

# Casaments 2018

---

L'equip de l'hotel Alimara posa a la vostra disposició tot el necessari per tal que una data tan especial es converteixi en un dia inoblidable.

A continuació us presentem la nostra oferta gastronòmica i els serveis que incloem en el preu del menú:

- Aperitiu
- Celler
- Música ambient durant el banquet
- Dues hores de discoteca
- Dues hores de servei de begudes
- Decoració floral, minutes i llistat de taules
- Tres places de pàrquing
- Nit de noces amb esmorzar bufet
- Prova de menú gratuïta pels nuvis i 50% descompte per a quatre acompanyants
- **Nit d'hotel per a celebrar el primer aniversari**
- Organització i protocol

Amb la nostra dedicació i flexibilitat us volem garantir, una proposta totalment adaptada al vostre gust i necessitats, per fer que el casament sigui únic i irreplicable.

## Aperitiu

### SNACKS

Xips de patata  
Olives gordal

### APERITIUS FREDS

Sandvitx de formatge de cabra i gerds  
Involtini de salmó fumat i formatge cremette  
Mini-integral de rosbit i mostassa  
Kebab de pollastre amb salsa de iogurt  
Gilda de formatge d'ovella i anxova  
Tastet de salmorejo amb migas de pernil ibèric

A escollir entre:

Brandada de bacallà amb melmelada de tomàquet  
Salpicó de gamba i cítrics

A escollir entre:

Bombó de foie i poma amb pa d'espècies  
Botó de steak tàrtar de vedella

A escollir entre:

Sashimi de tonyina amb hummus  
Cornet de salmó marinat

### APERITIUS CALENTS

Mini-braves amb allioli  
Croquetes de pernil ibèric  
Llagostí planxa amb maionesa de wasabi

A escollir entre:

Bikini de brie i tòfona  
Broqueta de xistorra amb porra i mel de sidra

A escollir entre:

Parmentier de pop  
Mini-hamburguesa de vedella

### CELLER

Vi blanc, vi negre, cava, aperitiu, cerveses i refrescos

Aperitiu inclòs en preu paquet

**Suplement per persona si es vol l'aperitiu complet: 6,00€**

## Ampliació Aperitiu

Fideuà marinera amb allioli	3,50€/persona
Risotto amb bolets i parmesà	3,50€/persona
Assortiment de makis i sushis	3,50€/persona
Assortiment d'embotits *(xoriço ibèric, llom ibèric, llonganissa i catalana)	3,30€/persona
Assortiment de formatge *(Mahó, Gayarre del Valle Roncal, Garrotxa, Idiazábal)	4,10€/persona
Paleta ibèrica tallada a ma *	250,00€/unitat
Paleta ibèrica de gla tallada a ma *	375,00€/unitat
Pernil ibèric tallat a ma *	480,00€/unitat
Pernil ibèric de gla tallat a ma *	650,00€/unitat

\*El servei inclou pa de vidre amb tomàquet

## Menú

### ENTRANT

Coca tèbia de gambes amb rostit de tomàquet, carbassó i mussolina de marisc

### PRINCIPAL

Filet de porc amb caneló de bolets i parmesà amb salsa de porto

### PASTÍS NUPIAL

Sacher amb melmelada de gerds

### CELLER

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès  
Mas Rabell Alquimia D.O. Catalunya  
Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava  
Aigües minerals, cafès i licors

PREU PAQUET PER PERSONA: 93,00€  
(paquet vàlid per un mínim de 60 adults)

## Altres Entrants

Caneló de rostit trufat amb galeta de cacau i beixamel d'ametlla	sense supl.
Crema de marisc amb tàrtar d'escamarlà amb llima i allioli de safrà	supl. 0,70€
Niu fred de llagostins amb cítrics i sèsam	supl. 3,40€
Tàrtar micuit de llagostins i salmó amb mango, alvocat i oli de vainilla	supl. 3,40€
Tatin de verdures amb bacallà confitat i mussolina d'all	supl. 3,40€
Tronc de lluç amb vel de cansalada, porro escalivat i salsa de farigola	supl. 4,00€
Coca tèbia de gambes i vieira amb salsa bearnesa	supl. 4,00€
Carpaccio de vedella amb encenalls de foie, festucs i caviar de vi negre	supl. 4,00€
Turnedó de rap amb arròs de sípia i salsa de suquet	supl. 9,00€

