

Queridos novios,

Este es, sin duda, uno de los días más importantes de vuestra vida.

Sabemos lo importante que es para vosotros y por esto os agradecemos la confianza que nos habéis otorgado.

Para que todo sea un éxito, ponemos a vuestra disposición la profesionalidad de nuestro equipo humano. Contamos, además, con la inestimable experiencia de Martín Berasategui como asesor gastronómico quien es actualmente un sólido pilar de extraordinaria fama nacional e internacional.

Hablar de Martín Berasategui es hablar de gastronomía de primerísima fila, y esto confirma el buen momento de la cocina española.

Martín Berasategui conoce a la perfección todas las posibilidades que ofrecen los sabores y lo explota al máximo. Goza de un paladar privilegiado que le permite encontrar en cada plato el punto exacto. Para vuestro enlace, os ofrecemos una variada oferta gastronómica, platos cocinados con los ingredientes más exquisitos seleccionados especialmente para la ocasión.

En el **Hotel Condes de Barcelona**, hemos integrado cultura, gastronomía y una forma diferente de amar la cocina. Con estos ingredientes no tenemos duda que este será definitivamente el día más de especial de vuestra nueva vida. ¡Felicidades!

Martín Berasategui

Menús de Boda

→ El **Hotel Condes de Barcelona** os ofrece:

- **Menús de Boda** - desde **96 €**, incluido el aperitivo que será servido en nuestra espectacular terraza o en salón privado - . Consulte nuestras tarifas de alquiler de espacios.
- **Menú infantil** - desde 45 € -
- **Disjockey** - durante todo el ágape y el baile posterior (2 horas) 650 € (Máximo hasta 03h de la madrugada, hora extra Dj. 280 €) -
- **Barra Libre** - durante 2 horas desde 20 € / persona; hora extra 10 € / persona (para mínimo 50% de los comensales confirmados) -
- **Reportaje Fotográfico** - avalado por la experiencia de Borrás Camps Fotógrafos, Andreu Fotògraf, Arcali, Fotoshop
- **Ceremonia civil** - desde 590 €
- **Consulte nuestras propuestas de catering**

→ Además, el **Hotel Condes de Barcelona** os obsequia con:

- **Minutas** - con exquisito diseño para cada uno de los invitado.
- **Sitting y Tarjetas Personalizadas** - incluyendo la distribución de los invitados y de las mesas en la sala.
- **Mantelería y fundas de sillas** - a escoger entre distintas propuestas.-
- **Centros decorativos** - a escoger entre diferentes estilos.
- **Novios** -1 simpática parejas para acompañar la tarta.
- **Noche de Bodas** - en el ambiente exclusivo de nuestra Suite con la degustación de nuestro desayuno buffet - mín. 60 invitados-.
- **Degustación del Menú** - gratuita para 2 personas (mín. 50 invitados) y padres sin cargo si mín. 100 invitados .
- **Garaje** - tres plazas de parking gratuitas.
- **Invitación para 2 personas en el Rte. LOIDI de Martín Berasategui** para celebrar vuestro primer aniversario de boda o **noche en Hotel de 4 estrellas** del Grupo Condes Hotels.

Depósito y forma de pago - En el momento de realizar la reserva se efectuará un depósito de 2.000 €, quedando así garantizada la exclusividad del salón. Un mes antes del banquete nupcial se efectuará un 2º depósito del 80%, debiéndose abonar el resto del montante al finalizar la celebración.

Número de comensales a facturar - será el confirmado 72h antes a la fecha de la boda.

Cualquier sugerencia o información adicional al respecto (alquiler de coche, imprenta invitaciones, boda civil, animación, etc.) no dudéis en consultarnos.

10% IVA INCLUIDO en Restauración
21% IVA INCLUIDO en Resto de Servicios

Menús de Boda

NUESTRA PROPUESTA DE APERITIVO...

Incluido en todos los menús

Esférico de Foie Micuit,
con polvo de pistacho iraní y mermelada de tomate

Chupito de Salmorejo,
con germinado de guisantes

Tartar de Bacalao Ahumado,
con aceitunas y tomate concasse

Tataki de Atún Rojo,
con aceite de soja, lima, semillas y cibollette

Falso Huevo con Pulpo,
verduritas, cilantro y lima

Crujiente de Foie y reducción de cubalibre

Langostino envuelto en hilo de patata
sobre all i oli de espinacas

Las Croquetas Gastronómicas

Brocheta de Buey Adobada al Chimichurri

Mc Condes de Ternera,
cebolla confitada y all i oli de encurtidos

Corte de Paleta Ibérica,
sobre coca con tomate

Fideuá de calamar

BUFFETS O ISLAS ADICIONALES

Makis variados con salsa de soja y wasabi	suplemento 3,50 € / persona
Buffet de 4 quesos y 4 contrastes	suplemento 5,00 € / persona
Buffet de embutidos ibéricos y artesanos	suplemento 6,00 € / persona
Chuletón de buey a la brasa al corte	suplemento 5,00 € / persona
Corte de jamón en sala	suplemento 5,00 € / persona

10% I.V.A incluido

Menús de Boda

MENÚ 1

Crujiente de queso de cabra y foie,
lechugas variadas y vinagreta de miel & soja

Rodaballo a la plancha, pimiento rojo asado,
con finas láminas de jamón Ibérico

Sorbete de fruta de la pasión,
con escamas heladas de albahaca

Pastel
a escoger

Petits fours

Precio por persona 96 €

10% I.V.A incluido

Menús de Boda

MENÚ 2

Vieras Teppanyaki, aceite de albahaca-lima,
esféricos de tomate y germinados de guisantes

Carré de Cordero, terrina de patata,
brócoli con jugos asados

Sorbete de lima y albahaca
con granizado de frambuesa

Pastel
a escoger

Petits fours

Precio por persona 104 €
10% I.V.A incluido

Menús de Boda

MENÚ 3

Canelón de confit de pato, pera
y salsa Idiazábal

Lomo de lubina, patata suquet
con jugo de crustáceos

Melón, con mojito
y lima

Pastel
a escoger

Petits fours

Precio por persona 112 €

10% I.V.A incluido

Menús de Boda

MENÚ 4

Tartar de atún rojo, aguacate, tomate concassé
con frisé y micromezclum

Solomillo de ternera, cremoso de patata
y jugo de carne

Cuajado de coco, piña caramelizada
y jugo líquido de caramelo

Pastel
a escoger

Petits fours

Precio por persona 116 €

10% I.V.A incluido

Menús de Boda

MENÚ 5

Ensalada de bogavante, langostinos

con brotes, tallos de la huerta y vinagreta de mango

Cordero confitado 24h, textura de patata, gambón rojo

con jugo de cocción

Crema de frambuesa, mango caramelizado

y macaron de frutos rojos

Pastel

a escoger

Petits fours

Precio por persona 123 €

10% I.V.A incluido

Menús de Boda

NUESTRA PROPUESTA DE CÓCTELES

COCKTEL I

Servicio mínimo 60 personas

EN BUFFET

Estación de quesos nacionales y franceses con contrastes
Salmón y bacalao ahumados con tostas y aceitunas de Aragón
Embutidos caseros catalanes acompañado con pan de coca y crujientes de pan
Sushi y makis variados con salsa de soja
Fideuá de marisco

EN PASE DE CAMAREROS

Jamón Ibérico sobre pan de coca a la brasa
Langostinos envueltos en hilos de patata crujiente
Mini canelón de cocido con salsa de foie servido en lata de conservas
Patatas bravas
Croquetas de ceps i foie
Croquetas de gorgonzola y nueces
Pincho de solomillo de buey con cebolla
Pincho de pulpo con patata a la gallega
Hamburguesitas de ternera con cebolla confitada
Calamares frescos a la andaluza
Butifarra del Perol con parmentier
Txistorras fritas sobre una tosta de pan

Buffet de frutas de temporada
Buffet de pastelería y repostería o pastel a escoger
Buffet de zumos exóticos (4 variedades)

94 €

Suplemento de Buffet conservas Espinaler: 10 €/ persona
Suplemento de arroz caldoso de bogavante: 6 € / persona

Este servicio tiene una duración máxima de 180 minutos desde la hora de inicio contratada.

