



Menús Boda



CIUDAD DE CASTELLDEFELS
HOTEL





PRESENTACIÓN

Agradecemos la atención que han tenido al dirigirse a Grup Soteras y en especial al Hotel Ciudad de Castelldefels y nos complace transmitirles nuestra más sincera felicitación.

La filosofía de los establecimientos que forman parte de Grup Soteras se basa en la máxima calidad y en la evolución constante para poder ofrecer el mejor servicio a sus clientes, pero sin perder de vista la tradición y la continuidad que les ha conferido tantos años de profesionalidad.

Desde Hotel Ciudad de Castelldefels les ofreceremos todas las facilidades y servicios personalizados para abarcar todos los detalles que se han de tener en cuenta para hacer ese día tan especial.

A continuación les adjuntamos nuestras propuestas de menús.





MENÚ A

APERITIVO

Chips de Yuca y Patata Violeta
Almendras Recién Fritas a la Sal
Surtido de Quesos Internacionales
Virutas de Jamón Ibérico con Pan con Tomate
Caramelos de Fuet
Tostadita de Salmón Ahumado con Caviar de Mujol
Butifarras de Osona Blanca y Negra

Daditos de Tortilla Española
Chistorritas Flambeadas al Brandy
Raviolis de Faisán
Bocaditos de Solomillo a la Pimienta Negra
Mini Croquetas de Ave
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao
Necorita de Marisco al Graten

Bar abierto de bebidas

** Suplemento Buffet de Jamón al Corte en el Aperitivo

** Suplemento Buffet de Fideuda en el Aperitivo

MENÚ

Primer Plato a escoger entre:

Mezclum de Lechugas con Pasas y Piñones con Crujiente de Queso de Cabra

o

Crema de Marisco con Langostinos Salteados

Segundo Plato a escoger entre:

Nido de Pularda Rellena de Verduras y Setas con Salsa de Cava

o

Tournedó de Ibérico a la Broche con Chalotas y su Jugo

Postre a escoger entre:

Nuestra Selección de Pasteles Mousses y Tartas

BODEGA

Vino Blanco: Viña Sol. Bodegas Torres. D.O. Penedés

Vino Tinto: Torres Coronas. Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedés

Cava: Anna de Codorniu. Bodegas Codorniu. D.O Cava

Café Infusiones y Carro de Licores





MENÚ B

APERITIVO

Chips de Yuca y Patata Violeta
Almendras Recién Fritas a la Sal
Surtido de Quesos Internacionales
Virutas de Jamón Ibérico con Pan con Tomate
Caramelos de Fuet
Tostadita de Salmón Ahumado con Caviar de Mujol
Butifarras de Osona Blanca y Negra

Daditos de Tortilla Española
Chistorritas Flambeadas al Brandy
Raviolis de Faisán
Bocaditos de Solomillo a la Pimienta Negra
Mini Croquetas de Ave
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao
Necorita de Marisco al Graten

Bar abierto de bebidas

** Suplemento Buffet de Jamón al Corte en el Aperitivo

** Suplemento Buffet de Fideuá en el Aperitivo

MENÚ

Primer Plato a escoger entre:

Carpacho de Rape y Gambas a la Vinagreta de Mostaza Ancien

o

Judía Perona con Ceps Frutos Secos y Virutas de Foie Natural

Segundo Plato a escoger entre:

Medallones de Ternera con Salsa de Colmenillas y Trompetas

o

Tronco de Merluza al Aceite de Jabugo

Postre a escoger entre:

Nuestra Selección de Pasteles Mousses y Tartas

BODEGA

Vino Blanco: Ermita d'Espiells Juve & Camps. D.O. Penedés

Vino Tinto: Viña Real Crianza. D.O. Rioja

Cava: Anna de Codorniu. Bodegas Codorniu. D.O Cava

Café Infusiones y Carro de Licores





MENÚ C

APERITIVO

Chips de Yuca y Patata Violeta
Almendras Recién Fritas a la Sal
Surtido de Quesos Internacionales
Virutas de Jamón Ibérico con Pan con Tomate
Caramelos de Fuet
Tostadita de Salmón Ahumado con Caviar de Mujol
Butifarras de Osona Blanca y Negra

