

**Celebración 2012**

Carquiñoli de pipas

Brocheta de parmesano

Chips de curry con miel

## Aperitivo Alimara

---

Langostino crujiente con salsa agridulce

Bombón de foie con manzana y pan de especias

Cucurucho de sobrasada y miel

*Involtini* de queso y salmón ahumado

Croquetas de setas

Mini-fondue de ternera y queso de cabra

Carquiñolis de pipas

Chips de patata aromatizadas con polvo de anís estrellado

- Servicio de bebidas -

**Ver opciones de ampliación de aperitivo (página 8)**

## Bodega común a todos los menús

---

Viña Heredad Blanc de Blancs D.O. Penedès

Mas Rabell Alquimia D.O. Catalunya

Aria Brut Nature D.O. Cava

Aguas minerales, infusiones y café

**Ver otras opciones de bodega (página 9)**

Carro de licores después del café: 3€

## Combinación 1

HOTEL ALIMARA

BARCELONA

---

<b>ENTRANTE</b>	Crema de calabaza y queso fresco con bombones de foie y albahaca Coca fría de salmón ahumado y langostinos con requesón y vinagreta de eneldo
<b>PRINCIPAL</b>	Filete ibérico con <i>strudel</i> de manzana y salsa de setas Filete ibérico con milhojas de patata, salteado de setas y salsa de vermut
<b>PASTEL</b>	Massini de nata y trufa con coulis de frutos rojos

**MENÚ CON SNACKS EN MESA: 38€**  
**MENÚ CON APERITIVO EN MESA: 48€**  
**MENÚ CON APERITIVO DE PIE: 53€**

## Combinación 2

---

<b>ENTRANTE</b>	Ensalada de espinacas y lentejas <i>baby</i> con setas y foie <i>Risotto de pato y setas con crema de estragón</i>
<b>PRINCIPAL</b>	Filete ibérico con <i>strudel</i> de manzana y salsa de setas Merluza con ñoquis de espinacas y trompetas de la muerte con salsa de estragón
<b>PASTEL</b>	Massini de nata y trufa con coulis de frutos rojos

**MENÚ CON SNACKS EN MESA: 40€**  
**MENÚ CON APERITIVO EN MESA: 50€**  
**MENÚ CON APERITIVO DE PIE: 55€**

SE DEBE ESCOGER UN ENTRANTE Y UN PRINCIPAL (EL MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES)

## Combinación 3

# HOTEL ALIMARA

BARCELONA

---

<b>ENTRANTE</b>	Timbal caliente de pulpo y setas, sobre nido de patata al idiazabal Nido de pasta con langostinos, cecina, espárragos verdes y lichis con aceite de pistacho Cóctel de frutos de mar con naranja y salsa tártara
<b>PRINCIPAL</b>	Merluza con ñoquis de espinacas y trompetas de la muerte con salsa de estragón Meloso de ternera con milhojas de patata y cabrales, con salsa de oporto Muslo de pato confitado, con textura de pera y salsa de vino tinto
<b>POSTRES</b>	<i>Bananacake</i> con cremoso de chocolate con leche y salsa de caramelo Fréstasis de fresa Bombón de chocolate con pistachos y salsa de tomillo limonero

**MENÚ CON SNACKS EN MESA: 42€**

**MENÚ CON APERITIVO EN MESA: 52€**

**MENÚ CON APERITIVO DE PIE: 57€**

## Combinación 4

---

<b>ENTRANTE</b>	Nido de pasta con langostinos, cecina, espárragos verdes y lichis con aceite de pistacho Timbal caliente de pulpo y setas, sobre nido de patata al idiazabal Ensalada de espinacas y lentejas <i>baby</i> con setas y foie
<b>PRINCIPAL</b>	Meloso de ternera con milhojas de patata y cabrales, con salsa de oporto Merluza con <i>risòtto</i> de mar y salsa americana Turnedó de meloso de ternera con piñones y manzana al calvados
<b>POSTRES</b>	Tiramisú blanco Macedonia con infusión de hierba luisa y sorbete de naranja Mousse de chocolate blanco con naranja y caramelo

