

# Bodas 2018

(menos de 60 adultos)

---

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

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

- Aperitivo
- Bodega
- Decoración floral, minutas y listado de mesas
- Tres plazas de estacionamiento
- Noche de bodas con desayuno bufet
- Descuento del 40% para los novios en la prueba de menú y 10% de descuento para cuatro acompañantes
- Noche de hotel para celebrar el primer aniversario
- Organización y protocolo

Con nuestra dedicación y flexibilidad os queremos garantizar una propuesta totalmente adaptada a vuestro gusto y necesidades, para hacer que el día de la boda sea único e irrepetible.

## Aperitivo

**SNACKS**

Chips de patata  
Olivas gordal

**APERITIVOS FRÍOS**

Sándwich de queso de cabra y frambuesas  
Mini-integral de rosbif de ternera y mostaza  
Gilda de queso de oveja y anchoa  
Involtini de salmón ahumado y queso cremette  
Kebab de pollo con salsa de yogur  
Bocadito de salmorejo con migas de jamón ibérico

**A escoger entre:**

Brandada de bacalao con mermelada de tomate  
Salpicón de gamba y cítricos

**A escoger entre:**

Bombón de foie y manzana con pan de especias  
Botón de steak tartar de ternera

**A escoger entre:**

Sashimi de atún con hummus  
Cornete de salmón marinado

**APERITIVOS CALIENTES**

Mini-bravas con alioli  
Croquetas de jamón ibérico  
Langostino con mayonesa de wasabi

**A escoger entre:**

Bikini de brie y trufa  
Brocheta de chistorra con porra y miel de sidra

**A escoger entre:**

Parmentier de pulpo  
Mini-hamburguesa de ternera

**BODEGA**

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

**Aperitivo incluido en el precio del menú**

**Suplemento por persona si se quiere el aperitivo completo: 6,00€**

## Ampliación Aperitivo

Fideuá marinera con alioli	3,50€/persona
Risotto con setas y parmesano	3,50€/persona
Surtido de makis y sushis	3,50€/persona
Surtido de embutidos *(chorizo ibérico, lomo ibérico, longaniza y catalana)	3,30€/persona
Surtido de quesos *(Mahó, Gayarre del Valle Roncal, Garrotxa, Idiazábal)	4,10€/persona
Paleta ibérica cortada a mano *	250,00€/unidad
Paleta ibérica de bellota cortada a mano *	375,00€/unidad
Jamón ibérico cortado a mano *	480,00€/unidad
Jamón ibérico de bellota cortada a mano *	650,00€/unidad

\*El servicio incluye pan de cristal con tomate

## Menú

**ENTRANTE**

Coca tibia de gambas con asado de tomate, calabacín y muselina de marisco

**PRINCIPAL**

Solomillo de cerdo con canelón de setas y parmesano con salsa de oporto

**TARTA NUPCIAL**

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, cafés y licores

**PRECIO POR PERSONA: 78,00€**

## Otros Entrantes

Canelón de asado trufado con galleta de cacao, bechamel de almendra	sin supl.
Crema de marisco con tartar de cigala con lima y alioli de azafrán	supl. 0,70€
Nido frío de langostinos con cítricos y sésamo	supl. 3,40€
Tartar micuit de langostinos y salmón con mango, aguacate y aceite de vainilla	supl. 3,40€
Tatin de verduras con bacalao confitado y muselina de ajo	supl. 3,40€
Tronco de merluza con velo de panceta, puerro asado y salsa de tomillo	supl. 4,00€
Coca tibia de gambas y vieira con salsa bearnesa	supl. 4,00€
Carpaccio de ternera con virutas de foie, pistachos y caviar de vino tinto	supl. 4,00€
Turnedó de rape con arroz de sepia y salsa de suquet	supl. 9,00€

## Otros Principales

Meloso ibérico con tatin de piña y salsa de canela	sin supl.
Tronco de merluza con velo de panceta, puerro asado y salsa de tomillo	supl. 4,00€
Lubina con cebolla al pedro ximénez y velouté de cava con caviar	supl. 4,00€
Solomillo ibérico con tombet de berenjena, ceps, parmesano y salsa de ratafia	supl. 4,00€
Cordero lechal a la cuchara con aligot de queso Mahó y salsa de romero	supl. 11,00€
Solomillo de ternera sorpresa con cremoso de patata y salsa de oporto	supl. 12,50€
Solomillo de ternera rossini con tatin de manzana y salsa de trufa	supl. 14,50€
Turnedó de rape con arroz de sepia y salsa de suquet	supl. 15,50€

## Otros postres

El clásico Massini	sin supl.
Bombón de pera y almendra	supl. 0,60€
Lingote de chocolate con leche y canela	supl. 0,80€
Nuestra Selva Negra	supl. 1,50€
Roca de coco-mango	supl. 2,00€

## Sorbetes

De mojito de albahaca con espuma de lima	supl. 2,50€
De gintonic con frambuesa	supl. 2,50€
De limón verde con hibisco	supl. 2,50€

## Suplemento bodega

### VINO BLANCO

Dilema D.O. Rueda	sin supl.
Almodi Petit D.O. Terra Alta	supl. 0,28€
Viña Sol D.O. Catalunya	supl. 0,64€
Castell Raimat Chardonnay D.O. Costers del Segre	supl. 0,99€
Clot dels Oms D.O. Penedès	supl. 1,21€

### VINO NEGRO

Tierras de Murillo Crianza D.O.C. Rioja	sin supl.
Azabache crianza D.O.C. Rioja	sin supl.
Torres Celeste Roble D.O. Ribera del Duero	supl. 1,03€
Clot dels Oms D.O. Penedès	supl. 1,51€
Formiga de Vellut D.O.Q. Priorat	supl. 3,27€

