un suplemento de 10€ por persona según el menú elegido.

SNACKS

Aceitunas Gordal cítricas

Xips mediterráneas

APERITIVOS

Gazpacho de remolacha y fresa

Salmón marinado con vinagreta de eneldo y mostaza

Tartaleta con manzana caramelizada y foie -L

Bombón de hummus y zanahoria

Bombón de queso vegano y sésamo

Mini Mc Blay sin gluten con cebolla, queso y ketchup -L

Canelón sin gluten con salsa de ceps y polvo de parmesano -L

Langostino de Sant Carles con salsa romesco -FM

Pakora (Nido de verduras) y mayonesa de siracha

POSTRES

Pastel 0,0

Piruletas de fruta fresca de temporada

BARRA DE BEBIDAS

Vino Blanco y Tinto D.O Cava Brut Nature D.O Cava
Cerveza, refrescos y zumos de fruta



→ Cóctel especial vegano

Los menús especiales deben notificarse con 15 días de antelación.
En caso contrario, no vamos a poder darles respuesta.

Estos menús tendrán un suplemento de 10€ por persona según el menú elegido.

SNACKS

Aceitunas Gordal
Xips mediterráneas

APERITIVOS

Gazpacho de remolacha y fresa
Ensalada de tabulé –G
Bombón de queso vegano y sésamo
Bombón de hummus y zanahoria
Espaghetis de calabacín con tomate seco,
olivas kalamata y aceite de albahaca
Gyoza de verduras con salsa de soja y jarabe de agave –G
Crujiente de espinacas y queso vegano
Canelón de humus y espinacas con bechamel trufada
Mini Mc Blay vegana con salsa mostaza y jarabe agave
Pakora (Nido de verduras)

POSTRES

Coco, fruta de la pasión y mango
Piruletas de fruta fresca de temporada

BARRA DE BEBIDAS

Vino Blanco y Tinto D.O Cava D.O Cava
Cerveza, refrescos y zumos de fruta



→ Paraditas frías Opcionales

SELECCIÓN DE QUESOS –L

Con mermeladas, confitura de membrillo y selección de panes –GF

Precio: 5,80 € / persona

PARADITA DE QUESOS SELECCIÓN XERIGOTS –L

Con mermeladas, confitura de membrillo y selección de panes –GF

Precio: 7,90 € / persona

BUFET/MARIDAJE DE QUESOS Y VINOS

Selección de quesos con diferentes vinos de las D.O. España –GLF

Precio: 8,90 € / persona

Con quesos Xerigots: 11,00 € / persona

BUFET DE JAMÓN IBÉRICO –G

Los jamones son cortados al momento a mano y acompañados de pan de coca con tomate

- Ibérico de bellota: 895,00 € / pieza
- Ibérico de recebo: 580,00 € / pieza



→ Paraditas frías Opcionales

PARADITA DE KRUS: NUESTROS TARTARS

De atún y ternera

Con sus aliños y servidos en tostaditas -G

Precio: 9,50€ / persona

OYSTER BAR

Del Delta -M

El maestro ostrero abre las ostras delante del cliente

Precio: 3,10 € / ostra (mínimo 150 ostras)

VEGGIE FOOD CORNER

- Sobrasada vegetal de boniato y anacardo -GF
- Espaguetis de calabacín, aceite de albahaca y tomates secos
- Nuestro huerto con humus y polvo de oliva negra

Precio: 6,30€ / persona



→ Paraditas frías Opcionales

BUFET JAPONÉS

- California Makis de salmón y atún
- Hosomakis de salmón y atún
- Nigiris de atún y dorada

Acompañados de soja, jengibre y wasabi -G

Precio: 10,00 €/persona

EL SALMÓN DE CARPIER Y SUS OPCIONES

Paradita con diversas propuestas a base de salmón:

- Legend con almendras + "Bellevue y salsa beurre blanc"
- Ventresca ahumada al Gin tonic + chips de piel... y sus toppings
- Precio: 15,80 € / persona

BALFEGÓ NOS TRAE EL ATÚN

- Trilogía de sashimi de atún rojo Balfegó
- Trilogía de nigiris de atún rojo Balfegó
- Hosomaki de atún rojo Balfegó (dos piezas)

Incluyen akami, chu-toro y o-toro

- Tartar de atún rojo Balfegó: degustación de tartar de lomo aliñado con cebolla asiática y salsa de yema de huevo

