

HOTEL ALIMARA

BARCELONA

Bodas 2012

APERITIVO	Langostino crujiente con salsa agridulce Bombón de foie con manzana y pan de especias Cornete de sobrasada y miel Brocheta de bacalao con pimiento de Padrón <i>Involtini</i> de queso y salmón ahumado Croquetas de setas Canapé de mousse de setas y espinacas con trufa Crema de escalibada con aceite de anchoa Mini-fondue de ternera y queso de cabra Carquiñolis de pipas Chips de patatas aromatizadas con polvo de anís estrellado - Servicio de bebidas -
ENTRANTE	Coca fría de langostinos, requesón y mango con vinagreta de miel y mostaza
PRINCIPAL	Filete de ibérico con picadillo de setas y patata, cremoso de "torta del casar" y salsa ibérica
PASTEL NUPCIAL	Massini de nata y trufa
BODEGA	Etcétera D.O. Rueda Mas Rabell Alquimia D.O. Catalunya Aria Brut Nature D.O. Cava Aguas minerales, infusiones, cafés y licores

INCLUIMOS	<i>DOS HORAS DE DISCOTECA</i> <i>DOS HORAS DE SERVICIO DE BEBIDAS</i> <i>CENTROS FLORALES</i> <i>MINUTAS PERSONALIZADAS</i> <i>TRES PLAZAS DE PARKING</i> <i>SUITE NUPCIAL CON DESAYUNO BUFFET EN EL RESTAURANTE LA RONDA</i> <i>PRUEBA DE MENÚ GRATIS PARA LOS NOVIOS Y 50% DESCUENTO</i> <i>PARA CUATRO ACOMPAÑANTES</i> <i>NOCHE DE HOTEL EN LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO PRIMER ANIVERSARIO</i>
------------------	--

PRECIO POR PERSONA: 92 €

PAQUETE VÁLIDO PARA UN MÍNIMO DE 50 ADULTOS

APERITIVO

Langostino crujiente con salsa agri dulce
Bombón de foie con manzana y pan de especias
Cornete de sobrasada y miel
Brocheta de bacalao con pimiento de Padrón
Involtini de queso y salmón ahumado
Croquetas de setas
Canapé de mousse de setas y espinacas con trufa
Crema de escalibada con aceite de anchoa
Mini-fondue de ternera y queso de cabra
Carquiñolis de pipas
Chips de patatas aromatizadas con polvo de anís estrellado
- Servicio de bebidas -

ENTRANTE

Ensalada de mousse de foie con compota de manzana y vinagreta de setas

PRINCIPAL

Corvina a la plancha con nyoquis *baby* de espinacas y setas a la crema

PASTEL NUPCIAL

Massini de nata y trufa

BODEGA

Etcétera D.O. Rueda
Mas Rabell Alquimia D.O. Catalunya
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, infusiones, cafés y licores

INCLUIMOS

DOS HORAS DE DISCOTECA
DOS HORAS DE SERVICIO DE BEBIDAS
CENTROS FLORALES
MINUTAS PERSONALIZADAS
TRES PLAZAS DE PARKING
SUITE NUPCIAL CON DESAYUNO BUFFET EN EL RESTAURANTE LA RONDA
PRUEBA DE MENÚ GRATIS PARA LOS NOVIOS Y 50% DESCUENTO
PARA CUATRO ACOMPAÑANTES
NOCHE DE HOTEL EN LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO PRIMER ANIVERSARIO

PRECIO POR PERSONA: 92 €

PAQUETE VÁLIDO PARA UN MÍNIMO DE 50 ADULTOS

APERITIVO

Langostino crujiente con salsa agridulce
Bombón de foie con manzana y pan de especias
Cornete de sobrasada y miel
Brocheta de bacalao con pimiento de Padrón
Involtini de queso y salmón ahumado
Croquetas de setas
Canapé de mousse de setas y espinacas con trufa
Crema de escalibada con aceite de anchoa
Mini-fondue de ternera y queso de cabra
Carquiñolis de pipas
Chips de patatas aromatizadas con polvo de anís estrellado
- Servicio de bebidas -

ENTRANTE

Raviolis de pato y manzana con salsa trufada y teja de parmesano

PRINCIPAL

Merluza a la plancha con wok de gambas y verdura
con salsa de asado de mar

PASTEL NUPCIAL

Pastel esponjoso de chocolate negro y cremoso de fruta de la pasión

BODEGA

Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès
Solar Viejo Crianza D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, infusiones, cafés y licores