**MENÚ CON SNACKS EN MESA: 43€**

**MENÚ CON APERITIVO EN MESA: 53€**

**MENÚ CON APERITIVO DE PIE: 58€**

SE DEBE ESCOGER UN ENTRANTE, UN PRINCIPAL Y UN POSTRE (EL MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES)

## Menú 1

---

<b>ENTRANTE</b>	Cóctel de frutos de mar con naranja y salsa tártara
<b>PRINCIPAL</b>	Pollo de payés guisado, con cigalas
<b>POSTRES</b>	Tiramisú blanco

**MENÚ CON SNACKS EN MESA: 45€**  
**MENÚ CON APERITIVO EN MESA: 55€**  
**MENÚ CON APERITIVO DE PIE: 60€**

## Menú 2

---

<b>ENTRANTE</b>	Ensalada de espinacas y lentejas <i>baby</i> con setas y foie
<b>PRINCIPAL</b>	Caldereta de rape y gambas con patata perla y carquiñoli de azafrán
<b>PASTEL</b>	Massini de nata y trufa con coulis de frutos rojos

**MENÚ CON SNACKS EN MESA: 45€**  
**MENÚ CON APERITIVO EN MESA: 55€**  
**MENÚ CON APERITIVO DE PIE: 60€**

## Menú 3

---

<b>ENTRANTE</b>	Nido de pasta con langostinos, cecina, espárragos verdes y lichis con aceite de pistacho
<b>PRINCIPAL</b>	Corvina con wok de gambas y verduras en su salsa
<b>PASTEL</b>	Pastel de chocolate con leche y avellana, con crujiente de barquillo

**MENÚ CON SNACKS EN MESA: 45€**  
**MENÚ CON APERITIVO EN MESA: 55€**  
**MENÚ CON APERITIVO DE PIE: 60€**

## Menú 4

---

<b>ENTRANTE</b>	<i>Risotto</i> de pato y setas con crema de estragón
<b>PRINCIPAL</b>	Filete de ternera con patata trufada ibérica y crema de setas
<b>PASTEL</b>	Fréstasis de fresa

**MENÚ CON SNACKS EN MESA: 46€**

**MENÚ CON APERITIVO EN MESA: 56€**

**MENÚ CON APERITIVO DE PIE: 61€**

## Menú 5

---

<b>ENTRANTE</b>	Tatin de bacalao y cebolla caramelizada, con ensalada de hinojo y naranja
<b>PRINCIPAL</b>	Caldereta de rape y gambas con patata perla y carquiñoli de azafrán
<b>PASTEL</b>	Bombón de chocolate con pistachos y salsa de tomillo limonero

**MENÚ CON SNACKS EN MESA: 48€**

**MENÚ CON APERITIVO EN MESA: 58€**

**MENÚ CON APERITIVO DE PIE: 63€**

## Menú 6

---

<b>ENTRANTE</b>	Tatin de bacalao y cebolla caramelizada, con ensalada de hinojo y naranja
<b>PRINCIPAL</b>	Filete de ternera con patata trufada ibérica y crema de setas
<b>PASTEL</b>	Pastel de chocolate con leche y avellana, con crujiente de barquillo

**MENÚ CON SNACKS EN MESA: 48€**

**MENÚ CON APERITIVO EN MESA: 58€**

**MENÚ CON APERITIVO DE PIE: 63€**

<b>APERITIVO</b>	Patatas chips Aceitunas rellenas Croquetas
<b>* MENÚ 1</b>	Macarrones con tomate Filete a la plancha con patatas fritas
<b>* MENÚ 2</b>	Macarrones con tomate Rape empanado con patatas fritas
<b>* MENÚ 3</b>	Macarrones con tomate Costillas de cabrito rebozadas con patatas fritas
<b>* MENÚ 4</b>	Macarrones con tomate Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas
<b>POSTRES</b>	Helado sorpresa o Pastel de celebración

