

Bodas 2019

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
- Música ambiente durante el banquete
- Dos horas de discoteca
- Dos horas de servicio de bebidas
- Decoración floral, minutas y listado de mesas
- Tres plazas de estacionamiento
- Noche de bodas con desayuno bufet
- Prueba de menú gratuita para los novios y 50% de descuento para cuatro acompañantes (para bodas contratadas antes del 30 de Enero de 2019, la prueba de menú será gratuita para 6 personas)
- 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
Filopizza
La Gilda Alimara

APERITIVOS FRÍOS

Espuma de queso de oveja, membrillo y aceite de oliva
Rusa de anguila ahumada
Botón de tortilla de patata y alioli de cebolla
Involtini de salmón ahumado y queso cremette
Bombón de foie y manzana con pan de especias
Kebab de pollo con salsa de yogur

A escoger entre:

Salpicón de gamba y cítricos
Sashimi de atún con hummus
Royal de bacalao y pimiento del piquillo

A escoger entre:

Mini-integral de rosbif y mostaza
Bocadito de steak tartar de ternera

APERITIVOS CALIENTES

Dip bravas
Bikini de panceta y Mahón
Croquetas de jamón ibérico
Langostino crujiente con mayonesa de kimchee

A escoger entre:

Brocheta de chistorra con porra y miel de sidra
Parmentier de pulpo a la llauna

BODEGA

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

Aperitivo incluido en el precio paquete
Suplemento por persona si se contrata **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
Mini hamburguesa de ternera	2,00€/persona
Surtido de embutidos* (chorizo ibérico, lomo ibérico, longaniza y catalana)	3,30€/persona
Surtido de quesos* (Mahón, Gayarre del Valle Roncal, Garrotxa, Idiazábal)	4,10€/persona
Paleta ibérica D.O. Jabugo cortada a mano*	250,00€/unidad
Paleta ibérica de bellota D.O. Jabugo cortada a mano*	375,00€/unidad
Jamón ibérico D.O. Jabugo cortado a mano*	480,00€/unidad
Jamón ibérico de bellota D.O. Jabugo cortado a mano*	650,00€/unidad

*El servicio incluye pan de cristal con tomate

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 de frambuesas

BODEGA

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès

Mas Rabell D.O. Catalunya

Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava

Agua mineral, cafés y licores

PRECIO POR PERSONA: 94,00€
(paquete válido para un mínimo de 60 adultos)

Otros entrantes

Canelón de asado trufado, manzana al moscatel y crema de ceps	sin supl.
Coca de presa ibérica y straciatella de burrata con picada de frutos secos y mostaza	sin supl.
Crema de marisco con tartar de cigala, 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€
Merluza al horno con parmentier al aceite de oliva, jugo de su asado y ceps	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.
Merluza al horno con parmentier al aceite de oliva, jugo de su asado y ceps	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 Mahón 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.
Pirámide de chocolate con leche y avellanas	sin supl.
Nuestra Selva Negra	supl. 1,50€
Roca de coco-mango	supl. 2,00€
Bombón de frutos rojos	supl. 2,00€

Sorbetes

Mojito de albahaca con espuma de lima	supl. 2,50€
Gintonic con frambuesa	supl. 2,50€
Limón verde con hibisco	supl. 2,50€

Suplemento bodega

VINO BLANCO

Dilema D.O. Rueda	sin supl.
Almodi Petit D.O. Terra Alta	supl. 0,50€
Viña Sol D.O. Catalunya	supl. 0,75€
Castell Raimat Chardonnay D.O. Costers del Segre	supl. 1,00€
Clot dels Oms D.O. Penedès	supl. 1,15€

VINO TINTO

Azabache crianza D.O.C. Rioja	sin supl.
Tierras de Murillo Crianza D.O.C. Rioja	supl. 0,50€
Clot dels Oms D.O. Penedès	supl. 1,50€
Torres Celeste Roble D.O. Ribera del Duero	supl. 1,65€
Formiga de Vellut D.O.O. Priorat	supl. 4,50€

CAVA

Rabellat i Vidal Brut D.O. Cava	supl. 0,50€
Sadurní Oliver Brut Nature D.O. Cava	supl. 1,15€
Privat Brut Nature D.O. Cava	supl. 1,75€
Parxet Brut Nature D.O. Cava	supl. 2,75€

PRECIO POR PERSONA

Maridaje para entrante, principal y postres

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

Servicios adicionales

Ceremonia Civil	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.	
Discoteca (dos horas)	Incluido
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)	
Servicio de bebidas (dos horas)	Incluido
Composición: J&B, Jim Bean, 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)	
Servicio de mojitos y caipirinhas	4,00€/persona
Servicio durante las dos primeras horas de baile o aperitivo (Consultar tarifas para las fechas 1 y 6 de enero y 24, 25 y 26 de diciembre)	
Proyección durante el banquete	60,00€
Cañón, portátil, megafonía del salón y técnico	
Menú staff	24,00€/persona
Fotógrafos, animadores, músicos, monitores, etc...	
Centro de globos y nombres de madera	Consultar precios
Gran variedad de opicones	
Animación infantil	Precios en web
www.animarius.com	
Servicio de fotografía y vídeo (sin exclusividad)	
Estudi Xavier García telf. 93 3258004 // Joan Cabes telf. 93 1570675	

Para alargar la fiesta

Precio calculado en base a las personas contratadas al principio del evento

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)	
o 2 Fuentes medianas (50-100 personas)	435,00€
o Fuente mediana (50-100 personas)	385,00€
o Fuente mediana (101-120 personas)	490,00€
o Fuente grande (101 a 150 personas)	634,00€

Menú infantil combinado

(Menores de 12 años)

APERITIVO

Patatas chip, olivas rellenas, tapones de fuet, minis de bikini y hotdog

COMBINADO HAMBURGUESA: 36,00€	COMBINADO MERLUZA: 36,00€
Hamburguesa de ternera	Barritas de merluza rebozadas
Ensalada con dados de queso	Ensalada con dados de queso
Mini-pizza	Mini-pizza
Tortilla de patatas	Tortilla de patatas
Croquetas de asado	Croquetas de asado
Patatas fritas	Patatas fritas
COMBINADO ASADO: 36,00€	COMBINADO POLLO: 36,00€
Muslo de pollo al horno	Pollo rebozado
Ensalada con dados de queso	Ensalada con dados de queso
Mini-pizza	Mini-pizza
Tortilla de patatas	Tortilla de patatas
Croquetas de asado	Croquetas de asado
Patatas fritas	Patatas fritas

POSTRE

Pijama o pastel de celebración

BEBIDAS

Aguas minerales, refrescos y zumos

Menú infantil completo

(Para niños entre 13 y 17 años)

APERITIVO	Patatas chip Olivas rellenas Tapones de fuet Minis de bikini y hotdog
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
POSTRE	Pijama o pastel de celebración
BEBIDAS	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).
- 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.
- El Hotel Alimara Barcelona no tiene exclusividad de proveedores para que los eventos sean el máximo personalizados posible. Si los proveedores son contratados directamente por el cliente, se recomienda que previamente vengan a conocer los espacios y a hacer las pruebas necesarias para garantizar el éxito del evento.
- 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.