## Altres Principals

Melós ibèric amb tatin de pinya i ju de canyella	sense supl.
Tronc de lluç amb vel de cansalada, porro escalivat i salsa de farigola	supl. 4,00€
Embolíc de llobarro amb ceba al pedro ximenes i velouté de cava amb caviar	supl. 4,00€
Filet ibèric amb tombet d'albergínia, ceps, parmesà i salsa de ratafia	supl. 4,00€
Xai de llet a la cullera amb aligot de formatge Mahó i salsa de romaní	supl. 11,00€
Filet de vedella sorpresa amb cremós de patata i salsa de porto	supl. 12,50€
Filet de vedella rossini amb tatin de poma i salsa de tòfona	supl. 14,50€
Turnedó de rap amb arròs de sípia i salsa de suquet	supl. 15,50€

## Altres Postres

---

El clàssic Massini	sense supl.
Bombó de pera i ametlla	supl. 0,60€
Lingot de xocolata amb llet i canyella	supl. 0,80€
La nostra Selva Negra	supl. 1,50€
Roca de coco-mango	supl. 2,00€

## Xarrups

---

De mojito d'alfàbrega amb escuma de llima	supl. 2,50€
De gintònic amb gerds	supl. 2,50€
De llimona verda amb hibisc	supl. 2,50€

## Suplement Celler

---

### VI BLANC

Dilema D.O. Rueda	sense 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€

### VI NEGRE

Azabache Crianza D.O.C. Rioja	sense supl.
Tierras de Murillo Crianza D.O.C. Rioja	sense 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.O. Priorat	supl. 3,27€

### CAVA

Rabellat i Vidal Brut D.O. Cava	sense 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€

PREU PER PERSONA  
Maridatge per a entrant, principal i postres  
En cas de voler servei també durant l'aperitiu, consultar preu

## Serveis Addicionals

Cerimònia Civil	1.025,00€
Muntatge integral al jardí (saló privat en cas de pluja o mal temps), decoració floral, catifa, cadires amb funda, megafonia amb tècnic i mestre de cerimònies. Preu vàlid per a casaments de fins a 100 persones. Consultar preu per a casaments de més de 100 persones.	
Discoteca (dues hores)	inclòs
Ambientació durant el banquet i dues hores de ball (Consultar tarifes per a les dates 1 i 6 de gener i 24, 25 i 26 de desembre)	
Servei de begudes (dues hores)	inclòs
Composició: J&B, Cutty Shark, Ballantine's, Smirnoff, Stolichnaya, Bombay, Bombay Sapphire, Beffeater, Cacique, Bacardi, Caney, Caney Añejo, licors variats, refrescos, vi, cava i cervesa (Consultar tarifes per a les dates 1 i 6 de gener i 24, 25 i 26 de desembre)	
Servei de mojitos i caipirinhas	4,00€/persona
Servei durant les dues primeres hores de ball o a l'aperitiu (Consultar tarifes per a les dates 1 i 6 de gener i 24, 25 i 26 de desembre)	
Projecció durant el banquet	60,00€
Projector, portàtil, megafonia de la sala i tècnic	
Menú staff	24,00€/persona
Fotògrafs, animadors, monitors, etc..	
Centre de globus i noms de fusta	Consultar preus
Gran varietat d'opcions	
Animació infantil	Preus en web
www.animarius.com	
Servei de fotografia i vídeo (sense exclusivitat)	
Estudi Xavier García telf. 93 3258004 // Joan Cabes telf. 93 1570675	

