



MENÚS DE BODA 2017

Poniendo nuestra experiencia a vuestro servicio,
descubrimos un mundo de posibilidades
para que el Día más importante de vuestra vida, sea un éxito
total.

Más de 50 años de experiencia en el sector, avalan el éxito
de vuestra celebración.

¿Por qué HOTEL EL CASTELL DE SANT BOI?

- Degustación del menú
- Noche de Bodas gratis
- Pack Romántico en la habitación con canapés, cava y pétalos de rosa
- Buffet libre de Desayuno
- Piscina
- Asesoramiento gastronómico
- Los mejores profesionales a vuestra disposición
- Personalización del evento
- Discoteca
- Ceremonia Civil en los Jardines

(Ver condiciones)

ORIGENES

El edificio original se construyó en el año **801** y fue un castillo-fortaleza utilizado por primera vez cuando el rey francés **Luís El Piadoso** conquistó la ciudad de Barcelona.

Pasó después a ser una instalación militar, por su gran valor estratégico y fue un punto neurálgico para las comunicaciones.

El Castillo de Sant Boi, residencia de cristianos sobrevivió a muchos ataques de los árabes durante la Edad Media. La clave de la victoria fue la pericia de los cristianos para abastecerse de provisiones desde el Río Llobregat, a través de túneles subterráneos que todavía hoy existen.

El Castell fue lugar de residencia de muchos reyes, como **Alfonso X El Sabio**, **Jaime I El Conquistador** (durante su conquista de Mallorca), **Juan I**, **Alfonso El Magnánimo** y, en el siglo **XVI**, el **Emperador Carlos I**.

Todos los libros de historia, obras de arte, armaduras y muebles antiguos del castillo, han sido donados por la familia Bertran al **Archivo Histórico de Cataluña** y al **Museo de Arte de Barcelona**.

En **1951** el edificio se convirtió en hotel, hoy equipado con la más moderna tecnología. Actualmente lo dirige la restauradora **Carne Bertran i Fabra**.

Gracias por acompañarnos.

Os ofrecemos la posibilidad de elaborar vuestro propio menú.

A continuación detallamos los precios, así como una muestra de menú de cómo valorar el presupuesto final.

MENÚ MUESTRA

LOVE COCKTAIL	27€
Vichyssoise con Virutas de Jamón Ibérico, Trufa y Eneldo	7€
Solomillo ibérico con Parmentier de Patata y Anís estrellado, Cebolla confitada y Aromas silvestres	20€
Gran Pastel de Celebración	6€

BODEGA

Nuviana D.O. Valle del Cinca	3€
Vinya Extríssima Bach D.O. Catalunya	3€
Gran Bach Brut	3€
Aguas minerales, Refrescos, Café y Carrito de Licores	5€

DECORACIÓN:

Centros Florales, Fundas en las Sillas, Minutas y Sitting	4€
---	----

PRECIO FINAL: 78€

LOVE COCKTAIL

La bienvenida...

Copa de Cava de Bienvenida
Variedad de Grisinis
Chips de verduras a Colores

El Aperitivo...

Jugo de Frutas bien Fríos
Conos de Fuet Ibérico con Tostas de pan
Canapés de Cangrejo con Caviar Oscuro
Queso Marinado en Albahaca con Uva Blanca
Escalivada a la Brasa con Aceite de Oliva y Anchoa
Corneto de Mousse de Queso con Anchoa del Cantábrico
Croissant con Foie Mi Cuit y Mermelada
Salmón Ahumado con Cremette y Sésamo

La Plancha...

El Pinchito de Tortilla con Jamón
Piruleta de Camarones

La Fritura...

Yema de Huevo Empanada con Patata y Jamón
Las Croquetas Caseras de Trinxat de la Cerdanya
Steaks de Pollo de Corral con Lima y Jengibre
Patatas rellenas de salsa Brava de Chistorra

La Brasa...

Roast-Beef a la Inglesa con salsa Táratara
Pulpo con Patata y Romesco de Galleta

Barra Libre de Refrescos, Vermuts, Jerez, Cocktail, Vinos y Cava seleccionados

27 €

BUFFETS A LA VISTA

El Jamon Ibérico cortado a la Vista por Cortador Oficial con Tostaditas de Pan con
Tomate **6 €**(Mínimo 80 personas)
Mesa de Ostras del Delta “On Live” **3 €**pieza (Mínimo 100 unidades)
El Steak Tartar de Ternera picado a Mano **7€**

BUFFET DE FIDEOS Y ARROCES

Fideuá con Sepia i All i Oli **3€**
Paella de Arroz Negro con All i Oli **3€**
Paella “Parellada” de Marisco **3€**

BUFFET DE QUESOS

La Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Maridaje de Panes de Especies, Olivas,
Cebolla, Tomate, Aceite de Oliva y Confituras artesanas
Parmesano Reggiano, Torta del Casar, Manchego, Mozzarella de Búfala,
Reblochon de Savoie, Azul Belga.

8 € (Mínimo 50 personas)

BUFFET DE AHUMADOS

La Selección de Ahumados: Salmón noruego, Bacalao salvaje, