

En Dansclas queremos que tu evento sea especial y único. Tenemos mucha experiencia organizando fiestas y te queremos ayudar. Cuéntanos tu proyecto y lo haremos realidad.

Se permite que los clientes puedan llevar las bebidas y la comida ellos mismos, pero también pone a su disposición diferentes productos, de empresas asociadas, que se han ganado nuestra confianza por su calidad y servicio. A continuación podéis consultar la oferta de productos y servicios.

### TABLA DE CONTENIDOS

Página

#### COMIDA

##### CATERING

Menú Elegante:	10,00 €/pers	2
Menú Lujo:	15,00 €/pers	2
Menú Supremo:	20,00 €/pers	3
Menú Infantil:	8,00 €/pers	3

PRIMEROS PLATOS		4
-----------------	--	---

SEGUNDOS PLATOS		5
-----------------	--	---

POSTRES		6
---------	--	---

##### PASTELERÍA

Menú Bocadillos (min. 20pax):	5,5€/pers.	7
Pack Cocas (min. 20pax):	6€/pers.	7
Pack Dulces (min. 20pax):	2€/pers.	7
Pastel de fiesta (min. 10pax):	25€/Kg	7

#### BEBIDAS

##### Para acompañar la cena

· Agua, vinos, cava y café	4,00 €/pers.	8
· Agua, vinos, cava y café (PLUS)	5,00 €/pers.	8
· Refrescos y cerveza de cristal	2€/unitat	8
· Refrescos y cerveza de lata	1€/unitat	8

##### PACKS

INFANTIL (mínim 10pax)	1,5€/pers.	8
JUVENIL (+18) (mínim 10pax)	2,5€/pers.	8

##### OTROS

· Bienvenida con cava	A consultar	8
· Tiquets de consumición	A consultar	8

#### SERVICIOS

##### ANIMACIÓN

· Discjockey de la casa	120 €	9
· Discjockey	140 €	9
· Clase o animación de baile	A consultar	9
· Orquesta de baile de salón	250 €	9
· Actuación	A consultar	9

##### DECORACIÓN

· Pack Económico	100€	9
· Pack Medium	200€	9
· Pack Top	250€	9
· Pack Máximo	500€	9



## COMIDA

### Tenemos dos opciones para presentar la comida:

**Estilo Buffet.** Situamos una mesa larga con la comida y después se propone utilizar mesas pequeñas y sillas distribuidas por la sala a gusto del cliente. Cada uno escoge lo que le gusta del buffet y se lo sirve, así no hace falta disponer de camareros y la cena o comida es más dinámica y desenfadada.

**Estilo Restaurante.** Situamos las mesas en forma de “u” o como nos proponga el cliente y presentamos la mesa parada. Los camareros\* se encargan de servir los platos.

*Disponemos de mesas de 240x80cm y mesas circulares de 70cm de diámetro (las cedemos gratuitamente). Preguntad por su disponibilidad.*

*También podemos servir menús especiales para celíacos y alérgicos.*

## CATERING

A continuación les mostramos los menús disponibles, elaborados por la empresa de catering Ca la Cati, desde 1977, la empresa familiar artesana ubicada en Valls se dedica a la manipulación y elaboración de alimentos.

### Menú Elegante: 10,00 €/pers

- Fideuá + allioli o Arroz negro con gambas y calamar en su tinta
  - Croquetas caseras variadas
    - Pan con tomate
  - Bandeja de quesos variados
- Bandeja de embutidos caseros
  - Tortilla de patata
  - Zurito de ensaladilla rusa

### Menú Lujo: 15,00 €/pers

- Fideuá + allioli o Arroz negro con gambas y calamar en su tinta
  - Croquetas caseras variadas
    - Pan con tomate
  - Bandeja de quesos variados
- Bandeja de embutidos caseros
  - Tortilla de patata
  - Pizza
  - Montadito de escalibada
  - Zurito de ensaladilla rusa
- Zurito de *esqueixada* de bacalao



---

**Menú Supremo: 20,00 €/pers**

- Fideuá + allioli
- Arroz negro con gambas y calamar en su tinta
  - Croquetas caseras variadas
  - Pan con tomate
- Bandeja de quesos variados
- Bandeja de jamón ibérico “Jabugo”
  - Canapés variados
  - Montadito de escalibada
  - Zurito de ensaladilla rusa
- Zurito de *esqueixada* de bacalao

---

**Menú Infantil: 8,00 €/pers**

- Croquetas caseras variadas
  - Mini bocadillos
  - Pizza
- Tortilla de patata

*Los menús anteriormente descritos son suficientes per a una comida normal pero si se quiere les podemos complementar con los platos individuales que van a continuación o los packs de cocas y dulces de la sección de pastelería.*

También podéis diseñar vuestro menú a partir de los siguientes: primeros platos, segundos platos y postres.  
(Mínimo 10 raciones de cada, precios por ración).

## PRIMEROS PLATOS

- Ensalada con queso cabra **4,00€**
- Ensalada verde con atún **3,85€**
- Arroz negro con gambas y calamar en su tinta **5,85€**
- Brazo de patata relleno con atún **3,90€**
- Canelones con mezcla de setas y cresta de champiñones **4,75€**
- Canelones caseros de carne gratinados con bechamel **3,90€**
- Canelones caseros de espinacas con pasas y piñones gratinados con bechamel **4,25€**
- Canelones de marisco con costra de parmesano **5,50€**
- Canelones fríos de escalibada con atún y romesco **4,50€**
- Canelones fríos de verano de atún y gambas **4,75€**
- Cóctel de piña rellena con gambas y salsa rosa **6,75€**
- Crep de espinaca relleno de salteada de verduritas, gambas y pollo con crema de queso **5,50€**
- Crep relleno de pescado y marisco con salsa, acompañado de langostinos con sésamo y cigala **8,95€**
- Ensalada rusa **3,60€**
- Entremés variado con ensalada rusa **4,50€**
- Escudella mezclada **3,50€**
- Espaguetis a la carbonara **3,75€**
- Espaguetis a la crema de salmón **3,75€**
- Espaguetis con chipirones **3,80€**
- Esqueixada* de bacalao **4,50€**
- Habas a la catalana **4,50€**
- Habitas con chipirones **5,20€**
- Fideuá con allioli **5,45€**
- Fideuá de marisco **6,80€**
- Lasaña de carne **4,80€**
- Macarrones boloñesa **3,75€**
- Musaka de berenjena **4,80€**
- Paella de marisco **8,75€**
- Paella mixta **6,00€**
- Tallarines a la marinera **3,75€**
- Timbal de bacalao, atún y achicoria con salsa de romesco **4,85€**



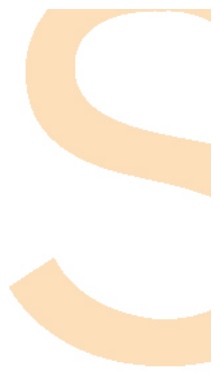
## SEGUNDOS PLATOS

### *Carnes*

- Caldereta de cordero **5,50€**
- Confite de pato con reducción dulce de Pedro Jiménez, verduras y manzana salteadas con piñones. **8,80€**
  - Rabo de toro **7,95€**
  - Muslo de pollo relleno de mar y montaña **8,50€**
  - Muslo de pollo al horno con guarnición **3,80€**
  - Muslitos de pollo rostida miel y bacón **4,75€**
    - Muslitos de pollo con mostaza **4,75€**
    - Paletilla de cabrito al horno **16,90€**
  - Filete de cerdo a la crema de champiñones **5,90€**
    - Filete de cerdo con salsa roquefort **5,90€**
    - Fricandó de ternera con setas **5,90€**
- Garró envuelto con bacón y marinado con vino negro **6,50€**
  - Lechal al horno cocinado guarnición **11,25€**
  - Lomo con salsa de piña y nueces **4,85€**
    - Lomo a la cazadora **4,85€**
    - Lomo con salsa de manzana **4,85€**
    - Lomo con champiñones **4,80€**
  - Lomo relleno al ron con salsa de frutos secos **5,90€**
    - Longaniza de cerdo con verduritas **3,35€**
    - Albóndigas a la jardinera **4,50€**
    - Albóndigas con sipia **5,25€**
- Meloso de ternera, cocinado a baja temperatura con su propia salsa, setas y tomates cherry **8,85€**
  - Media espalda de cordero con guarnición **12,85€**
  - Jamoncitos de pollo a la marinera con cava **4,75€**
    - Pollo relleno con prunas y piñones **5,90€**
    - Pollo mar y montaña **6,50€**
    - Presa ibérica con salsa de foie **14,50€**
    - Redondo de ternera con mezcla de setas **6,90€**
- Redondo de cordero relleno de foie, cebollitas caramelizadas "frito de patata" **8,65€**

### *Pescado*

- Bacalao a la lata **6,90€**
- Bacalao a la mediterránea **8,45€**
  - Bacalao a la miel **6,90€**
  - Bacalao con romesco **6,85€**
  - Bacalao con pisto **6,95€**
- Bacalao gratinado con muselina de aguacate **7,50€**
- Bacalao gratinado con muselina de gambas **8,50€**
  - Colas de rape a la marinera **6,90€**
- Colitas de rape con langostinos al estilo mediterráneo **12,90€**
  - Merluza con salsa verde **5,85€**
  - Pescado a la marinera **11,90€**
- Zarzuela (merluza, rape, cigalas, mejillones, sipia, langostinos) **14,90€**
  - Chipirones rellenos de carne **6,85€**
- Chipirones rellenos de carne, mejillones y gambas **8,45€**



**POSTRES**

- Copa de helado Picole de limón **1,50€**
- Copa de helado Picole de nata/chocolate **1,50€**
  - Pastel de queso y arándanos **1,00€**
  - Pastel de Tiramisú **1,00€**
  - Pastel de whisky **1,00€**
- Profiteroles de nata (3 unidades) **1,50€**
- Terrina de helado de nata/fresa **0,90€**
- Terrina de helado de vainilla/chocolate **0,90€**
  - Terrina de helado sin gluten **1,50€**

---

*\*Todos los menús descritos anteriormente tendrán un suplemento de 40€ por transporte en caso que el importe del pedido sea inferior a 300€. Los platos individuales no incluyen cubertería ni mantelería. Precios sin IVA.*

## PASTELERÍA

También disponemos de las siguientes opciones elaboradas por la pastelería *Tarragonense* de Tarragona, que elabora artesanalmente todos sus productos con una alta calidad de la materia prima:

**Menú Bocadillos (min. 20pax): 5,5€/pers.**  
 3 mini bocadillos variados por persona  
 3 pizzas cuadradas (por cada 20 personas)  
 3 bandejas de "saladitos" (por cada 20 personas)

**Pack Cocas (min. 20pax): 6€/pers.**  
 · ¼ de coca\*  
 · 1 cresta de atún  
 · 1 cresta de espinacas

*\*La coca puede ser de espinacas, cebolla o cebolla con longaniza. Medida coca: 60x20cm.*

**Pack Dulces (min. 20pax): 2€/pers.**

Ensaimadas pequeñas  
 Chuchos de crema pequeños  
 Palmeritas  
 Rellenos de chocolate  
 Rellenos de crema  
 Azucarados

**Pastel de fiesta (min. 10pax):25€/Kg**  
 Crema, nata, chocolate, crema quemada,  
 mermelada de melocotón y mermelada fresa.  
 Se pueden combinar rellenos y cubiertas.  
 Si necesitan las velas solicítenlo.  
 Para hacer el cálculo 80gr/persona (12 persones x 1Kg)

·Los menús **NO incluyen alquiler de la sala y NO incluyen bebida**. Podéis ver la sección de bebidas para complementarlo a vuestro gusto.

·Los menús incluyen cubertería de un solo uso y servilleta. Se puede escoger utilizar el menaje de cristal y cerámica.

·Menaje de cristal y cerámica	<b>2,20€/pers.(+40€ transporte)</b>
·Mantel para cubrir mesa lateral ( para mesas más grandes consultar)	<b>10€</b>
·Camareros (opcional) – (mínimo 2 camareros para 20 personas.)	<b>120,00 €</b>
(a partir de dos camareros, se recomienda un camarero más por cada 10 personas a 60€/camarero)	

## BEBIDAS

Si la fiesta se realiza en la sala pequeña les ponemos a su disposición una o dos neveras gratuitamente y si se realiza en la sala grande se puede abrir el servicio de barra con los precios de la carta (3€ refrescos y 5€ cubatas).

### Para acompañar la cena

- **Agua, vinos, cava y café** **4,00 €/pers.**  
(Agua, vino Snou negro, vino Snou blanco, cava Snou y café)
- **Agua, vinos, cava y café PLUS)** **5,00 €/pers.**  
(Agua, vino Blanco Cartoixà, vino negro Tres Caràcters, cava Brut nature Reserva y café)
- **Refrescos y cerveza de cristal** **2€/unidad**
- **Refrescos y cerveza de lata** **1,5€/unidad**

### PACKS

- INFANTIL (mínimo 10pax)** **1,5€/pers.**
  - 2uds. Agua 1,5L
  - 2uds. CocaCola 2L
  - 1ud. Fanta Limón 2L
  - 1ud. Fanta Naranja 2L
  - 1ud. Zumo Multifrutas 1L
- JUVENIL (+18) (mínim 10pax)** **2,5€/pers.**
  - 2uds. Agua 1,5L
  - 2uds. CocaCola 2L
  - 1ud. Fanta Limón 2L
  - 1ud. Fanta Naranja 2L
  - 12uds. Cerveza 330ml (múltiples de 12uds.)
  - 1ud. Zumo Multifrutas 1L

*\*Todos los packs incluyen: Servilletas, vasos y hielo..*

### OTROS

- **Bienvenida con cava** **A consultar**  
(Recibimos los invitados con una copa de cava de mano del camarero)
- **Tiques de consumición** **A consultar**  
(Le entregamos al anfitrión tiques que puede regalar a los invitados para que consuman en la barra)





## SERVICIOS

### ANIMACIÓN

· <b>Discjockey de la casa</b> (Música pop actual) (3 horas) (+20€/hora extra)	<b>120 €</b>
· <b>Discjockey</b> (Música de los 80's) (3 horas) (+20€/hora extra)	<b>140 €</b>
· <b>Mascota</b> Tenemos actores disfrazados de personajes infantiles: Mikey y Minie, Patrulla Canina, Minions	<b>70€/unidad</b>
· <b>Camarero falso/ Cómico</b> Un actor se disfraza de camarero y otras caracterizaciones y hace bromas a los invitados	<b>170€</b>
· <b>Clase o animación de baile</b> (Con profesores de la escuela)	<b>A consultar</b>
· <b>Orquesta de baile de salón</b>	<b>250 €</b>
· <b>Actuación</b>	<b>A consultar</b>

### DECORACIÓN

En Dansclas contamos con una decoradora de interiores, Àngela, que os podrá ayudar a crear un entorno más adecuado para vuestra fiesta.

· <b>Pack Económico</b> (Letras corpóreas y detalles en mesas)	<b>100€</b>
· <b>Pack Médium</b> (Letras corpóreas, detalles en zonas de la sala y detalles en mesas)	<b>200€</b>
· <b>Pack Top</b> (Letras corpóreas, detalles en zonas de la sala, detalles en mesas y detalle para los invitados)	<b>250€</b>
· <b>Pack Máximo</b> (Letras corpóreas, detalles en zonas de la sala, detalles a mesas, detalle para los invitados, photocall y guarnimientos florales )	<b>500€</b>