## Per allargar la festa

### Preu calculat en base a les persones contractades al principi de l'esdeveniment

Servei de begudes primera hora extra	10,00€/persona
Servei de begudes segona hora extra	8,50€/persona
Servei de discoteca	155,00€/hora

## Ressopó

Candy bar (4.5 kg de llepolies)	120,00€
Taula dolça (175 peces de pastes variades)	125,00€
Mini-entrepans	1,55€/unitat
Broquetes de fruita natural	2,05€/unitat
Donuts i cookies	1,55€/persona
Font de xocolata	
font, xocolata, base il·luminada, cambrer, fruita i complements (servei de dues hores)	
○ 2 Fonts mitjanes (50-100 persones)	435,00€
○ Font mitjana (50-100 persones)	385,00€
○ Font mitjana (101-120 persones)	490,00€
○ Font gran (101 a 150 persones)	634,00€

## Menú infantil combinat

(menors de 12 anys)

### APERITIU

Patates xip

Olives farcides

Broqueta de fuet i formatge

#### COMBINAT HAMBURGUESA: 36,00€

Hamburguesa de vedella

Amanida amb daus de formatge

Mini-pizza

Truita de patates

Croquetes de rostit

Patates fregides

#### COMBINAT LLUÇ: 36,00€

Baretes de lluç arrebossades

Amanida amb daus de formatge

Mini-pizza

Truita de patates

Croquetes de rostit

Patates fregides

#### COMBINAT ROSTIT: 36,00€

Cuixa de pollastre al forn

Amanida amb daus de formatge

Mini-pizza

Truita de patates

Croquetes de rostit

Patates fregides

#### COMBINAT POLLASTRE: 36,00€

Pollastre arrebossat

Amanida amb daus de formatge

Mini-pizza

Truita de patates

Croquetes de rostit

Patates fregides

### POSTRES

Pijama o pastís de celebració

### BEGUDA

Aigües minerals, refrescos i sucs

## Menú infantil complet

(per a nens entre 13 i 17 anys)

### APERITIU

Patates xip

Olives farcides

Broqueta de fuet i formatge

### ENTRANT

Macarrons amb tomàquet

Canelons de carn

Meló amb pernil

### PRINCIPAL

Pollastre arrebossat

Cuixa de pollastre al forn

Hamburguesa al plat

Guarnició a escollir entre: patates fregides, amanida o verdura

### POSTRES

Pijama o pastís de celebració

### BEGUDES

Aigües minerals, refrescs i sucs

PREU PER NEN: 49,00€

El menú o combinat haurà de ser el mateix per a tots els nens  
Servei de begudes durant el ball i bossa de llaminadures incloses en el preu

## Condicions de reserva

---

- Tots els preus que s'indiquen inclouen el 10% IVA en els serveis de restauració i el 21% IVA en la resta de serveis (impost subjecte a canvis governamentals).
- El menú haurà de ser el mateix per a tots els adults, excepte per raons mèdiques o dietètiques.
- El tast del menú es farà entre 2 i 4 mesos abans de la boda.
- Es podran fer variacions del número d'assistents fins a 48 hores abans de l'esdeveniment. Qualsevol canvi posterior incorrerà en despeses de cancel·lació del 100% del preu del menú.
- L'Hotel Alimara no té exclusivitat de proveïdors per tal que l'esdeveniment sigui el més personalitzat possible. Si els proveïdors són contractats directament pel client, es recomana que prèviament vinguin a conèixer els espais i fer les proves necessàries per a garantir l'èxit de l'esdeveniment.
- No està permès consumir aliments aliens al nostre establiment.
- En el cas de portar decoració floral pròpia, no es descomptarà del preu final del menú.
- Hora límit d'estada en sala per a serveis nocturns, fins a les 04:30 hores.

## Condicions de pagament

---

- **600€** per a la reserva en ferm de l'espai. Aquest dipòsit no serà reemborsat en cas de cancel·lació.
- 30% del total del banquet el dia del tast del menú.
- 60% del total del banquet cinc dies abans de la celebració.
- 10% restant i els possibles extres s'abonaran al deixar l'habitació de noces.