

Celebración 2017

El equipo del hotel Alimara pone a su disposición todo lo necesario para que una fecha tan especial se convierta en un día inolvidable.

A continuación les presentamos nuestra oferta gastronómica y los servicios que incluimos en el precio del menú:

- Hilo musical en la sala
- Decoración, minutas y listados de mesas
- Tres plazas de aparcamiento
- Organización y protocolo

Con nuestra dedicación y flexibilidad les queremos garantizar, una propuesta totalmente adaptada a su gusto y necesidades, para conseguir que la celebración sea única e irrepetible.

Menú

ENTRANTE	<i>Risotto</i> de langostinos con crema de finas hierbas
PRINCIPAL	Solomillo de cerdo con milhojas de patata y cabrales, orejones y salsa de garnacha
POSTRE	Sacher con mermelada de frambuesas
BODEGA	Petit Clot dels Oms D.O. Penedès Mas Rabell Alquimia D.O. Catalunya Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava Agua mineral, infusión o café (supl. carro de licores 3 €)

MENÚ CON SNACKS EN MESA: 41,00 €

MENÚ CON APERITIVO SERVIDO EN MESA: 51,00 €

MENÚ CON APERITIVO SERVIDO DE PIE: 56,00 €

Opción snacks

Chips de patata
Garrapiñados de avellana al curry
Carquiños de pipas
Olivas gordal

Opción aperitivo

SNACKS

A escoger dos:

Chips de patata
Garrapiñados de avellana al curry
Carquiños de pipas
Olivas gordal

APERITIVOS FRÍOS

Chupa-chup de queso de cabra y sobrasada
Kebab de pollo con salsa de yogur y menta

A escoger entre:

Mini-steak tartar con mostaza
Bombón de *foie* y manzana con pan de especias

A escoger entre:

Sorbete de pulpo y patata
Degustación de brandada de bacalao y mermelada de piquillos

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de setas
Langostino con mayonesa de wasabi
Bikini de brie y trufa

BODEGA

Vino blanco, vino tinto, cava, aperitivos, cervezas y refrescos

SUPLEMENTO AL ESCOGER TODAS LAS REFERENCIAS: 3,60 €

Ampliación aperitivo

Fideuá marinera con alioli	3,50 €/persona
Risotto con setas y parmesano	3,50 €/persona
Arroz negro con sepia, rape y gambas	3,50 €/persona
Surtido de <i>makis</i> y <i>sushis</i>	3,50 €/persona
Surtido de brochetas (Pollo al curry, cerdo massala, ternera con chimichurri)	3,50 €/persona
Surtido de queso * (Mahón, Manchego, Garrotxa, Idiazabal)	3,30€/persona
Surtido de embutidos * (Jamón ibérico, chorizo ibérico, longaniza y catalana)	4,10 €/persona
Paleta ibérica cortada a mano *	275 €/unidad
Paleta ibérica de bellota cortada a mano *	350 €/unidad
Jamón ibérico cortado a mano *	475 €/unidad
Jamón ibérico de bellota cortado a mano *	612 €/unidad

*El servicio incluye pan con tomate

Otros entrantes

<i>Parmentier</i> de patata con huevo escalfado, panceta ibérica y salsa de trufa
Arroz de setas, panceta y butifarra con crema de parmesano
Coca de langostinos con espárragos, naranja e hinojo con vinagreta de crustáceos (supl. 1,50€)
Ensalada de langostinos con tartar de fruta y vinagreta de albahaca y lima (supl. 2,00€)
Salpicón de langostinos y salmón con vinagreta de mango y ensalada crujiente (supl. 2,00€)
Coca de rosbif de ternera, tomate confit, espárragos y salsa almedroc (supl. 2,00€)
<i>Tatin</i> de bacalao, puerros y tomate con emulsión de romesco (supl. 2,00€)
Raviolis de pato y foie con piña caramelizada y bechamel de almendra (supl. 2,20€)
Canelón de asado trufado con salsa de setas (supl. 2,00€)
Turnedó de rape con arroz de sepia y salsa de <i>suquet</i> (supl. 5,50€)

