

Celebración 2019

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.

Menú

ENTRANTE	Canelón asado trufado con manzana al moscatel y crema de ceps
PRINCIPAL	Meloso ibérico con tatin de piña y salsa de canela
POSTRE	Sacher de frambuesas
BODEGA	Petit Clot dels Oms D.O. Penedès Mas Rabell D.O. Catalunya Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava Aguas minerales, infusión o café (supl. carro de licores 3,00€)

Precio con snacks en mesa: 43,00€
Precio con aperitivo A servido en mesa: 55,00€
Precio con aperitivo B servido en mesa: 58,00€
Suplemento aperitivo servido de pie: 5,00€

Opción snacks (en mesa)

Chips de patata
La Gilda Alimara
Filopizza
Botón de tortilla de patatas con alioli de cebolla

Opción aperitivo A (en mesa o de pie)

SNACKS
Filopizza
Botón de tortilla de patatas con alioli de cebolla

APERITIVOS FRÍOS
Espuma de queso de oveja, membrillo y aceite de oliva
Rusa de anguila ahumada
Bombón de foie y manzana con pan de especias
Kebab de pollo con salsa de yogur
Royal de bacalao y pimiento del piquillo
Involtini de salmón ahumado y queso cremette

APERITIVOS CALIENTES
Croquetas de jamón ibérico
Bikini de panceta y Mahón
Langostino crujiente con mayonesa de kimchee

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

Opción aperitivo B (en mesa o de pie)

SNACKS

Chips de patata
La Gilda Alimara
Filopizza

APERITIVOS FRÍOS

Espuma de queso de oveja, membrillo y aceite de oliva
Rusa de anguila ahumada
Bombón de foie y manzana con pan de especias
Kebab de pollo con salsa de yogur
A escoger entre:
Royal de bacalao y pimiento del piquillo
Salpicón de gamba y cítricos
A escoger entre:
Mini-integral de rosbif y mostaza
Botón de steak tartar de ternera

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico
Langostino crujiente con mayonesa de kimchee
A escoger entre:
Bikini de panceta y Mahón
Dip bravas
A escoger entre:
Parmentier de pulpo a la llauna
Brocheta de chistorra con porra y miel de sidra

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
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

Otros entrantes

Ensalada de rosbif de ternera, requesón, mango y emulsión de anchoa	supl. 0,50€
Risotto de langostinos con crema de finas hierbas	supl. 1,00€
Coca tibia de gambas con asado de tomate, calabacín y muselina de marisco	supl. 1,00€
Nido frío de langostinos con cítricos y sésamo	supl. 4,00€
Tartar micuit de langostinos y salmón con mango, aguacate y aceite de vainilla	supl. 4,00€
Tatin de verduras con bacalao confitado y muselina de ajo	supl. 4,00€
Merluza al horno con parmentier de aceite de oliva, jugo de su asado y ceps	supl. 4,50€
Turnedó de rape con arroz de sepia y salsa de suquet	supl. 10,00€

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€
Merluza al horno con parmentier de aceite de oliva, jugo de su asado y ceps	supl. 3,50€
Espalda de cordero a la cuchara con aligot de queso Mahón	supl. 5,00€
Solomillo de ternera con milhojas de patata y queso Cabrales al vermut	supl. 7,00€
Cordero lechal a la cuchara con salsa de asado a la menta	supl. 8,00€
Solomillo de ternera rossini con tatin de manzana y salsa de trufa	supl. 11,00€
Turnedó de rape con arroz de sepia y salsa de suquet	supl. 12,00€

Otros postres

El clásico Massini	sin supl.
Pirámide de chocolate con leche y avellana	sin supl.
Nuestra Selva Negra	supl. 1,50€
Esponjoso de vainilla y frutos rojos	supl. 2,00€
Bombón de frutos rojos	supl. 2,00€
Roca de coco-mango	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€
Torres Celeste Roble D.O. Ribera del Duero	supl. 1,65€
Clot dels Oms D.O. Penedès	supl. 1,50€
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€

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, tapones de fuet, minis de bikini y hotdog

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
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

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 todos los niños
Extra bolsa de chuches: 2,50€/unidad

Servicios adicionales

Discoteca (servicio exclusivo)	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 al hotel, supondrá un suplemento de 200 €)	
Servicio de bebidas	15,00€/adulto - 6,00€/niño
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)	
* Suplemento de mojitos y caipirinhas (4 €/adulto)	
Proyección durante el banquete	60,00€
Proyector, portátil, megafonía de la sala y técnico	
Menú staff	24,00€
Fotógrafos, animadores, monitores,...	
Fundas	1,50€/silla
Centre de globos y nombres de madera	precios a consultar
Gran variedad de opciones	
Animación	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 desde el inicio del evento	
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	
○ Fuente mediana (hasta 30 personas)	358,00€
○ Fuente mediana (30 - 50 personas)	370,00€
○ 2 Fuentes medianas (51-100 personas)	435,00€
○ Fuente mediana (50-100 personas)	385,00€
○ Fuente mediana (101-120 personas)	490,00€
○ Fuente grande (101 a 150 personas)	634,00€

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 evento.
- 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.