



EL TEU ENLLAÇ AMB EL MILLOR TRACTE...

BENVINGUTS



Som un gran restaurant amb més de 50 anys d'experiència, on hi trobareu un ambient rústic i familiar que us farà sentir molt ben tractats.

La nostra cuina és tradicional i de qualitat, sempre elaborada a les nostres instal·lacions, garantint així l'èxit d'un dia especial.

Disposem de diferents salons privats per a events de tota mida i també de terrasses jardí on podeu gaudir del vostre aperitiu .

Per tot això i molt més, ens encantaria poder-vos atendre personalment, és per això que podeu contactar amb nosaltres per concertar una entrevista personal i així mostrar-vos les nostres instal·lacions.

Cal Pupinet
RESTAURANT



DEPARTAMENT COMERCIAL

Ester Pi

ester@restaurantcalpupinet.com

www.restaurantcalpuinet.com

Telèfon: 937720209

Propostes nupcials



PACK BÀSIC

*Aperitiu a la terrassa jardí.
Pastís artesà i figura nupcial.
Servei de pa.*

*Vi negre Viña Eguia D.O Rioja
Cava Gran Reserva BN «Cal Pupinet 50 aniversari»*

*Aigües minerals.
Selecció de cafès i infusions.
Servei de licors bàsics.
Decoració floral.*

*Fundes a les cadires del saló.
Impressió de minuts i llistat de convidats.*

*Servei d'assessorament.
Prova de menú per a 2 persones.
10% d'IVA.*



*Preus per a un mínim de 60 comensals, en cas de ser entre 50 i 60, es complementarà amb 5€/persona fins assolir les 60 persones adultes.
Per a menys de 50 comensals es complementarà amb 5€/persona i el DJ i la barra lliure es pagaran per separat.*

APERITIU

Benvinguda amb cocktail de cava



Xips de iuca.

Tempura de fruits secs.

Pop a feria amb pebre vermell de la Vera.

Duo de sabors, codonyat i formatge.

Mini truites d'espàrrecs de marge.

“Montadito” de pernil ibèric d'aglà, Jabugo D.O.

Mouse de foie mi-cuit i gelée de poma.

Farcellet cruixent de xistorra.

Bunyols cremosos de bacallà.

Cues de gamba en tempura amb lactonesa suau al curry.

Brotxeta de pollastre i carbassó amb sèsam.

Complements opcionals

Bufet

(Consultar preu)

Formatge cremós, Torta del Casar amb torradetes. 1€

Fideuà marinera de gamba i calamar. 1,70 €

Risotto de ceps i parmesà. 2,25 €

Arròs negre amb sípia i la seva tinta. 2,25 €

Tallador + Pernil ibèric de cebo. 375 €

Tallador + Pernil ibèric d'aglà, Jabugo D.O. 500 €

BUFET DE BEGUES

Vins.

Vermuts.

Cerveses amb i sense alcohol.

Refrescs .

Sucs de fruites i agües minerals.





PLATS A TRIAR DE PRIMER

- Embolcall cruixent de rap de rap amb fons de salsa americana 13,80 €*
Embolcall cruixent de confit d'ànec amb foie 13,80 €
Coixí de pinya amb cocktail de gambes 12,90
Amanida de foie i pernil ibèric a la vinagreta de mostassa 13,50 €
Farcell de salmó amb crema d'ametlla i fregidura de julivert 14,20
Lluç de palangre en suprema sobre llit de pebrot de Lodosa 17,70 €
Rap a l'estil donostiarra 21,95 €

PLATS A TRIAR COM A SEGON ò PLAT ÚNIC

- Ossobuco de porc al forn amb prunes i el seu suc 15,10 €*
Medallons de filet ibèric al pebre verd amb daus de patata 14,20 €
Confit d'ànec al forn amb poma confitada i fruits vermells 13,20 €
Melós de vedella al seu suc i amb verduretes fresques saltades 14,00 €
Espatlla de xai rostida (Ternasco) amb patates a la fornera i espàrrec blader 15,10 €
Espatlla o cuixa de cabrit al forn amb trinxat de la Cerdanya 22,70 €
Filet de vedella amb salsa foie i bolets 24,90 €



DJ i BARRA LLIURE

EL DJ

Inclou el desplaçament, muntatge de la taula de so, altaveu i música desde la primera cançó a l'entrada del saló, fil musical durant l'àpat, la presentació del pastís i totes les entregues de regals i rams, i també inclou 1 ½ hores de música per a fer el ball al saló.

LA BARRA LLIURE

1 ½ hores de Barra lliure amb combinats bàsics compostos per:

*Whisky JB
Ballantines
Rom Bacardi
Rom Cacique
Ginebra Beefeater
Vodka Smirnoff
Refrescos, Aigua mineral*



ALTRES OPCIONS I DETALLS

Hora extra DJ. 120 €

Consumicions a partir de la tercera hora. 5 €/u.

En cas de triar dos plats es cobrarà un suplement en concepte del vi.

Candy Bar. 200 €

Monitoratge infantil. 40€/hora/monitor (1 monitor cada 8 nens)

40u. Mini entrepans. 120 €

Cerimònia civil (Actor, flors, muntatge i música)



MENÚ INFANTIL A

Aperitiu

Plat combinat de pit de pollastre desossat, croquetes casolanes i patates fregides.

Pastís de celebració.

Aigües i refrescs.

35,00 €

Pupi KIDS

MENÚ INFANTIL B

Aperitiu

Macarrons amb salsa de tomàquet.

Botifarra amb patates fregides.

Pastís de celebració.

Aigües i refrescs.

39,00 €



CERIMÒNIA CIVIL 500 €

Consta de:

Taula presidencial amb dues cadires nupcials enfundades
Ram de flor fresca a la taula presidencial
Cadires blanques de jardí amb colocació de flors al passadís
Jutge / Actor
Catifa central
DJ, TAULA DE SÒ I MICRÒFON NO INCLÒS

Complementant el DJ de l'àpat amb la música a la cerimònia civil. +100 €
PVP de la cerimònia sense jutge. 300 €

INFORMACIÓ GENERAL

Preguem entenguin tots els menús presentats com a propostes que serveixin com exemple per elaborar aquell que més s'adeqüi a les seves necessitats. Si creu adient fer algun canvi no dubti en posar-se en contacte amb nosaltres per tal de fer-li un pressupost a mida.

Preus amb el 10% d' IVA inclòs.

La forma de pagament del banquet podrà ser en efectiu fins un màxim de 2500 €. La resta o el total podrà ser abonada amb targeta de crèdit, taló garantit o transferència bancària. El 50% del import de la contractació serà abonat 10 dies abans de la celebració i el restant al finalitzar el banquet.

Es prega una paga i senyal de 300 euros per a la reserva del saló.

En cas de la cancel·lació del banquet, tindrem en compte la proximitat de la data.