Otros principales

Espalda de cordero a la cuchara con aligot de queso de Mahón (supl. 3,50€)
Asado de pierna de cordero lechal con patata y cebolla (supl. 6,50€)
Rape al horno con salsa de rebozuelos y <i>parmentier</i> de alioli (supl. 6,00€)
Merluza a la plancha con espárragos ibéricos y pil pil de puerro (supl. 3,00€)
Solomillo de ternera con milhojas de patata trufado y salsa de Oporto (supl. 6,00€)
Turnedó de rape con arroz de sepia y salsa de <i>suquet</i> (supl. 6,50€)
Solomillo de ternera con verduras y salsa de trufa (supl. 6,00€)
Timbal de pato confit con pera y salsa de vino tinto (supl. 1,50€)
Meloso ibérico con canelones de setas y salsa de Idiazábal (supl. 1,60€)

Otros postres

- Massini (supl. 0,50€)
- Lingote de chocolate con leche y canela (supl. 1,25€)
- Mousse de frambuesas y cremoso de coco (supl. 1,00€)
- Selva Negra (supl. 1,50€)
- Bombón de pera y almendra (supl. 1,25 €)

Sorbetes

Sorbete de lima con albahaca	2,50 €/persona
Sorbete de manzana verde con infusión de flor de Jamaica	2,50 €/persona
Sorbete de limón y jengibre con espuma de Campari	2,50 €/persona

Suplemento bodega

VINO BLANCO

Almodi Petit D.O. Terra Alta	0,40 €
Maragda D.O. Empordà	0,60 €
Torres Viña Sol D.O. Catalunya	0,70 €
Castell Raimat Chardonnay D.O. Costers del Segre	1,40 €
Clot dels Oms D.O. Penedès	1,50 €

VINO TINTO

Tierras de Murillo Crianza D.O.C. Rioja	0,10 €
Torres Celeste Roble D.O. Ribera del Duero	0,35 €
Clot dels Oms D.O. Penedès	1,25 €
Formiga de Vellut D.O.Q. Priorat	2,80 €
Nuestro Crianza D.O. Ribera del Duero	3,00 €

CAVA

Rabellat i Vidal Brut D.O. Cava	sin coste
Vall Dolina Reserva Brut Nature Ecològic D.O. Cava	0,80 €
Sadurní Oliver Brut Nature D.O. Cava	1,10 €
Privat Brut Nature D.O. Cava	1,35 €
Parxet Brut Nature D.O. Cava	2,70 €

PRECIO POR PERSONA

Maridaje para entrante, principal y postres

En caso de querer servicio también durante el aperitivo, consultar precio

Menú infantil combinado (menores de 12 años)

APERITIVO

Patatas chip
Olivas rellenas
Brocheta de fuet y queso

COMBINADO HAMBURGUESA: 31 €

Hamburguesa de ternera
Tomates cherry con dados de queso
Mini-pizza
Tortilla de patatas
Croquetas de jamón
Patatas fritas

COMBINADO MERLUZA: 31 €

Barritas de merluza rebozadas
Tomates cherry con dados de queso
Mini-pizza
Tortilla de patatas
Croquetas de jamón
Patatas fritas

COMBINADO ASADO: 31 €

Muslo de pollo al horno
Tomates cherry con dados de queso
Mini-pizza
Tortilla de patatas
Croquetas de jamón
Patatas fritas

COMBINADO POLLO: 31 €

Pollo rebozado
Tomates cherry con dados de queso
Mini-pizza
Tortilla de patatas
Croquetas de jamón
Patatas fritas

POSTRES

Pijama o pastel de celebración

BEBIDA

Aguas minerales, refrescos y zumos

Menú infantil completo (para niños entre 13 y 17 años)

