

Casaments 2018

Menys de 60 persones

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
- Decoració floral, minutes i llistat de taules
- Tres places de pàrquing
- Nit de noces amb esmorzar bufet
- Descompte del 40% pels nuvis el dia del tast del menú i 10% 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.

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, aperitius, cerveses i refrescos

Aperitiu inclòs en el preu del menú

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

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 NUPCIAL

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 PER PERSONA: 78,00€

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 bernesesa	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)	650,00 €
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) [En el cas que la discoteca o l'ambientació musical sigui externa a l'hotel, suposarà un suplement de 200€]	
Servei de begudes (dues hores)	15,00 €/persona
Composició: J&B, Cutty Shark, Ballantine's, Smirnoff, Stolichnaya, Bombay, Bombay Sapphire, Beffeater, Cacique, Bacardi, Caney, Caney Añejo, licors variats, refrescs, vi, cava i cervesa * Suplement de mojitos i caipirinhas durant les dues primeres hores de ball (4 €/adult) (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
[En el cas que la discoteca o l'ambientació musical sigui externa a l'hotel, l'hora extra suposarà un suplement de 40 €]	

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	
Inclou: font, xocolata, base il·luminada, cambrer, fruita i complements (servei de dues hores)	
○ Font mitjana (fins a 30 persones)	358,00€
○ Font mitjana (30 - 50 persones)	370,00€
○ Font mitjana (51 - 60 persones)	385,00€

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.
- 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.