



Laura Torra - 630 128 894
Events Duquessa Hotel Collection events.cardona@grupduquessa.com

El Vilar de la Duquessa

***** servicios para complementar paquetes estancia *****

Grupo mínimo 20 pax (excepto taller de tapas que es mínimo 50 pax)



**EL VILAR
DE LA DUQUESSA**

BY GRUP DUQUESSA

MÍNIMO 20 PERSONAS

COCKTAIL

• PRICES 2025 •

COCKTAIL

PRECIOS POR PERSONA DESDE 55,00 € + IVA

COCKTAIL 1

SNACKS

Chips mediterráneas

APERITIVOS

Carquinyoli con crema de queso

Longaniza de La Llacuna con pan de coca untado con tomate y AOVE

Macaron de pesto con tomate seco

Esponjoso de tortilla de patatas a la brava

Mini brioche verduras asadas y anchoas de l'Escala

Mini canelón de carne de perol, crema de "ceps" y parmesano

Roller de pintada, crema de mostaza y rúcula

Mini hamburguesa con queso, cebolla caramelizada y ketchup

PARADITA (ESCOGER UNA)

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

Risotto de boletus al cava y parmesano

POSTRES

Piruleta de fruta

Chessecake al revés

Mini brownie

BARRA DE BEBIDAS

Vino Blanco y Tinto D.O

Cerveza, refrescos y zumos de fruta

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

Precio: 55,00 + 10% IVA



MÍNIMO 20 PERSONAS



GALA DINNER (WELCOME + MENÚ BANQUETE)

PRECIOS POR PERSONA DESDE

WELCOME 7,90€

MENU BANQUET 72,40€ + IVA

COPA DE BIENVENIDA

SNACKS

Chips
trufadas

Cucurucho de almendras
al punto de sal

Galletas de arroz ahumadas



BEBIDA PASADA POR LOS CAMAREROS

Cava Brut Nature D.O Cava

o Cocktail de cava (escoger una opción)

Aguas y zumo de naranja

Precio: 7,90 + 10% IVA



MENÚ 1

ENTRANTES (escoger una opción)

Ensalada de salmón marinado

con remolacha, crema de yogurt a las hierbas y brotes tiernos

Crema de boletus y avellanas de Reus

con esfera crujiente de jamón Ibérico

PRINCIPALES (escoger una opción)

Ibérico, manzana caramelizada

y reducción agridulce de membrillo

Milhojas de ternera

con crema de "ceps", panaché de verduras y mantequilla de trufa

Suprema de merluza

con parmentier de olivas de Kalamata, vinagreta de tomate y alcaparras



POSTRE (escoger una opción)

Tartar de piña, lima, coco y crumble

Mousse de yogur con frutos rojos y crispis

Selección de cafés arábigos e infusiones

"Petits fours"

BEBIDAS

Vino blanco y tinto DO

Cava DO.

Aguas minerales

Refrescos y cerveza: Suplemento 3,00 + 10% IVA

Precio: 72,40 + 10% IVA

**El menú y los platos tienen que ser los mismos para todos los comensales*



MÍNIMO 50 PERSONAS

POOL PARTY

• PRICES 2025 •

PRECIOS POR PERSONA DESDE 66,90€ + IVA

()
CAL BLAY
DES DE 1982

POOL PARTY

Gastronomía y bebidas

Complementos

Características del servicio

Condiciones



MENÚ

SNACKS

Cóctel de frutos secos o chips mediterráneas

PARA COMENZAR: LOS DIPS!

Hummus con sticks de vegetales

Nachos con guacamole

BUFFET DE ENSALADAS FRESQUITAS

Surtido de crudités “ haz tu propia ensalada”

Ensalada de quinoa con lentejas y vinagreta de verduras

Ensalada de pasta con atún y mayonesa

NUESTRO TAPEO

Tabla de embutidos Cal Tomás y queso manchego KMO

Surtido de tortillas caseras: patata, calabacín y berenjena

*Todo acompañado con pan de coca crujiente con tomate y aceite de oliva virgen arbequina

LAS CARNES, HAY QUE IR A BUSCARLAS A LA BARBACOA!

Butifarra, hamburguesas (también veggies!), chorizo y churrasco hechos al momento.

Suprema de merluza a l'orio

Verduras salteadas

*Todo acompañado con patatas al caliu, mazorcas de maíz,





Y PARA ACABAR, LOS POSTRES!

Fruta de temporada servida en cajas de madera,
directamente del mercado!

Bolas de sandía y melón a la menta

Nuestros minimagnums para luchar contra el calor



BARRA DE BEBIDAS

Aguas minerales y refrescos

Sangría y cerveza (en Jarra) Vino

blanco y tinto D.O. Cava D.O.

Precio por persona: 66,90 +10% IVA



PERSONALIZA TU EVENTO

LA BIENVENIDA CON NUESTRO VERMOUTH

Latita variada con:

Olivas, mejillón, alcachofa, boquerón en vinagre y berberechos con salsa Espinaler

Patatas fritas en un corneto

Vermut blanco y negro

Precio por persona: 7,00€ +10% IVA

COMPLEMENTOS PISCINA

Flotadores Unicornios/Flamencos, Balones, alfombras y decoración baño.

Precio 300 € + iva

Alquiler de tumbonas de baño

Precio unidad 15 € + iva

***Los complementos piscina están incluidos en nuestros espacios:
Clos la Plana, Masía Joan Sardà y Font de la Canya**

CARRITO DE HELADOS

Helados artesanos servidos al momento en conos o tarrinas

Precio por persona 3 € + iva

BARRA LIBRE COMBINADOS TRAS EL ALMUERZO:

1ª hora: 13,00€/pax + 10% IVA

Hora extra: 9,00€/pax + 10% IVA

(Precio por persona y hora)

BARRA DE MOJITOS Y CAHIPIRINHAS

Hechos al momento

Precio por persona 4 € + iva

(Es necesario contratar los servicios de open bar)

SERVICIO DE AGUAS DE SABORES

**Agua normal o de sabores con vasos ECO Sabores:
Limón y menta / Naranja / Fresa**

Incluye mesa de apoyo

Precio por persona 3 € + iva



CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El servicio de almuerzo tiene una duración de 2:00h. Aprox.

LA TARIFA INCLUYE

Gastronomía y bodega detallados

Servicio de camareros, cocineros y logística

Material de un solo uso ECO + Copas de Tritan

Mobiliario de soporte: mesas altas y bajas de madera, mesas de hierro de colores, taburetes y sillas de madera

Estaciones de buffet con mesa de madera

Barra de bebidas (durante la duración del almuerzo)

Impresión de minutas y cartelería para los bufets

*Precios válidos para un mínimo de 100 personas

LA TARIFA NO INCLUYE

Transporte a Barcelona y alrededores

Servicio de socorrista de contratación obligatoria para la utilización de la piscina : 40€/hora + 21% IVA

Bebidas antes y o después del almuerzo.

Deben contratarse aparte.

Alquiler del espacio

Cualquier extra no detallado en el apartado anterior

10% IVA no incluido



MÍNIMO 50 PERSONAS

SOCIAL DINNER

· P R I C E S 2 0 2 5 ·



MENÚS SOCIAL DINNER

P R E C I O S P O R P E R S O N A D E S D E 4 5 , 0 0 € + I V A 1 4

SOCIAL DINNER

APERITIVO DE PIE

Delicias de fuet de Vic

Chips trufadas

Macaro de foie micuit con especias

Espanjoso de tortilla de patatas a la brava

Jamón ibérico con pan de coca con tomate

Roller de salmón con crema de queso fresco, eneldo y brotes tiernos

Mini brioche de verduras asadas y anchoa de l'Escala

Langostino de Sant Carles con romesco

Bacalao en forma de buñuelos

y una suave picada de ajo y perejil

Canelón de carne de perol, salsa de asado y polvo de parmesano

Brocheta de pulpo y panceta, en una Barbacoa móvil

Crujiente de pato con salsa hoisin

Croquetas con un rebozado crujiente

ESCOGER UN BUFET

Fideuá, con fideos fritos, sepia y “fumet” de crustáceos

Risotto de «ceps» al cava y parmesano

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

Selección de quesos con mermeladas, confitura de membrillo y panes variados

BARRA DE BEBIDAS

Vino blanco y negro D.O. Cava D.O.

Cerveza, refrescos y zumos de fruta



SOCIAL DINNER

OPCIONES DE PLATOS

(2do plato a escoger uno para todo el grupo)

Filete ibérico

con escalopa de foie, manzana caramelizada y reducción agri dulce de membrillo

Lingote de ternera

con puré de boniato, falsas migas crujientes y salsa de asado

Crujiente de capón

ciruelas, manzana verde, piñones y su jugo de rustido

Meloso de ternera

con "panache" de verduras, mantequilla de trufa y su jugo de "moixernons "

Suprema de merluza

con parmentier de olivas de Kalamata y vinagreta de tomate y alcaparras

POSTRES (a escoger uno para todo el grupo)

Manzana caramelizada,

mousse de vainilla de Tahití y crumble

Tartar de piña, lima, espuma de coco y crumble

....

Selección de cafés arábigos e infusiones "Carquinyolis"

....

BARRA DE BEBIDAS

Vino blanco y tinto D.O.

Cava D.O.

Aguas minerales

Precio por persona: 88,70 + 10% IVA



MÍNIMO 20 PERSONAS



MENÚS BRUNCH

PRECIOS POR PERSONA DESDE 45,00€ + IVA 17

Brunch

Surtido dulce

Surtido de pasteles artesanos

Macarón dulce

Piruleta de fruta de la estación cortada

Mini cheese cake con mermelada de frutos rojos

Surtido Salado

Espaghetis de calabacín con tomate seco, olivas kalamata y aceite de albahaca

Ensalada de garbanzos con mango y cilantro

Surtido de quesos con sus mermeladas y surtido de panes

Salmón ahumado con sus tostaditas

Mini quiche de ceps y jamón

Focaccia Vegana “Coca de recapte”

Mini rústico de jamón ibérico

Royal Sandwich (atún, tomate y lechuga)

Roller XL de Roast Beef

Dúo de tortillas : de patatas y berenjena

BEBIDAS

Vino blanco y tinto

Cerveres y soft drinks

Aguas minerales

Precio por persona 45 €/pax + 10% IVA

Suplemento café: 2,10€ +10% IVA



MÍNIMO 20 PERSONAS



CONCURSO DE PAELLAS

PRECIOS POR PERSONA DESDE 68,80€ + IVA+ extras 19

Snacks mientras hacemos las paellas

Caramelos de fuet

Patatas chips mediterráneas

Aperitivo

Tortilla de patatas a la brava

Queso manchego y reducción de vino dulce

Coca de "recapte" de verduras

Roller de salmón ahumado con crema de queso fresco, eneldo y brotes tiernos

Jamón ibérico con pan de coca

Buñuelos de bacalao con suave picada de ajo y perejil

Croquetas de carne de perol

Menú en mesa

Ensaladas del Huerto individual

(lechuga, zanahoria, pepino, cebolla, aceitunas, tomate y maíz)

Opciones de paellas

Paella de pescado

Paella mixta

Paella vegetal

Postres

Crema catalana con carquiñolis

Bodega

Vinos DO

Cava D.O.

Refrescos y cervezas

Pan y aguas minerales

Servicio de café y infusiones

Precio por persona: 68,80 + 10% Iva x Comensal

MONTAJE NO INCLUIDO

Islas de Trabajo: 150,00 € + 21% IVA

Cocineros: 140,00 € + 10% IVA

1 COCINERO + 1 ISLA SON NECESARIOS CADA DOS EQUIPOS

Máster Chef 450,00 € + 10% IVA

Indumentaria Invitados (gorro + chapa + delantal): 5,00 €



MÍNIMO 20 PERSONAS



SHOW COOKING PAELLAS

PRECIOS POR PERSONA DESDE 58,10 €

21

Snacks

Delicias de fuet
Chips Mediterráneas

Aperitivo mientras elaboramos la paella

Pincho de tortilla a la brava
Queso Manchego
Tostadita de escalibados con anchoa de la escala y caviar de aceite
Roller de salmón ahumado con crema de queso fresco, eneldo y brotes tiernos
Longaniza con pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen
Buñuelos de bacalao con suave picada de ajo y perejil
Croquetas como las de antes

En mesa

Ensalada individual de crudités con vinagreta

LA PAELLA ELABORADA POR NUESTRO COCINERO EN DIRECTO

Paella mixta
Paella vegetal
Paella de pescado y marisco

Postres

Crema catalana con “carquinyolis”

Bodega

Vino blanco y Vino tinto D.O. Penedès / Catalunya
Pan y aguas minerales
Servicio de café e infusiones

Precio: 58,10 + 10% IVA x Comensal



MÍNIMO 50 PERSONAS



TALLER DE TAPAS FRIAS

· DISCOVER OUR MENU ·

TALLER DE TAPAS CON SEGUNDO EN MESA

PRECIOS POR PERSONA DESDE 76,50 € + extras

TALLER DE TAPAS FRIAS



Una vez finalizada la preparación de las tapas, éstas se servirán en varias mesas altas formato cóctel.... Y ya estaremos listos para almorzar!
Las tapas frías como aperitivo, un segundo y postre en mesa.



OPEN BAR & SNACKS

Durante la realización de la actividad:

Cerveza, vino blanco y tinto, refrescos, agua mineral y zumos

Los Snacks: *(Se servirán en las mesas de trabajo)*

- Chips mediterráneas
- Aceitunas Gordal aliñadas
- Delicias de fuet

TALLER DE TAPAS FRIAS

Grupo 1

Pincho Donostiarra

Surtido de montaditos, preparando 3 variedades cada grupo

con diferentes productos: ancha, pimientos, bacalao, atún, surimi, huevos de codorniz ...

Grupo 2

Roller de pintada con crema de mostaza y rúcula

Roller de salmón con crema de queso fresco y cebollino

Grupo 3

Ceviche de pescado

Sam con ensalada Cesar

Grupo 4

Bombón de queso de cabra con crocanti de avellanas y agri dulce de membrillo

Macarón de queso fresco y pesto

Grupo 5 – COCKTAILS CON / SIN ALCOHOL

Preparación de cocktails – 3 tipos: san francisco, cocktail de cava, mojito

...



TALLER DE TAPAS -formato de pie

Con barra de bebidas y snacks

APERITIVO-formato de pie en mesas altas de apoyo

La Tapas frías elaboradas durante el Taller

SEGUNDO PLATO - Sentados en mesa

Meloso de ternera con "panache" de verduras, mantequilla de trufa y su jugo de "moixernons "

o

Ibérico, manzana caramelizada y reducción agridulce de membrillo

o

Suprema de merluza con parmentier de olivas de Kalamata y vinagreta de tomate y alcaparras

POSTRES - Sentados en mesa

Nuestro Chesse cake

o

Macedonia de frutas macerada con lima y sorbeta de mandarina

o

Chocolate 70% y pasión-pasión

Selección de cafés arábigos e infusiones
"Carquinyolis

BEBIDA

Vino blanco y tinto D.O
Cava Brut Nature D.O Cava
Aguas minerales



× OBSERVACIONES



Características del servicio

El servicio tiene una duración de 2:00 h a 02:30

El precio de la propuesta es válida para un grupo mínimo de 50 y máximo de 200 personas

El precio incluye

Open Bar & snacks durante la actividad del taller de tapas

Menú (snacks, tapas elaboradas, plato principal y postre, café)

Bodega

P.V.P.:

Menú: **76,50 € + 10% IVA x Comensal**

Islas de trabajo: INLCUIDAS

Cocineros: 140,00 € + 10% IVA x cocinero (1 cocinero cada 2 equipos)

Master Chef 450,00 € + 10% IVA (No incluye megafonía)

Indumentaria Invitados (gorro + chapa + delantal): **4,00 € + 21% IVA x comensal**

Opcional: chapa personalizada con logo empresa: 2,00 € + 21% IVA x comensal

Montaje, mobiliario y materiales

Mesas rectangulares de madera o mesas redondas 1,80 con mantelería (nauture, piedra, negra o blanca)

Sillas: **Transporte**

El precio no incluye

Alquiler del espacio

Detalle decorativo para las mesas (consultar opciones)

Guardarropía

Otros montajes a consultar

Cualquier concepto no detallado en el apartado, “La Tarifa Incluye”

IVA (10%)

Condiciones de pago

Mediante transferencia bancaria

Al confirmar la reserva: depósito del 30%
15 días antes del evento: depósito del 50%
2 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%**



EMPRESAS

 /calblay

 /grupcalblay

 /company/grup-cal-blay


CAL BLAY
DES DE 1982



 +34 93 891 41 52

 events.calblay.com