

Estimats nuvis,

Aquest és, sens dubte, un dels dies més importants de la vostra vida.

Sabem com es d'important per vosaltres i per això us agraïm la confiança que ens heu atorgat.

Per a que tot sigui un èxit, posem a la vostra disposició la professionalitat del nostre equip humà. Comptem, a més, amb l'inestimable experiència de Martín Berasategui com a assessor gastronòmic, qui es actualment un sòlid pilar d'extraordinari reconeixement nacional i internacional.

Parlar del Martín Berasategui és parlar de gastronomia de primeríssima fila, i això confirma el bon moment de la gastronomia espanyola.

El Martín Berasategui coneix a la perfecció totes les possibilitats que ofereixen els sabors i ho explota al màxim. Gaudeix d'un paladar privilegiat que li permet trobar, en cada plat, el punt exacte.

Per al vostre enllaç, us oferim una variada oferta gastronòmica, plats cuinats amb els ingredients més exquisits seleccionats especialment per a l'ocasió.

A l'**Hotel España** hem integrat cultura, gastronomia i una forma diferent d'estimar la cuina.

Amb aquests ingredients no tenim cap dubte que aquest serà definitivament el dia més especial de la vostra vida. Felicitats!

Martín Berasategui

➔ *L'Hotel España us ofereix:*

- *Menús de Boda* - des de 85 € inclòs l'aperitiu que serà servit a la nostra Terrassa o en saló privat -
- *Menú infantil* - des de 35 € -
- *DJ* - durant tot l'àpat i el ball posterior (2 hores) 850€  
(Màxim fins a les 02h del matí, hora extra DJ. 300 €) -
- *Barra Lliure* - durant 2 hores des de 30 € / persona; hora extra 22 € / persona (per a mínim 50% dels comensals confirmats)
- *Reportatge Fotogràfic* avalat per l'experiència de Borràs Camps Fotògrafos, Andreu Fotògraf, Arcadi-
- *Cerimònia civil* - Sol.licitar pressupost -

➔ *A més, l'Hotel España us obsequia amb:*

- *Minutes* - amb un disseny exquisit per a cada un dels convidats -
- *Sitting i Targetes Personalitzades* - inclouent la distribució dels convidats i de les taules a la sala
- *Centres decoratius* - a escollir entre diferents propostes-
- *Muvis* - dues simpàtiques parelles per acompanyar el pastís -
- *Nit de Bodes* - a l'ambient exclusiu de la nostra habitació DELUXE amb la degustació del nostre esmorzar bufet - mín. 60 convidats -
- *Degustació del Menú* - gratuïta per a 2 persones (mín. 60 convidats) i parees sense càrrec si mín. 90 convidats Possibilitat de realitzar la prova de menú al seu domicili particular per a bodes de més de 60 convidats.
- *Invitació per a 2 persones al Restaurant. Fonda España de Martín Berasategui per celebrar el vostre primer aniversari de boda* - mín. 60 convidats -

*Dipòsit i forma de pagament* - En el moment de realitzar la reserva s'efectuarà un previ dipòsit de 1500€, quedant així garantida l'exclusivitat del saló. Un mes abans del banquet nupcial s'efectuarà un dipòsit del 80% restant, havent d'abonar la resta al finalitzar la celebració.

*Número de comensals a facturar* - serà el confirmat 72h abans de la data de la boda -

*Qualsevol suggeriment o informació addicional al respecte (lloguer de cotxe, impremta invitacions, boda civil, animació, etc) no dubteu en consultar-nos*