Daditos de Tortilla Española
Chistorritas Flambeadas al Brandy
Raviolis de Faisán
Bocaditos de Solomillo a la Pimienta Negra
Mini Croquetas de Ave
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao
Necorita de Marisco al Graten

Bar abierto de bebidas

** Suplemento Buffet de Jamón al Corte en el Aperitivo

** Suplemento Buffet de Fideuá en el Aperitivo

MENÚ

Primer Plato a escoger entre:

Habitas Confitadas en Aceite Puro de Oliva y Jamón de Pato

o

Terrina de Hígado de Oca con Reducción de Pedro Ximenez

Segundo Plato a escoger entre:

Suprema de Lubina al Horno Tradicional

o

Crujiente de Cordero Lechal con Compota de Manzana

Postre a escoger entre:

Nuestra Selección de Pasteles Mousses y Tartas

BODEGA

Vino Blanco: Viña Esmeralda Torres. D.O. Penedés

Vino Tinto: Raimat Abadia. D.O. Costers del Segre

Cava: Anna de Codorniu. Bodegas Codorniu. D.O Cava

Café Infusiones y Carro de Licores





MENÚ D

APERITIVO

Chips de Yuca y Patata Violeta
Almendras Recién Fritas a la Sal
Surtido de Quesos Internacionales
Virutas de Jamón Ibérico con Pan con Tomate
Caramelos de Fuet
Tostadita de Salmón Ahumado con Caviar de Mujol
Butifarras de Osona Blanca y Negra

Daditos de Tortilla Española
Chistorritas Flambeadas al Brandy
Raviolis de Faisán
Bocaditos de Solomillo a la Pimienta Negra
Mini Croquetas de Ave
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao
Necorita de Marisco al Graten

Bar abierto de bebidas

** Suplemento Buffet de Jamón al Corte en el Aperitivo

** Suplemento Buffet de Fideuá en el Aperitivo

MENÚ

Primer Plato a escoger entre:

Bouquet de Langostinos y Gambas con Vinagreta de Cítricos

o

Medallones de Rape a los Ajos Tiernos Pochados

Segundo Plato a escoger entre:

Filete de Ternera Mechado y Braseado al Oporto

o

Espaldita de Cabrito Asada al Perfume de Jerez

Postre a escoger entre:

Nuestra Selección de Pasteles Mousses y Tartas

BODEGA

Vino Blanco: Raimat Chardonnay. D.O. Penedés

Vino Tinto: Vizcarra Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Cava: Juve & Camps Brut Reserva. D.O Cava

Café Infusiones y Carro de Licores





MENÚ ESTRELLA

APERITIVO

Chips de Yuca y Patata Violeta
Almendras Recién Fritas a la Sal
Surtido de Quesos Internacionales
Virutas de Jamón Ibérico con Pan con Tomate
Caramelos de Fuet
Tostadita de Salmón Ahumado con Caviar de Mujol
Butifarras de Osona Blanca y Negra

Daditos de Tortilla Española
Chistorritas Flambeadas al Brandy
Raviolis de Faisán
Bocaditos de Solomillo a la Pimienta Negra
Mini Croquetas de Ave
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao
Necorita de Marisco al Graten

Bar abierto de bebidas

** Suplemento Buffet de Jamón al Corte en el Aperitivo

** Suplemento Buffet de Fideuá en el Aperitivo

MENÚ ESTRELLA

Primer Plato:

Bogavante Pieza al Vapor con Crudites

Segundo Plato a escoger entre:

Solomillo de Ternera a la Trufa de Temporada

Postre a escoger entre:

Nuestra Selección de Pasteles Mousses y Tartas

BODEGA

Vino Blanco: Jean Leon Chardonnay . D.O. Penedés

Vino Tinto: Castillo de Sajazarra Crianza D.O. Rioja

Cava: Gramona Alegre. Bodegas Gramona D.O Cava

Café Infusiones y Carro de Licores





APERITIVO MUNDIS

Buffet de Ibéricos con Jamón y Caña de Lomo con Pan con Tomate

Buffet de Quesos y Patés con sus Tostas

Buffet de Degustación de Fideuá Estilo de Denia

Buffet con Papelinas de Pescaditos y Chipirones a la Andaluza

Buffet de Salmón Ahumado Noruego con sus Tostas Melba

Buffet de Huevos de Codorniz Fritos con Sobrasada Fundida

Nuestros Camareros les Ofrecerán

Chips de Verduras Yuca y Patata Violeta

Brochetas de Pollo con Sésamo y Soja Dulce

Brochetas de Langostinos con Romesco Suave

Brochetas de Mini Butifarras Artesanas

Mini Croquetas de Ave Caseras

Cucharita de Escalibadas y Anchoa

Crujiente de Mallorquín

Tostadita de Torta del Casar con Puré de Ciruelas

Chupito de Tomate a la Albahaca

Bebidas

(Válido para un mínimo de 50 comensales adultos)





NUESTROS MENÚS INCLUYEN

- ♦ Aperitivo. Consultar suplemento Aperitivo Mundis.
- ♦ Menú a elegir a partir de las propuestas de platos, el mismo menú para todos los invitados (pueden consultar menús vegetarianos, dietas especiales,...)
- ♦ Degustación previa de menú para dos personas
- ♦ Decoración floral en mesas
- ♦ Bar Abierto de Bebidas durante la actuación musical (discoteca)
- ♦ Amenización durante el banquete y 1 hora y media de baile (menos de 80 invitados consultar suplemento).
- ♦ Minutas, tarjetas personalizadas y seating
- ♦ Habitación de clase superior para los novios el día de la boda y, a la mañana siguiente, desayuno buffet. Consultar precio habitación para los invitados.
- ♦ Nuestros precios incluyen I.V.A.

CONDICIONES

- ♦ Esta oferta es válida a partir de 50 invitados adultos.
- ♦ Se efectuará un depósito (paga y señal) de 1.000€. La anulación del evento, no obligará a devolución alguna por parte de nuestra empresa de este depósito.
- ♦ El número de comensales a facturar será el contratado 72 horas antes de la celebración. Y el pago de la totalidad deberá realizarse anticipadamente como máximo 48 horas antes de la misma.
- ♦ La música durante el banquete y una hora y media de baile, será sin cargo para bodas de mínimo 80 invitados adultos. Para bodas de 50 a 79 adultos habrá un suplemento.
- ♦ La animación musical en las bodas de mediodía será máximo hasta las 19.00 horas y las de noche la 1.30 de la madrugada. Existe la posibilidad de ampliar el horario de la animación musical en hasta las 04.00h en caso de realizar la celebración en los salones Garraf. Consulte disponibilidad de fechas y suplementos.
- ♦ Posibilidad de exclusividad de Boda en su franja horaria. Válido para un mínimo de 80 invitados adultos. Consulte fechas y condiciones.





SUPLEMENTOS

Posibilidad de celebrar la **ceremonia civil** en nuestro jardín / salones

Jefe de ceremonia

Ceremonia Civil*

*Incluye alquiler del espacio, montaje, decoración y música

Ampliación horario animación musical para bodas

Ampliación animación musical en Salones Garraf I y/o Garraf II

(Hora máxima finalización 4:00h de la madrugada).

Ampliación bebidas durante la animación musical

Suplemento bebidas por hora

Decoración floral

Suplemento por centro especial

Aperitivo Mundis

Suplemento Aperitivo mundis





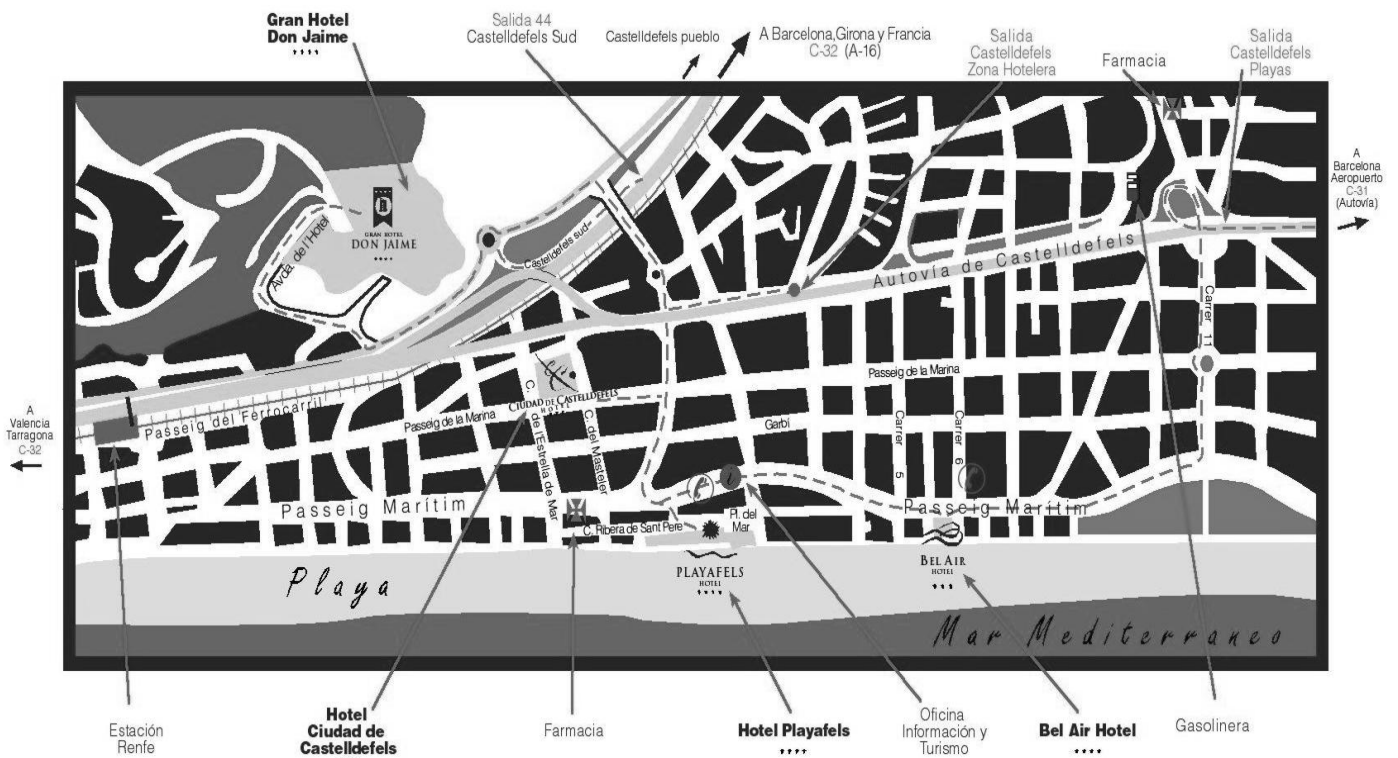
SERVICIO FOTOGRAFÍA Y VIDEO

Nuestras recomendaciones:

The Fotoshop (Sr. Fernando González – Corroto Arroniz)
C/. Roselló, 76 – 08029 Barcelona
Tel. 93 405 08 08
E-mail: fernando@the-fotoshop.com
Web: www.the-fotoshop.com

Varicolor Foto y Video (Srta. Ana María)
Rondo Universidad, 9 primera planta – 08007 Barcelona
Tel. 93 317 34 72
E-mail: info@varicolorfotografia.com
Web: www.varicolorfotografia.com

UBICACIÓN Y CONTACTO



Hotel Ciudad de Castelldefels***

Paseo de la Marina, 212 – 08860 Castelldefels
Tel. 93 665 19 00
E-mail: celebraciones@grup-soteras.com
Web: www.grup-soteras.com



Hotel Ciudad de Castelldefels

