

# Celebración 2018

---

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.

<b>ENTRANTE</b>	Canelón asado trufado con galleta de cacao, bechamel de almendra
<b>PRINCIPAL</b>	Meloso ibérico con tatin de piña y salsa de canela
<b>POSTRE</b>	Sacher con mermelada de frambuesas
<b>BODEGA</b>	Petit Clot dels Oms D.O. Penedès Mas Rabell Alquimia D.O. Catalunya Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava Aguas minerales, infusión o café (supl. carro de licors 3,00€)

**Precio menú con snacks en mesa: 42,00€**

**Precio menú con aperitivo servido en mesa: 54,00€**

**Precio menú con aperitivo servido de pie: 59,00€**

### Opción snacks (en mesa)

Chips de patata  
Olivas gordal  
Sandwich de queso de cabra y frambuesas  
Botón de tortilla de patatas con alioli

### Opción aperitivo (en mesa o de pie)

#### SNACKS

Chips de patata  
Olivas gordal

#### APERITIVOS FRÍOS

Sándwich de queso de cabra y frambuesas  
Mini-integral de rosbif y mostaza  
Kebab de pollo con salsa de yogur

#### 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

Croquetas de jamón ibérico

#### A escoger entre:

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

#### A escoger entre:

Parmentier de pulpo  
Langostino a la planxa con mayonesa de wasabi

#### BODEGA

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

**SUPLEMENTO AL ESCOGER TODAS LAS REFERENCIAS: 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 *	3,30€/persona
(chorizo ibérico, lomo ibérico, longaniza y catalana)	
Surtido de quesos *	4,10€/persona
(Mahó, Gayarre del Valle Roncal, Garrotxa, Idiazábal)	
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

## Otros entrantes

Risotto de langostinos con crema de finas hierbas	supl. 0,30€
Coca tibia de gambas con asado de tomate, calabacín y muselina de marisco	supl. 0,30€
Nido frío de langostinos con cítricos y sésamo	supl. 3,00€
Tartar micuit de langostinos y salmón con mango, aguacate y aceite de vainilla	supl. 3,00€
Tatin de verduras con bacalao confitado y muselina de ajo	supl. 3,00€
Tronco de merluza con velo de panceta, puerro asado y salsa de tomillo	supl. 3,50€
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. 8,00€

## Otros principales

Solomillo de cerdo, canelón de setas y salsa de oporto	sin supl.
Solomillo de cerdo rossini con milhojas de manzana y salsa de trufa	supl. 1,50€
Tronco de merluza con velo de panceta, puerro asado y salsa de tomillo	supl. 3,50€
Espalda de cordero a la cuchara con aligot de queso Mahó	supl. 4,50€
Solomillo de ternera con milhojas de patata y queso Cabrales al vermut	supl. 6,00€
Lubina con cebolla al pedro ximenez y veuloté de cava con caviar	supl. 6,50€
Cordero lechal a la cuchara con salsa de asado a la menta	supl. 7,00€
Solomillo de ternera rossini con tatin de manzana y salsa de trufa	supl. 10,00€
Turnedó de rape con arroz de sepia y salsa de suquet	supl. 11,00€

## Otros postres

El clásico Massini	sin supl.
Xoco <sup>2</sup>	supl. 1,50€
Nuestra Selva Negra	supl. 1,50€
Cre moso de vainilla con streuzel de almendra	supl. 2,00€
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

Azabache crianza D.O.C. Rioja	sin supl.
Tierras de Murillo Crianza D.O.C. Rioja	sin supl.
Torres Celeste Roble D.O. Ribera del Duero	supl. 1,08€
Clot dels Oms D.O. Penedès	supl. 1,29€
Formiga de Vellut D.O.Q. Priorat	supl. 3,31€

### CAVA

Rabellat i Vidal Brut D.O. Cava	supl. 0,42€
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

## Menú infantil combinado

(menores de 12 años)

### APERITIVO

Patatas chip  
Olivas rellenas  
Brocheta de fuet y queso

#### COMBINADO HAMBURGUESA: 31,00€

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

#### COMBINADO MERLUZA: 31,00€

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

#### COMBINADO ASADO: 31,00 €

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

#### COMBINADO POLLO: 31,00 €

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

**BEBIDAS** Aguas minerales, refrescos y zumos

**PRECIO POR NIÑO: 36,00€**

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

## Servicios adicionales

<b>Discoteca (servicio exclusivo)</b>	650,00€
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 €)	
<b>Servicio de bebidas</b>	15,00€
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	
(Consultar tarifas para las fechas 1 y 6 de enero y 24, 25 y 26 de diciembre)	
* Suplemento de mojitos y caipirinhas (4 €/adulto)	
<b>Proyección durante el banquete</b>	60,00€
Proyector, portátil, megafonía de la sala y técnico	
<b>Menú staff</b>	24,00€
Fotógrafos, animadores, monitores,...	
<b>Fundas</b>	1,50€/silla
<b>Centre de globos y nombres de madera</b>	precios a consultar
Gran variedad de opciones	
<b>Animación</b>	Precios en web
www.animarius.com	
<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 desde el inicio del evento</b>	
Servicio de bebidas primera hora extra	10,00€/persona
Servicio de bebidas a partir de la segunda hora	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
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	360,00€
○ de 51 a 100 personas	470,00€
○ de 101 a 200 personas	635,00€

## 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.