

Casaments 2019

Menys de 60 adults

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 (per a casaments contractats abans del 30 de Gener de 2019, el tast del menú serà gratuït per als nuvis)
- 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 irrepetible.

Aperitiu

SNACKS

Xips de patata
Filopizza
La Gilda Alimara

APERITIUS FREDS

Escuma de formatge d'ovella, codonyat i oli d'oliva
Russa d'anguila fumada
Botó de truita de patata i allioli de ceba
Involtini de salmó fumat i formatge cremette
Bombó de foie i poma amb pa d'espècies
Kebab de pollastre amb salsa de iogurt

A escollir entre:

Salpicó de gamba i cítrics
Sashimi de tonyina amb hummus
Royal de bacallà i pebrot del piquillo

A escollir entre:

Mini-integral de rosbif i mostassa
Mossegada d'steak tàrtar de vedella

APERITIUS CALENTS

Dip braves
Bikini de cansalada i Maó
Croquetes de pernil ibèric
Llagostí cruixent amb maionesa de kimchee

A escollir entre:

Broqueta de xistorra amb porra i mel de sidra
Parmentier de pop a la llauna

CELLER

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

Aperitiu inclòs en el preu del menú

Suplement per persona si es contracta 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
Mini hamburguesa de vedella	2,00€/persona
Assortiment d'embotits*(xoriço ibèric, llom ibèric, llonganissa i catalana)	3,30€/persona
Assortiment de formatge*(Maó, Gayarre del Valle Roncal, Garrotxa, Idiazábal)	4,10€/persona
Paleta ibèrica D.O. Jabugo tallada a ma*	250,00€/unitat
Paleta ibèrica de gla D.O. Jabugo tallada a ma*	375,00€/unitat
Pernil ibèric D.O. Jabugo tallat a ma*	480,00€/unitat
Pernil ibèric de gla D.O. Jabugo 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 NUPCIAL

Sacher de gerds

CELLER

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès

Mas Rabell D.O. Catalunya

Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava

Aigües minerals, cafès i licors

PREU PER PERSONA: 79,00€

Altres entrants

Caneló de rostit trufat, poma al moscatell i crema de ceps	sense supl.
Coca de presa ibèrica i straciatella de burrata amb picada de fruits secs i mostassa	sense supl.
Crema de marisc amb tàrtar d'escamerlà, 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€
Lluç al forn amb parmentier a l'oli d'oliva, suc del seu rostit i ceps	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.
Lluç al forn amb parmentier a l'oli d'oliva, suc del seu rostit i ceps	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 Maó 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.
Piràmide de xocolata amb llet i avellanes	sense supl.
La nostra Selva Negra	supl. 1,50€
Roca de coco-mango	supl. 2,00€
Bombó de fruits vermells	supl. 2,00€

Xarrups

Mojito d'alfàbrega amb escuma de llima	supl. 2,50€
Gintònic amb gerds	supl. 2,50€
Llimona verda amb hibisc	supl. 2,50€

Suplement celler

VI BLANC

Dilema D.O. Rueda	sense supl.
Almodi Petit D.O. Terra Alta	supl. 0,50€
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€

VI NEGRE

Azabache crianza D.O.C. Rioja	sense 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.Q. 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€

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, Jim Bean, 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

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, taps de fuet, minis de bikini i hotdog

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
Taps de fuet
Minis de bikini i hotdog

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, refrescos 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.
- 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.
- 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.