### CAVA

Rabellat i Vidal Brut D.O. Cava	sin supl.
Vall Dolina Reserva Brut Nature Ecològic D.O. Cava	supl. 1,29€
Sadurní Oliver Brut Nature D.O. Cava	supl. 1,14€
Privat Brut Nature D.O. Cava	supl. 1,79€
Parxet Brut Nature D.O. Cava	supl. 2,70€

### PRECIO POR PERSONA

Maridaje para entrante, principal y postres  
En caso de querer servicio también durante el aperitivo, consultar precio

## Servicios Adicionales

<b>Ceremonia Civil</b>	1.025,00€
Montaje integral en jardín (salón privado en caso de lluvia o mal tiempo), decoración floral, alfombra, sillas con funda, megafonía con técnico y maestro de ceremonias. Precio válido para bodas de hasta 100 personas. Consultar precios para bodas con un número superior de invitados.	
<b>Discoteca (dos horas)</b>	650,00€
Ambientación durante el banquete y dos horas de servicio 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 €)	
<b>Servicio de bebidas (dos horas)</b>	15,00€/persona
Composición: J&B, Cutty Shark, Ballantine's, Smirnoff, Stolichnaya, Bombay, Bombay Sapphire, Beffeater, Cacique, Bacardi, Caney, Caney Añejo, licores varios, refrescos, vino, cava y cerveza * Suplemento de mojitos y caipirinhas durante las dos primeras horas de baile (4 €/adulto) (Consultar tarifas para las fechas 1 y 6 de enero y 24, 25 y 26 de diciembre)	
<b>Proyección durante el banquete</b>	60,00€
Cañón, portátil, megafonía del salón y técnico	
<b>Menú staff</b>	24,00€/persona
Fotógrafos, animadores, músicos, monitores, etc...	
<b>Centro de globos y nombres de madera</b>	Consultar precios
Gran variedad de opciones	
<b>Animación infantil</b>	Precios en web
<a href="http://www.animarius.com">www.animarius.com</a>	
<b>Servicio de fotografía y vídeo (sin exclusividad)</b>	
Estudi Xavier García telf. 93 3258004 // The Fotoshop telf. 93 4050808	

## Para alargar la fiesta

<b>Precio calculado en base a las personas contratadas al principio del evento</b>	
Servicio de bebidas primera hora extra	10,00€/persona
Servicio de bebidas segunda hora extra	8,50€/persona
Servicio de discoteca	155,00€/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)	120,00€
Mesa dulce (175 piezas de pastas variadas)	125,00€
Mini-bocadillos	1,55€/unidad
Brochetas de fruta natural	2,05€/unidad
Donuts y cookies	1,55€/persona
Fuente de chocolate	
Incluye: fuente, chocolate, base iluminada, camarero, fruta y complementos (servicio de dos horas)	
○ Hasta 50 personas	360,00€
○ de 51 a 100 personas	470,00€
○ de 101 a 200 personas	635,00€

## Menú Infantil Combinado

(Menores de 12 años)

### APERITIVO

Patatas chip  
Olivas rellenas  
Brocheta de fuet y queso

#### COMBINADO HAMBURGUESA: 36,00€

Hamburguesa de ternera  
Ensalada con dados de queso  
Mini-pizza  
Tortilla de patatas  
Croquetas de asado  
Patatas fritas

#### COMBINADO MERLUZA: 36,00€

Barritas de merluza rebozadas  
Ensalada con dados de queso  
Mini-pizza  
Tortilla de patatas  
Croquetas de asado  
Patatas fritas

#### COMBINADO ASADO: 36,00€

Muslo de pollo al horno  
Ensalada con dados de queso  
Mini-pizza  
Tortilla de patatas  
Croquetas de asado  
Patatas fritas

#### COMBINADO POLLO: 36,00€

Pollo rebozado  
Ensalada con dados de queso  
Mini-pizza  
Tortilla de patatas  
Croquetas de asado  
Patatas fritas

### POSTRE

Pijama o pastel de celebración

### BEBIDAS

Aguas minerales, refrescos y zumos

## Menú Infantil Completo

(para niños entre 13 y 17 años)

<b>APERITIVO</b>	Patatas chip Olivas rellenas Brocheta de fuet y queso
<b>ENTRANTE</b>	Macarrones con tomate Canelones de carne Melón con jamón
<b>PRINCIPAL</b>	Pollo rebozado Muslo de pollo al horno Hamburguesa al plato Guarnición a escoger entre: patatas fritas, ensalada o verdura
<b>POSTRE</b>	Pijama o pastel de celebración
<b>BEBIDAS</b>	Aguas minerales, refrescos y zumos

**PRECIO POR NIÑO: 49,00€**

El menú o combinado debe ser el mismo para todos los niños  
Servicio de bebidas durante el baile y bolsa de chuches incluida en el precio

## 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).
- La combinación de platos entre menús comportará una revisión del precio final.
- El menú debe de ser el mismo para todos los adultos, excepto por razones médicas o dietéticas.
- La prueba de menú se realizará entre 2 y 4 meses antes de la boda.
- 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.
- No está permitido consumir alimentos ajenos a nuestro establecimiento.
- En el caso de traer decoración floral propia, no se descontará del precio final del menú.
- Hora máxima de estancia en sala para servicios nocturnos, hasta las 04:30 horas.

## Condiciones de Pago

---

- 600€ para la reserva en firme del espacio. Dicho depósito no será reembolsado 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 dejar la habitación.