**MENÚ INFANTIL PARA MENORES DE 12 AÑOS: 24€**

**\* Plato combinado más postre**

**MENÚ INFANTIL PARA NIÑOS DE 13 A 17 AÑOS: 43€**

**\* Dos platos más postre**

Extra bolsa de golosinas: 2€ / unidad

## Canapés

Mini-quiche de trufa

Degustación de pulpo a la gallega

Mini - xató 2,50€

## Estaciones

Fideuá marinera con alioli 3,50€

*Risotto* con 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 Mahó

Queso manchego semi de oveja

Queso de la Garrotxa

Queso idiazabal

**Surtido de embutidos con pan con tomate 5,00€**

Jamón ibérico

Lomo ibérico

Chorizo ibérico

Longaniza ibérica

Catalana trufada

## Tentempié

---

Mini bocadillos 1,50 € / unidad

Brochetas de fruta natural 2,00 € / unidad

Donuts y *cookies* 1,50 € / persona

Golosinas 10 € (300 gramos)

Fuente de chocolate hasta 90 personas Consultar precio

Fuente de chocolate para más de 90 personas Consultar precio

## Otras opciones de bodega

### BLANCOS

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

### CAVAS

Lavit Brut Nature  
 Vall Dolina Reserva Brut Nature Ecològic  
 Agustí Torelló Mata Brut Reserva  
 Elyssia Gran Cuvée  
 Parxet Brut Nature

### TINTOS

Solar Viejo Crianza D.O.C. Rioja  
 Ederra Crianza D.O.C. Rioja  
 Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero  
 Valdubón Crianza S.O. Ribera del Duero  
 Fromiga de Vellut D.O.C. Priorat  
 Viña Salceda Reserva D.O.C. Rioja

**Precios a consultar**

## Servicios adicionales

Fundes en las sillas	1,50€
Decoración con globos:	
Centro de globos/mesa	42€
Tul con globo en la silla	5€ /silla
Otros: números, decoración de techos y paredes, bufet de golosinas...	
Animación personalizada (magia, payasos, monitores, canguros...)	
Servicio de fotografía y vídeo	

## Discoteca

Discoteca móvil –ambientación durante el banquete el baile-

Incluye personalización total del servicio y selección musical por parte del cliente

**SERVICIO DE DOS HORAS: 695€**

## Servicio de bebidas durante el baile

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, licor de melocotón.

**SERVICIO DE DOS HORAS: 15€**

**- Precio por persona -**

## SERVICIO DE BEBIDAS

	Primera hora extra	Segunda hora extra
Hasta 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€

**DISCOTECA: 165€ (precio por hora)**

## Condiciones

- ✓ Todos los precios que se indiquen incluyen el IVA (impuesto sujeto a cambios gubernamentales).
- ✓ Precios válidos para grupos de mínimo 18 adultos en sala privada.
- ✓ Grupos entre 12 y 17 adultos tendrán un suplemento de alquiler de sala de 100 €.
- ✓ Consultar condiciones para grupos de menos de 12 adultos.
- ✓ El menú deberá de ser el mismo para todos los adultos, excepto por razones médicas o dietéticas.
- ✓ Para menores de 18 años que deseen menú de adulto, se descontará 5€ del precio final (menú adulto sin alcohol).
- ✓ El menú se deberá comunicar con una antelación mínima de 7 días.
- ✓ Pueden haber 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 deseando que el evento sea lo más personalizado posible.
- ✓ En el caso que los proveedores sean contratados directamente por el cliente, se recomienda que vengán previamente a conocer los espacios y a hacer las pruebas necesarias para garantizar el éxito de la fiesta.
- ✓ Todos los menús incluyen minuta personalizada y decoración de las mesas.
- ✓ En el caso de traer decoración propia, no se descontará del precio final del menú.
- ✓ Es obligatorio contratar el servicio de bebidas siempre que haya un baile.
- ✓ Duración del servicio para menús con snacks: dos horas y media.
- ✓ Duración del servicio para menús con aperitivo Alimara: tres horas.

## Procedimiento de pago

- ✓ 300 € de paga y señal como reserva en firme del espacio (en el caso de cancelación, este depósito no será reembolsado).
- ✓ 90% del total del banquete 5 días antes del evento.
- ✓ 10% restante y los posibles extras, se abonaran al final del evento.