APERITIVO Patatas chip
Olivas rellenas
Brocheta de fuet y queso

ENTRANTE Macarrones con tomate
Canelones de carne
Melón con jamón

PRINCIPAL Pollo rebozado
Muslo de pollo al horno
Hamburguesa al plato
Guarnición a escoger entre: patatas fritas, ensalada o verdura

POSTRES Pijama o pastel de celebración

BEGUDES Aguas minerales, refrescos y zumos

PRECIO POR NIÑO: 36 €

El menú o combinado tendrá que ser el mismo para todos los niños
Extra bolsa de chuches: 2,50 € / unidad

Servicios adicionales

Discoteca (servicio exclusivo)	650 €
Ambientación durante el banquete y dos horas de baile (Consultar tarifas para las fechas 1 y 6 de enero y 24, 25 y 26 de diciembre) (En el caso que la discoteca o la ambientación musical sea externa del hotel, supondrá un suplemento de 200€)	
Servicio de bebidas	15 €
Composición: J&B, Cutty Shark, Ballantine's, Smirnoff, Stolichnaya, Bombay, Bombay Sapphire, Beffeater, Cacique, Bacardi, Caney, Caney Añejo, licores varis, refrescos, vino, cava y cerveza Servicio de mojitos y caipirinhas supl. 4€ (Consultar tarifas para las fechas 1 y 6 de enero y 24, 25 y 26 de diciembre)	
Proyección durante el banquete	60 €
Proyector, portátil, megafonía de la sala y técnico	
Menú staff	24 €
Fotógrafos, animadores, monitores,...	
Fundas	1,50 €/silla
Centro de globos	desde 28 €
Consultar todas las opciones	
Animación	Precios en web
www.animarius.com	
Servicio de fotografía y vídeo (sin exclusividad)	
Estudi Xavier García telf. 93 3258004 // The Fotoshop telf. 93 4050808	

Para alargar la fiesta

Precio calculado en base a las personas contratadas desde el inicio del evento

Servicio de bebidas primera hora extra	10 €/persona
Servicio de bebidas a partir de la segunda hora	8,50 €/persona
Servicio de discoteca	155 €/hora
(En el caso que la discoteca o ambientación musical sea externa, la hora extra supondrá un suplemento de 40€)	

Tentempié

Candy bar (4.5 kg de chucherías)	120 €
Mesa dulce (175 piezas de pastas variadas)	125 €
Mini-bocadillos	1,55 €/unidad
Brochetas de fruta natural	2,05 €/unidad
Donuts y cookies	1,55 €/persona
Servicio de café expreso	2,00 €/persona
Fuente de chocolate	
Servicio de dos horas que incluye: fuente, chocolate, base iluminada, camarero, fruta y complementos	
○ Hasta 50 personas	360 €
○ de 51 a 100 personas	470 €
○ de 101 a 200 personas	635 €

Condiciones de reserva

- Todos los precios que se indican incluyen el 10 % IVA en los servicios de restauración y el 21% IVA en el resto de servicios (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 debe de ser el mismo para todos los adultos, excepto por razones médicas o dietéticas.
- El menú se deberá comunicar como mínimo 7 días antes del acontecimiento.
- Se podrán hacer variaciones del número de asistentes hasta 48 horas antes del evento. Cualquier cambio posterior incurrirá en gastos de cancelación del 100% del precio del menú.
- En el caso de traer decoración floral propia, no se descontará del precio final del menú.
- Es obligatorio contratar el servicio de bebidas siempre que haya un baile.
- No está permitido consumir alimentos ajenos a nuestro establecimiento.
- Duración del servicio para menús con *snacks*: dos horas y media.
- Duración del servicio para menús con aperitivo: tres horas.
- Hora límite de estancia en sala para servicios nocturnos, hasta las 4:30 horas

Condiciones de pago

- 300 € para la reserva en firme del espacio. Dicho depósito no será reembolsado en caso de cancelación.
- 90% del total del banquete cinco días antes de la celebración (descontando el primer depósito)
- 10% restante y los posibles extras se abonarán al final del evento.