**10% IVA INCLÒS en Restauració**

**21% IVA INCLÒS en la resta de Serveis**

## MENÚ BODA 1

### Aperitius..

Coca amb encenalls de pernil ibèric i tomàquet

Croquetes cremoses de pernil

Coca d'escalivada amb anxova de l'Escala

Tatin de poma i foie amb salsa d'Oporto

Bunyols de bacallà amb all i oli de brases

Llagostins en *panko*

### Per començar..

Bullabessa d'escamarlà, ravioli de marisc, núvol de nata avainillada i fonoll

### Continuarem..

Rap a la planxa amb mol·luscs i cítrics

### Pre postres..

Pasta de full de crema amb fruita i gelat de llima i alfàbrega

### Pastís..

Sara

### Begudes

Figues minerals, cafès i infusions

Vi blanc de la nostra bodega seleccionada

Vi negre de la nostra bodega seleccionada

Cava de la nostra bodega seleccionada

85€

## MENÚ BODA 2

### Aperitius..

Coca amb encenalls de pernil ibèric i tomàquet  
Croquetes cremoses de pernil  
Brandada de bacallà i tomàquet  
Salmó marinat, mamia de cogombre i el seu caviar  
Mini hamburguesa de brie, ceba i mostassa  
Llagostins en *panko*

### Per començar...

Amanida de bacallà amb líquat de tomàquet, suc emulsionat de marisc,  
envinagrats i poma verda

### Continuarem..

Presa ibèrica i guisat d'espínacs amb pernil

### Pre postres..

Sopa de fruits vermells, maduixes, sorbet i pa de pessic airejat de iogurt

### Pastís..

Sacher

### Begudes

Aigües minerals, cafès i infusions  
Vi blanc de la nostra bodega seleccionada  
Vi blanc de la nostra bodega seleccionada  
Cava de la nostra bodega seleccionada

85€

## MENÚ BODA 3

### Aperitius..

Coca amb encenalls de pernil ibèric i tomàquet

Croquetes cremoses de pernil

Mini caneló de rostit amb beixamel de bolets

Tartar de tonyina amb emulsió de pernil

Broquetes de pollastre marinat

Llagostins en *panko*

### Per començar...

Amarida de llamàntol amb líquat de tomàquet, suc emulsionat de marisc,  
envinagrats i poma verda

### Continuarem...

Filet de vedella, melmelada de ceps, salsa d'Oporto i parmentier de patata

### Pre postres..

Sorbet de cítrics amb escuma de cava

### Pastís..

Massini

### Begudes

Figües minerals, cafès i infusions

Vi blanc de la nostra bodega seleccionada

Vi negre de la nostra bodega seleccionada

Cava de la nostra bodega seleccionada

90€

## *Menú Infantil*

Aperitiu

oOo

Canelons casolans de carn amb beixamel

Filet de vedella amb patates fregides

Gelat tradicional

Pastís nupcial

Aigües minerals i refrescs

35 €

10% I.V.A inclòs

# Barra Lliure

## OPCIÓ A

### LICORERIA

Patxaran  
Orujo blanc i d'herbes  
Maria Brizard  
Melody  
Licor de préssec  
Licor de poma  
Frangelico  
Baileys  
Cointreau  
Torres 10  
Marc de cava

### BARRA LLIURE

Whiskey Ballantines 5 anys  
Whiskey Four Roses  
Ron Bacardi blanc  
Ron Havana 5 anys  
Gin Beefeater  
Vodka Absolut  
Malibu

- Opció de còctel a escollir en barra lliure: Mojito, Caipirinha o Caipiroska

Barra lliure 30 € / persona / 2 h  
Hora extra 22 € / persona / hora

## OPCIÓ B

### LICORERIA

Patxaran  
Marc de Cava  
Orujo blanc i d'herbes  
Marie Brizard  
Melody  
Cardhu  
Licor de préssec  
Licor de poma  
Baileys  
Cointreau  
Frangelico  
Cardenal Mendoza  
Conyac V.S.O.P.

### BARRA LLIURE

Whiskey Jack Daniel's  
Whiskey Ballantines  
Whiskey Cutty Sark  
Malibu  
Ron Bacardi Blanc  
Ron Havana 5 anys  
Gin Bombay  
Sapphire  
Gin Beefeater  
Vodka Absolut  
Vodka Premium  
Ron Premium

- Opció de còctel a escollir en barra lliure: Mojito, Caipirinha o Caipiroska

Barra lliure 35 € / persona / 2 h  
Hora extra 27 € / persona / hora

10% IVA inclòs