



ESPAI CAN PAGES 2024

“

La felicidad es la única cosa que se multiplica cuando es compartida

ALBERT SCHWEITZER

”

ANTES DE NADA OS EXPLICAMOS

Somos Gemma & Sergi, os presentamos nuestra propuesta
para la temporada 2024

No pretendemos convencerlos de nada, simplemente mostramos lo
que podemos ofrecer.

Si queréis venir a visitarnos os enseñaremos nuestra finca e
intentaremos explicaros el porqué todas nuestras parejas
dicen que ser diferentes nos hace únicos.

PRECIOS 2024

PARA LAS NOCHES DE SÁBADO Y VÍSPERAS DE FESTIVO
Propuesta Glass Tent 138,00€ todo incluido

PARA LAS NOCHES DE VIERNES
Propuesta Friday 128,00€ todo incluido

PARA TODOS LOS MEDIODÍAS
Propuesta Vintage 125,00€ todo incluido

PARA LOS MESES DE INVIERNO
Propuesta Winter 108,00€ todo incluido

PROPUESTA PICA PICA & PLATO
Propuesta Just One 135,00€ todo incluido

PROPUESTA PICA PICA & SHOW COOKING
Propuesta Flow 138,00€ todo incluido

UN SOLO PRECIO, TODO INCLUIDO

Aperitivo & Banquete con todas las bebidas
Dj & Animación personalizada durante todo el evento
Música ambiente personalizada
2 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas
Decoración integral de la finca
Flores naturales para recepción, ceremonia, aperitivo
Espacio novios & friends
Centros de mesas con flores naturales
Seating plan, minutas personalizadas
Mobiliario boho chic & letras LOVE madera gigantes
Mantelerías/Vajillas
Servicio de audiovisuales
Prueba de menú
Iva/Sgae

GLASS TENT ✦ 138,00€ ✦ NOCHES DE SÁBADO

Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Coca de pan con tomate

Tataki de atún/salmón con sésamo y soja/wasabi

Sopita de melón con menta fresca y aceite de jabugo

Croquetones de setas y mayonesa de perejil

Mi-cuit de pato con gominola de fruta de la pasión

Anchoa del Cantábrico con mosaico de escalivada

Esqueixada de bacalao con pico de gallo de albahaca

Brocheta de pollo satay con cacahuetes

Langostino con gabardina de panko y mayonesa de romesco

Mini fondue de quesos y encurtidos picados

Planchado de sobrasada y membrillo

Los corners servidos:

Huevos estrellados con espárragos trigueros y trufa negra

Fideuá de sepia y alioli

Arroz de campo

Barra de bebidas: cervezas, zumos & refrescos, vinos & cava, vermouths



Paupiettes de lenguado y langostinos con salsa de almendras y cava

Carpaccio de atún "yellowfin" con juliana de mango fresco y vinagreta de soja

Nuestro cóctel de gambas con piña natural y salsa rosa

"Massini" de foie micuit y queso de cabra

Coca crujiente de verduritas, langostinos grillé y lechugas verdes aliñadas

Timbal de patatas confitadas con butifarra del Perol y crema de ceps

Frío & caliente de calamarcito, panceta confitada y escarola aromescada

Canelón XL de brandada de bacalao con salsa de gambas y pesto genovés

Medio bogavante braseado con su arroz caldoso y aceite de estragón +6,00€

Crema fría de melón Cantaloup con langostinos y jamón ibérico



Solomillo de ternera Rossini con foie de pato y salsa de trufa negra

Solomillo de ternera con cebolletas, corona crujiente y salsa garnacha

Timbal de cordero confitado 12h con manzanas y salsa de miel & romero

Lingote de meloso de ternera en su jugo con parmentier trufada y chips vegetales

Magret de pato con coulis de frutos rojos y albahaca en texturas

Cochinillo "sin trabajo" con verduras silvestres y salsa de vino rancio

Rape con costra picada y puré de aceite virgen

Corvina planchada con fideos de calamar y emulsión de escalivada

Espalda de cabrito a baja temperatura con mini verduras salteadas +7,50€

Gallo de San Pedro sobre falso risotto de quinoa +4,5€

FRIDAY ✦ 128,00€ ✦ NOCHES DE VIERNES

Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Coca de pan con tomate

Sopita de melón con menta fresca y aceite de jabugo

Mini croquetones de asado

Mi-cuit de pato con gominola de fruta de la pasión

Anchoa del Cantábrico con mosaico de escalivada

Flor de salmón con aceite de vainilla y lima

Brocheta de pollo con salsa de cacahuets picantes

Mini fondue de quesos y encurtidos picados

Planchado de sobrasada y membrillo

Los corners:

Charcutería con quesos

Huevos rotos con espárragos trigueros y trufa negra

Fideuá de sepia y alioli

Arroz de campo

*Barra de bebidas: cervezas, zumos&refrescos, vinos &cava, vermut*s



Carpaccio de salmón, crema de aguacate, aceite de hierbas frescas y cítricos

Mezcla de verdes, queso de cabra con costra de caramelo, pato ahumado y vinagreta de nueces

Gazpacho de sandía con vieira a la plancha, picatostes y aceite de albahaca

Crep relleno de pescado y marisco con salsa de gambas

Canelones de asado con beixamel de ceps y virutas de parmesano

Timbal de patatas confitadas con butifarra del Perol y crema de ceps



Meloso ibérico con parmentier y salsa de frutos secos

Jarret de ternera a baja cocción con salsa de vino garnacha

Confit de Canard con peras asadas y cremoso de patatas

Suprema de bacalao con espinacas a la crema, aceite de pasas y piñones

Tronco de merluza al horno con emulsión de escalivada +4,5€

Solomillo de ternera Rossini con foie de pato y salsa de trufa negra +5,5€

Timbal de cordero confitado 12 h con manzanas y salsa de miel & romero +4,5€



VINTAGE ✦ 125,00€ ✦ MEDIODÍAS

Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Coca de pan con tomate

Sopita de melón con menta fresca y aceite de jabugo

Croquetones de asado

Mi-cuit de pato con gominola de fruta de la pasión

Anchoa del Cantábarico con mosaico de escalivada

Flor de salmón con aceite de vainilla y lima

Brocheta de pollo con salsa de cacahuetes picantes

Mini fondue de quesos y encurtidos picados

Planchado de sobrasada y membrillo

Los corners:

Fideuá de sepia y alioli

Arroz de campo

Barra de bebidas: cervezas, zumos & refrescos, vinos & cava, vermouths



Carpaccio de salmón, crema de aguacate, aceite de hierbas frescas y cítricos

Mezcla de verdes, queso de cabra con costra de caramelo, pato ahumado y vinagreta de nueces

Gazpacho de sandía con vieira a la plancha, picatostes y aceite de albahaca

Crep relleno de pescado y marisco con salsa de gambas

Canelones de asado con beixamel de ceps y virutas de parmesano

Timbal de patatas confitadas con butifarra del Perol y crema de ceps



Meloso ibérico con parmentier y salsa de frutos secos

Jarret de ternera a baja cocción con salsa de vino garnacha

Confit de Canard con peras asadas y cremoso de patatas

Suprema de bacalao con espinacas a la crema, aceite de pasas y piñones

Tronco de merluza al horno con emulsión de escalivada 4,50€

Solomillo de ternera Rossini con foie de pato y salsa de trufa negra +5,5€

Timbal de cordero confitado 12 h con manzanas y salsa de miel & romero +4,5€



W I N T E R ✦ 1 0 8 , 0 0 € ✦ I N V I E R N O

Jamón ibérico D.O. Guijuelo

Coca de pan con tomate

Vasito de crema de otoño/invierno

Rabas de calamar con mayonesa de cítricos

Focaccia de verduras con aceite de hierbas

Mini croquetas de asado

Los corners:

Charcutería & Quesos

Fideuá de sepia y alioli

Arroz de campo

Huevos rotos con espárragos trigueros y trufa negra

Carro de cervezas, zumos & refrescos, bufet de vinos & cava, vermut



Crep de ave de corral con verduritas y salsa vin blanc

Vol-au-vent relleno de pescado y marisco con salsa americana

Canelones de setas con virutas de parmesano



Meloso ibérico con parmentier y salsa de frutos secos

Alones de Canard con asado de peras y crema de patata

Bacalao gratinado con alioli de miel



CÓCTEL + PLATO PRINCIPAL ✦ 135,00€ ✦

Sopita de melón con menta fresca y aceite de jabugo

Esqueixada de bacalao con pico de gallo de albahaca

Cucharilla de salmón con aceite de vainilla y lima

Tostadita con tartar de escalivada y anchoa del Cantábrico

Chistorra crujiente con guacamole, miel y quicos en polvo

Cazuelita de foie con miel de caña

Biquini de sobrasada y membrillo

Mejillones al vapor con coco y jengibre

Langostino en gabardina de panko y mayonesa de romesco

Croquetas de setas con mayonesa suave de perejil

Brocheta de pollo satay con cacahuets picantes

Los bufets:

Jamón ibérico al corte

Rincón de la charcutería & quesos

Fideuá de sepia con allioli

Huevos rotos con espárragos trigueros y trufa negra

Barra de bebidas: cervezas, zumos & refrescos, vinos & 2cava, vermouths



Lingote de meloso de ternera con parmentier trufada y chips de verduras

Confit de Canard con asado de peras y cremoso de patatas

Suprema de bacalao gratinado con allioli de miel

Tronco de merluza al horno con emulsión de escalivada y patatas confitadas

Solomillo de ternera Rossini con foie de pato y salsa de trufa negra +4,5€

Timbal de cordero confitado 12 h con manzanas y salsa de miel&romero

Gallo de San Pedro sobre falso risotto de quinoa y verduritas +4,5€



CÓCTEL + SHOW COOKING



138,00€



Sopita de melón con menta fresca y aceite de jabugo
Esqueixada de bacalao con pico de gallo de albahaca
Cucharilla de salmón con aceite de vainilla y lima
Tostadita con tartar de escalivada y anchoa del Cantábrico
Chistorra crujiente con guacamole, miel y quicos en polvo
Cazuelita de foie con miel de caña
Biquini de sobrasada y membrillo
Mejillones al vapor con coco y jengibre
Langostino en gabardina de panko y mayonesa de romesco
Croquetas de setas con mayonesa suave de perejil
Tataki de atún "Yellowfin" con sésamo y wasabi
Mini fondue de quesos y encurtidos picados
Rabas de calamar con mayonesa de cítricos
Jamón ibérico al corte
Rincón de la charcutería & quesos

SHOW COOKING

Fideuá de sepia con allioli
Huevos rotos con espárragos trigueros y trufa negra
Arroz de campo
Dados de bacalao con allioli de miel y ratatouille
Solomillo de ternera a la brôche con salsa de foie y trufa
Barra de bebidas: cervezas, zumos & refrescos, vinos & cava, vermouths

CARRO DE MINI TARTAS

Cheesecake
Chocolate con frambuesas
Tatin de manzana
Exótico de coco, merengue & limón



LAS TARTAS Y LOS VINOS

LAS TARTAS

Fusionamos el postre digestivo y la tarta para que el invitado tenga una agradable sensación de frescor y cremosidad a la vez *menú Glass Tent

Milhojas de chocolate con vainilla

Chiboust de naranja

Chocolate blanco con maracuyá

Chocolate negro con fambuesas

Massini de trufa & nata

Cheesecake con fresitas silvestres

Tatin de manzana (opción vegana e intolerantes lactosa)



LA BODEGA

A parte de las opciones propuestas disponemos de un catálogo muy extenso de vinos de las diferentes D.O. Catalunya y España, algunos de ellos pueden llevar un suplemento en el precio.

BLANCOS

Raimat Clamor de Bodegues Raimat D.O. Costers del Segre

Marmellans de Celler de Capçanes D.O. Montsant

Pansa Blanca de Celler de Can Roda D.O. Alella

TINTOS

Marmellans de Celler de Capçanes D.O. Montsant

Raimat Clamor Negre D.O. Costers del Segre

Mas Picoosa D.O. Montsant

CAVA

Castillo de Peralada Brut Reserva



NO PODEMOS ACABAR SIN EXPLICAROS

A veces nos hacen creer que preparar una boda requiere de mucho tiempo, paciencia y estrés. Eso depende de cada uno pero podemos asegurar que en el Espai Can Pagès hacemos que todo sea más fácil.

QUÉ NO INCLUYE EL PRECIO

.Ceremonia civil 850,00€ (Juez, bebidas, montaje, música, flores, decoración)



QUÉ SE PUEDE AÑADIR

.Ampliación de fiesta y barra libre 15,00€ por hora y persona que queda en la finca en el momento de la contratación.

.Extras opcionales que no son necesarios pero dan un toque:

Rincones de aperitivo/resopón, photobooth, videobooth...*

*Esta información la entregamos en mano



GRACIAS

Gemma & Sergi