10% I.V.A incluido

Menús de Boda

COCKTEL II

Servicio mínimo 60 personas

EN BUFFET

Ostras abiertas al natural
Estación de quesos nacionales y franceses con contrastes
Salmón y bacalao ahumado con tostas y aceitunas de Aragón
Embutidos catalanes con pan con tomate y crujientes de pan
Fideuá de calamar y gambas
Txuletón de Buey

EN PASE DE CAMAREROS

Jamón ibérico sobre pan de coca a la brasa
Papas arrugadas con mojo rojo
Hamburguesitas de ternera con cebolla confitada
Mini canelón de bogavante con salsa de ceps
Croquetas de ceps y foie
Croquetas de langostinos y setas
Pincho de solomillo de buey con cebolla
Fritura de calamares
Vasitos de patatas bravas
Butifarra del perol con parmentier
Txistorra de cerdo de jabugo frita

Buffet de frutas de temporada
Buffet de pastelería y repostería o pastel a escoger
Buffet de zumos exóticos (4 variedades)

120 €

Suplemento de Buffet conservas Espinaler: 10 €/ persona
Suplemento de arroz caldoso de bogavante: 6 € / persona

Este servicio tiene una duración máxima de 180 minutos desde la hora de inicio contratada.

10% I.V.A incluido

Menús de Boda

CARTA DE VINOS

*A elegir un vino blanco, uno tinto y un cava.
Cualquiera de ellos está incluido en todos los menús*

*A elegir un vino blanco, uno tinto y un cava.
Estos tienen un suplemento de 7 € (IVA incluido, las
tres referencias, en cualquiera de los menús*

Blancos

Marques d'Alella D.O Alella
Viña Sol de Torres D.O Penedès
K-NAIA D.O Rueda
Señorío de Sobral D.O. Rias Baixas

Blancos

Albet i Noia Lingum D.O Penedès
Gran Viña Sol de Torres D.O Penedès
Pago de Cirsus Chardonnay D.O Navarra
Leira, Albariño D.O. Rias Baixas
Enate Chardonnay D.O Somontano

Tintos

Enate D.O Somontano
Conde de Valdemar Cza. D.O.C Rioja
Melquior selección 2010 D.O.C Rioja
Óbalo D.O.C Rioja
Legarís Roble D.O Ribera del Duero

Tintos

Castell del Remei Gotim Bru D.O Costers del Segre
Habla del Silencio D.O VT Extremadura
Inspiración D.O.C Rioja
Solar de Líbano Cza. D.O.C Rioja
Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada D.O. Navarra

Cavas

Parxet Brut Reserva D.O Cava
Colet Brut Tradicional D.O Cava
Perelada Brut Nature D.O Cava
Juve Camps Cinta Púrpura D.O. Cava

Cavas

Huget Gran Reserva D.O Cava
Juve Camps Reserva Familia D.O. Cava
Oriol Rosel Brut Nature D.O Cava
Colet Assemblage Rosado D.O Cava

**CONSULTE NUESTRAS OPCIONES
DE PASTELES DE BODA**

NUESTRA PROPUESTA DE LICORERIA Y BARRA LIBRE

Licorería

PACHARÁN
ORUJO BLANCO Y DE HIERBAS
MARIE BRIZARD
MELODY
LICOR DE MELOCOTÓN
LICOR DE MANZANA
FRANGELICO
BAILEYS
COINTREAU
TORRES 10
MARC DE CAVA

Barra Libre

WHISKY BALLANTINES 5 AÑOS
WHISKEY FOUR ROSES
RON BACARDI BLANCO
RON HAVANA 5 AÑOS
GIN BEEFEATER
VODKA ABSOLUT
MALIBU

OPCIÓN DE CÓCTEL A ELEGIR EN BARRA LIBRE: MOJITO, CAIPIRINHA O CAIPIROSKA

OPCIÓN A

Barra libre 20 € / persona / 2 h
Hora extra 10 € / persona / hora

OPCIÓN B

Barra libre 22 € / persona / 2 h
Hora extra 12 € / persona / hora

En la opción B, se añade COGNAC V.S.O.P. Y CARDENAL MENDOZA, WHISKY CARDHU, JACK DANIEL'S Y CUTTY SARK, GIN BOMBAY SAPPHIRE, VODKA PREMIUM Y RON PREMIUM.

10% I.V.A incluido

Menús de Boda

MENÚ INFANTIL

Macarrones

A la boloñesa

O

Canelones de carne

con bechamel

.

Escalopines de ternera

con patatas fritas

.

Helado tradicional

.

Pastel

Aguas minerales y refrescos

Precio por persona 45 €

10% I.V.A incluido