Precio: 23,10 € / persona



→ Paraditas calientes/Showcooking

Opcionales. Esta opción dependerá de las condiciones del espacio escogido

LOS PLATOS COCINADOS · A escoger una de las opciones

- Fideuá con fideos fritos, sepia y "fumet" de crustáceos –GM
- Risotto de ceps al cava y parmesano o Risotto vegetariano –L

Precio: 5,80 € / persona (solo fideuá o risotto: 3,7 € / persona)

- Paella o paella vegetal en directo (dependiendo del espacio) –M

Precio: 6,30€/persona

ESCALOPA DE FOIE MULARD

Escalopa de foie hecha a la plancha con manzana caramelizada y reducción de Pedro Ximénez

Precio: 6,80 € / persona

PARADITA: LA PESCADERÍA Y LA CARNICERÍA

- Gambas rojas –M
- Almejas y navajas de las Rías Gallegas –M
- "Txuleton" de buey Gran Reserva con flor de sal, aceite de oliva arbequina

Precio: 15,80 €/persona



→ Paraditas calientes/Showcooking

Opcionales. Esta opción dependerá de las condiciones del espacio escogido

HUEVOS DE PAYÉS ESTRELLADOS

Patata de Prades, trufa y foie

Precio: 5,30 €/persona

HUEVOS FRITOS

Con patatas paja, chistorra, champiñones y jamón

Precio: 5,20 €/persona

CARRITO DE HOT DOGS

Preparados al momento con sus toppings i salsas –GLF

Precio: 4,20 € / persona

BUFET DE MCBLAYS VARIADAS

De ternera, atún y vegana (espinacas y garbanzos) –GL

Con sus complementos

Precio: 5,80€/persona

BUFET DE MCBLAYS

De ternera con sus complementos –GL

Precio: 4,20 €/persona



→ Paraditas calientes/Showcooking

Opcionales. Esta opción dependerá de las condiciones del espacio escogido

MIXTO DE TXULETON Y PLUMA IBÉRICA

- "Txuletón" de buey Gran Reserva con flor de sal AOVE
- Pluma ibérica

Precio: 10,50 € / persona

FUSION BBQ

- Brocheta de langostinos con romesco –FM
- Brocheta de txuleton de buey gran reserva
- Brocheta de pollo marinado con verduras
- Brocheta de verduras

Precio: 8,40€/persona

MIXTO DE ESCALOPA DE FOIE , GAMBAS Y MARISCO

- Escalopa de foie hecha a la plancha con manzana caramelizada y reducción de Pedro Ximénez
- Gambas rojas al perfume de romero, aceite de oliva y flor de sal –M

Precio: 10,50€ / persona

BUTIFARRAS CON SALSAS DEL MUNDO

- Japonesa: salsa hoisin, cebolla encurtida con mirin y sésamo –G
- Mexicana: guacamole, mayonesa de lima y jalapeños
- New York: salsa BBQ, pepinillo en vinagre y cebolla crujiente –G

Precio: 7,90 € / persona
G-gluten L-lactosa F-frutos secos. M-marisco

Precios +10% IVA



→ Paraditas calientes/Showcooking

Opcionales. Esta opción dependerá de las condiciones del espacio escogido

EL PUESTECITO DE LA FRITURA

- Pescadito frito –GM
- Calamares a la andaluza –GM
- Tortitas de camarones –GLM

Precio: 6,80 €/persona

SHOWCOOKING DE BBQ

- Butifarras km0 blanca y negra
- Chorizo criollo
- Chistorra
- Costilla de cerdo confitada
- Pincho de pollo
- Brocheta de verduras

Precio: 9,50€ / persona

PARADITA FUSIÓN

Noodles con cebolla, col, shiitake, soja y aceite de sésamo –G

Precio: 4,20 € / persona

CATALAN

- Xatonada –G
- Dados de ternera con setas
- Trinxat de la Cerdanya

Precio: 4,70 € / persona

G-gluten L-lactosa F-frutos secos. M-marisco

Precios +10% IVA



→ Precios cóctel

MENÚS	PRECIO +10% IVA
CÓCTEL 1	70,20€
CÓCTEL 2	80,60€
CÓCTEL 3	92,30€
CÓCTEL 4 (> 100 pax)	109,00€
CÓCTEL 4 (50-99 pax)	120,70€
CÓCTEL CELÍACO/VEGANO	10€ de suplemento según el menú ecogido
BARRA LIBRE	
BARRA LIBRE LONG (cada hora)	10,00 €
BARRA LIBRE SOFT (cada hora)	6,00 €



Propuesta de mobiliario

Incluido

l'idam[®] ESPAI

→ Incluido

CAL BLAY
DES DE 1982



MESA ALTA MADERA
70x70x100



MESA BAJA MADERA
80x80x75



BARRA DE BEBIDAS CON MANTEL
COLOR MANTEL: BLANCO, NEGRO, NATURE



BUFET DE MADERA CON SUS DECORACIONES Y CARTELERIA

→ Incluido



MADERA CON PINZA



MINUTA EN
CILINDRO Y PAPEL
VEGETAL



MINUTA EN
MARCO BLANCO



CRISTALERIA ELYTIUM



CARTELERIA BUFFETS



MATERIAL LOZA Y PORCELANA



Información Adicional

[Barra libre](#) | [Características del servicio](#) | [Condiciones](#) | [Precios](#) | [Contacto](#)

 L'Idom ESPAI®

→ Barra libre tras el cóctel

Una hora de duración con posibilidad de añadir horas extra

Consultar tabla de precios

LA BARRA LIBRE SOFT INCLUYE:

Agua mineral, vinos, soft drinks, cerveza, spritz de limón, naranja y Bellini

LA BARRA LIBRE LONG INCLUYE:

Bebidas de la barra SOFT

+ Combinados con: ginebra, whisky, ron blanco y negro, vodka, y tequila.

Podemos complementar la barra de bebidas con los siguientes bufets:

Bufet de mojitos, caipiriñas y cócteles variados

Suplemento: 3,00€ / persona / hora

Bufet de gin-tonics premium (con diferentes ginebras y tónicas).

Suplemento: 4,00€ / persona / hora

** Los bufets van integrados a la barra de bebidas*



Características del servicio



El servicio tiene una duración de 1:30 h a 2:00 h.

El precio de la propuesta es válido para un grupo mínimo de 50 personas

Para grupos inferiores se deberá recotizar la propuesta.

EL PRECIO INCLUYE

Gastronomía

*El menú escogido deberá ser igual
para todos los comensales adultos.*

Bodega

Cristalería

Personal de sala, cocina y logística

Impresión de minutas cóctel personalizadas

Montaje y mobiliario

Barra de bebidas con mantelería

Mesas de soporte para el aperitivo

(de madera altas 70x70x100 o bajas 80x80x75)

– ratio 20 pax por mesa

EL PRECIO NO INCLUYE

Alquiler del espacio

Transporte: 600€ +21% IVA

Menús especiales:

disponemos de menús adaptados *(consultar suplemento)*

Centro de mesa *(a consultar)*

Guardarropía

Otros montajes y mobiliario, consultar nuestro catálogo

IVA (10%)

Menú personal extra-staff *(40% del precio del menú)*

Todo lo no detallado en el apartado: nuestro precio incluye

→ Condiciones

CONDICIONES DE PAGO

Mediante transferencia bancaria

Al confirmar la reserva: depósito del 30%

21 días antes del evento: depósito del 50%

5 días antes del evento: resto del pago

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN TOTAL

A menos de un mes: penalización del 30%.

A menos de 15 días: penalización del 50%

A menos de 8 días: penalización del 75%

A menos de 2 días: penalización del 100 % total factura.

**48 horas antes del evento no se aceptarán bajas de comensales de ningún tipo y se facturará la totalidad del presupuesto.*

CANCELACIONES PARCIALES

Cancelación de comensales a menos de 8 días.

Cargo del 50% de los comensales cancelados

Cancelación de comensales a menos de 72 horas laborables.

Cargo del 75% de los comensales cancelados

Cancelación de comensales a menos de 48 horas laborables.

Cargo del 100% de los comensales cancelados

**Todas las cancelaciones, cambios, etc.*

Se deberán indicar por escrito dentro de los plazos establecidos.

En caso contrario se facturará el 100%

MÍNIMOS GRUPOS EN COCKTAILS

Si el grupo es de 41 a 50 comensales, el precio se incrementará en 5 € por comensal.

Si el grupo es de 31 a 40 comensales, el precio se incrementará en 6 € por comensal.

Si el grupo es de 20 a 30 comensales, el precio se incrementará en 8 € por comensal.

En caso de que el grupo sea inferior a 20 comensales, se facturará el personal a razón de:

Cada camarero a 150 € + IVA

(se comunicarán los camareros necesarios según los comensales)

Cada cocinero a 150€ + IVA

(sería 1 cocinero)





Empresas
BUSINESS

events.calblay.com
/calblay
/grupcalblay
/company/grup-cal-blay

(11)
CAL BLAY
DES DE 1982

