

ESPAI CAN PAGES 2025

“

*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 2025

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 2025

PARA LAS NOCHES DE SÁBADO Y VÍSPERAS DE FESTIVO  
Propuesta Glass Tent 140,00€ / 145,00€ todo incluido

PARA LAS NOCHES DE VIERNES  
Propuesta Friday 132,00€ / 135,00€ todo incluido

PARA TODOS LOS MEDIODÍAS  
Propuesta Vintage 127,00€ todo incluido

PARA LOS MESES DE INVIERNO  
Propuesta Winter 110,00€ todo incluido

PROPUESTA PICA PICA & PLATO  
Propuesta Just One 138,00€ todo incluido

PROPUESTA PICA PICA & SHOW COOKING  
Propuesta Flow 145,00€ 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 ✦ 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 ✦ 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 ✦ 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 cacahuets 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   ✦   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 ✦

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 ✦

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 Picoso D.O. Montsant

#### CAVA

Castillo de Peralada Brut Reserva



## MÍNIMOS DE FACTURACIÓN

MENÚ	PRECIO	MINIMO FACTURACIÓN	MESES
GLASS TENT Sábados noche	140,00€ 145,00€	15.000,00€ 15.500,00€	mayo-agosto-octubre junio-julio-septiembre
FRIDAY Viernes noche	132,00€ 135,00€	12.500,00€ 13.000,00€	mayo-agosto-octubre junio-julio-septiembre
VINTAGE Mediodías	127,00€	11.500,00€	abril a octubre
WINTER Meses invierno	110,00€	9.000,00€ 10.000,00€	marzo & noviembre diciembre
CÓCTEL & PLATO	138,00€	En función del día de celebración	mayo a octubre
CÓCTEL & SHOW COOKING	145,00€	En función del día de celebración	mayo a octubre

## CONDICIONES DE FACTURACIÓN

-  Si no se llega al importe mínimo correspondiente no penalizamos económicamente. En este caso se ofrecen servicios extras hasta llegar al mínimo de facturación correspondiente al menú elegido.
-  El mínimo de facturación corresponde a la suma total del banquete incluyendo todos los servicios extras.
-  En temporada alta (mayo a octubre) en vísperas de festivos se facturará el menú Glass Tent
-  En los días festivos puede elegirse cualquier menú excepto el Winter.
-  El menú Vintage también tiene validez para las noches de abril.
-  En enero y febrero la facturación mínima es la equivalente a 50 invitados
-  Los precios podrían llegar a sufrir un ligero incremento por causas ajenas a nosotros

## 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 900,00€ (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 & Gergi*