INCLUIMOS

DOS HORAS DE DISCOTECA
DOS HORAS DE SERVICIO DE BEBIDAS
CENTROS FLORALES
MINUTAS PERSONALIZADAS
TRES PLAZAS DE PARKING
SUITE NUPCIAL CON DESAYUNO BUFFET EN EL RESTAURANTE LA RONDA
PRUEBA DE MENÚ GRATIS PARA LOS NOVIOS Y 50% DESCUENTO
PARA CUATRO ACOMPAÑANTES
NOCHE DE HOTEL EN LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO PRIMER ANIVERSARIO

PRECIO POR PERSONA: 97 €

PAQUETE VÁLIDO PARA UN MÍNIMO DE 50 ADULTOS

APERITIVO

Langostino crujiente con salsa agridulce
Bombón de foie con manzana y pan de especias
Cornete de sobrasada y miel
Brocheta de bacalao con pimiento de Padrón
Involtini de queso y salmón ahumado
Croquetas de setas
Canapé de mousse de setas y espinacas con trufa
Crema de escalibada con aceite de anchoa
Mini-fondue de ternera y queso de cabra
Carquiñolis de pipas
Chips de patatas aromatizadas con polvo de anís estrellado
- Servicio de bebidas -

ENTRANTE

Timbal de rape alangostado con mermelada de tomate
y ensalada de rúcula con pipas

PRINCIPAL

Muslo de pato con turrón de cítricos, cremoso de higos
y salsa al aroma de vainilla

PASTEL NUPCIAL

Ópera

BODEGA

Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès
Solar Viejo Crianza D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, infusiones, cafés y licores

INCLUIMOS

DOS HORAS DE DISCOTECA
DOS HORAS DE SERVICIO DE BEBIDAS
CENTROS FLORALES
MINUTAS PERSONALIZADAS
TRES PLAZAS DE PARKING
SUITE NUPCIAL CON DESAYUNO BUFFET EN EL RESTAURANTE LA RONDA
PRUEBA DE MENÚ GRATIS PARA LOS NOVIOS Y 50% DESCUENTO
PARA CUATRO ACOMPAÑANTES
NOCHE DE HOTEL EN LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO PRIMER ANIVERSARIO

PRECIO POR PERSONA: 97€

PAQUETE VÁLIDO PARA UN MÍNIMO DE 50 ADULTOS

APERITIVO

Langostino crujiente con salsa agridulce
Bombón de foie con manzana y pan de especias
Cornete de sobrasada y miel
Brocheta de bacalao con pimiento de Padrón
Involtini de queso y salmón ahumado
Croquetas de setas
Canapé de mousse de setas y espinacas con trufa
Crema de escalibada con aceite de anchoa
Mini-fondue de ternera y queso de cabra
Carquiñolis de pipas
Chips de patatas aromatizadas con polvo de anís estrellado
- Servicio de bebidas -

ENTRANTE

Ensalada de nido crujiente con jamón ibérico, langostinos, lichis y espárragos con vinagreta de fruta de la pasión

PRINCIPAL

Dorada con raviolis de mar y montaña, salsa de crustáceos y caviar de mújol

PASTEL NUPCIAL

Pastel de chocolate con leche y avellana con crujiente de barquillo

BODEGA

Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès
Solar Viejo Crianza D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, infusiones, cafés y licores

INCLUIMOS

DOS HORAS DE DISCOTECA
DOS HORAS DE SERVICIO DE BEBIDAS
CENTROS FLORALES
MINUTAS PERSONALIZADAS
TRES PLAZAS DE PARKING
SUITE NUPCIAL CON DESAYUNO BUFFET EN EL RESTAURANTE LA RONDA
PRUEBA DE MENÚ GRATIS PARA LOS NOVIOS Y 50% DESCUENTO
PARA CUATRO ACOMPAÑANTES
NOCHE DE HOTEL EN LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO PRIMER ANIVERSARIO

PRECIO POR PERSONA: 102€

PAQUETE VÁLIDO PARA UN MÍNIMO DE 50 ADULTOS

APERITIVO

Langostino crujiente con salsa agridulce
Bombón de foie con manzana y pan de especias
Cornete de sobrasada y miel
Brocheta de bacalao con pimiento de Padrón
Involtini de queso y salmón ahumado
Croquetas de setas
Canapé de mousse de setas y espinacas con trufa
Crema de escalibada con aceite de anchoa
Mini-fondue de ternera y queso de cabra
Carquiñolis de pipas
Chips de patatas aromatizadas con polvo de anís estrellado
- Servicio de bebidas -

ENTRANTE

Tatin de lomo de bacalao y cebolla dulce al aroma de romero
con coulis de orejones y ensalada germinada

PRINCIPAL

Pierna de cabrito con bizcocho de calabaza y jengibre, patata trufada
y salsa de tomillo limonero

PASTEL NUPCIAL

Sacher

BODEGA

Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès
Solar Viejo Crianza D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, infusiones, cafés y licores

INCLUIMOS

DOS HORAS DE DISCOTECA
DOS HORAS DE SERVICIO DE BEBIDAS
CENTROS FLORALES
MINUTAS PERSONALIZADAS
TRES PLAZAS DE PARKING
SUITE NUPCIAL CON DESAYUNO BUFFET EN EL RESTAURANTE LA RONDA
PRUEBA DE MENÚ GRATIS PARA LOS NOVIOS Y 50% DESCUENTO
PARA CUATRO ACOMPAÑANTES
NOCHE DE HOTEL EN LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO PRIMER ANIVERSARIO

PRECIO POR PERSONA: 102€

PAQUETE VÁLIDO PARA UN MÍNIMO DE 50 ADULTOS

APERITIVO

Langostino crujiente con salsa agridulce
Bombón de foie con manzana y pan de especias
Cornete de sobrasada y miel
Brocheta de bacalao con pimiento de Padrón
Involtini de queso y salmón ahumado
Croquetas de setas
Canapé de mousse de setas y espinacas con trufa
Crema de escalibada con aceite de anchoa
Mini-fondue de ternera y queso de cabra
Carquiñolis de pipas
Chips de patatas aromatizadas con polvo de anís estrellado
- Servicio de bebidas -

ENTRANTE

Ensalada con tártar de salmón y gambas, piña confitada y sake

PRINCIPAL

Filete de ternera con milhojas de patata y cabrales, verduritas baby
y salsa de trompetas de la muerte

PASTEL NUPCIAL

Fréstasis de fresas

BODEGA

Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès
Solar Viejo Crianza D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, infusiones, cafés y licores

INCLUIMOS

DOS HORAS DE DISCOTECA
DOS HORAS DE SERVICIO DE BEBIDAS
CENTROS FLORALES
MINUTAS PERSONALIZADAS
TRES PLAZAS DE PARKING
SUITE NUPCIAL CON DESAYUNO BUFFET EN EL RESTAURANTE LA RONDA
PRUEBA DE MENÚ GRATIS PARA LOS NOVIOS Y 50% DESCUENTO
PARA CUATRO ACOMPAÑANTES
NOCHE DE HOTEL EN LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO PRIMER ANIVERSARIO

PRECIO POR PERSONA: 105€

PAQUETE VÁLIDO PARA UN MÍNIMO DE 50 ADULTOS

Canapés

Mini-quiche de trufa

Degustación de pulpo a la gallega

Mini – *xató* 2,50 €

Estaciones

Fideuà marinera con alioli 3,50 €

Risotto de setas y parmesano 3,50 €

Jamón ibérico cortado a mano con pan con tomate 650 €

Surtido de quesos con pan con tomate 4,50 €

Queso de Mahón

Queso manchego semi de oveja

Queso de la Garrotxa

Queso idiazabal

Surtido de ibéricos con pan con tomate 5,00 €

Jamón ibérico

Lomo ibérico

Chorizo ibérico

Longaniza ibérica

Catalana trufada

Postres

Sorbetes 4,00 €

Sorbete de lima con albahaca

Sorbete de mojito

Sorbete de sidra con trocitos de manzana

Otros 4,00 €

Mousse de mango y chocolate blanco con sorbete de lima

Macedonia de piña y menta con mousse de coco y sorbete de ron

Opciones Bodega

BLANCOS

Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès

Etcétera D.O. Rueda

Torres Viña Sol D.O. Penedès

Phlox D.O. Empordà

Raimat Chardonnay D.O. Costers del Segre

Creu Lavit Xarel·lo D.O. Penedès

TINTOS

Mas Rabell Alquimia D.O. Catalunya

Solar Viejo Crianza D.O.C. Rioja

Ederra Crianza D.O.C. Rioja

Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero

Valdubón Crianza D.O. Ribera del Duero

Formiga de Vellut D.O.Q Priorat

Viña Salceda Reserva D.O.C. Rioja

CAVAS

Lavit Brut Nature

Vall Dolina Reserva Brut Nature Ecològic

Agustí Torelló Mata Brut Reserva

Elyssia Gran Cuvée

Parxet Brut Nature

CONSULTE LOS PRECIOS DE LAS DIFERENTES OPCIONES DE VINOS Y CAVAS

Servicio de Bebidas (dos horas)

J&B, Cacique, Cutty Shark, Ballantine's, Smirnoff, Stolichnaya, Bombay, Bacardi, Beffeater, Havana Club 3, Martini Bianco, Cointreau, Malibú, Crema Catalana, Bailey's, licor de manzana y licor de melocotón

INCLUIDO EN PRECIO DE MENÚS

Servicio de Mojitos y Caipirinhas (dos horas)

SUPLEMENTO DE 3,50€ POR PERSONA

(8% IVA incluido)

APERITIVO	Patatas chip Aceitunas rellenas Croquetas
* MENÚ 1	Macarrones con tomate Filete a la plancha con patatas fritas
* MENÚ 2	Macarrones con tomate Rape empanado con patatas fritas
* MENÚ 3	Macarrones con tomate Costillas de cabrito rebozadas con patatas fritas
* MENÚ 4	Macarrones con tomate Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas
POSTRE	Helado sorpresa o pastel de celebración - Bolsa de golosinas -

MENU INFANTIL PARA MENORES DE 12 AÑOS: 34 €

* Plato combinado más postre

MENU INFANTIL PARA NIÑOS DE 13 A 17 AÑOS: 40 €

* Dos platos más postre

Tentempié

Mini-bocadillos	1,50 € (unidad)
Brochetas de fruta	2,00 € (unidad)
Donuts y <i>cookies</i>	1,50 € (por persona)
Golosinas	10 € (300 gramos)
Fuente de chocolate hasta 90 personas	Precio a consultar
Fuente de chocolate para más de 90 personas	Precio a consultar

PRECIOS DE SERVICIO DE BEBIDAS

	Primera hora extra	Segunda hora extra
Hasta a 50 personas	535 €	430 €
De 51 a 75 personas	750 €	590 €
De 76 a 100 personas	855 €	700 €
De 101 a 125 personas	1015 €	800 €
De 126 a 150 personas	1175 €	915 €
De 151 a 175 personas	1340 €	1015 €
De 176 a 200 personas	1500 €	1175 €

HORA EXTRA DE DISCOTECA: 165€ (18% IVA incluido)

Ceremonia Civil

Montaje integral en carpa o salón privado, decoración floral, megafonía, alfombra y maestro de ceremonias.

Para Bodas Civiles de máximo 125 personas - 1000€ (18% IVA incluido)
- Para Bodas superiores a este número de asistentes, consultar condiciones -

Condiciones de reserva

- ✓ Todos los precios que se indican incluyen el 8 % IVA en los servicios de restauración y el 18% IVA en el resto de servicios (impuesto sujeto a cambios gubernamentales).
- ✓ Paquetes válidos para bodas de más de 50 adultos.
- ✓ Consultar precios para bodas inferiores a 50 adultos.
- ✓ La combinación de platos comportará una revisión del precio del paquete.
- ✓ El menú tiene que ser el mismo para todos los adultos, excepto por razones médicas o dietéticas.
- ✓ Se podrán hacer variaciones del número de asistentes hasta 72 horas antes del evento.
- ✓ Cualquier cambio posterior incurrirá en gastos de cancelación del 100%.
- ✓ El Hotel Alimara Barcelona no tiene exclusividad de proveedores para que el evento sea lo más personalizado posible.
- ✓ Si los proveedores contratados directamente por el cliente, se recomienda que vengan previamente a conocer los espacios y hacer las pruebas necesarias para garantizar el éxito en el evento.
- ✓ En el caso de traer decoración floral propia, no se descontará del precio final del menú.
- ✓ La prueba de menú se realizará 3-4 meses antes de la boda.

Condiciones de Pago

- ✓ 600€ para la reserva en firme del espacio.
(dicho depósito no será reembolsable en caso de cancelación).
- ✓ 30% del total del banquete el día de la prueba de menú.
- ✓ 60% del total del banquete cinco días antes de la celebración.
- ✓ 10% restante y los posibles extras se abonarán al día siguiente.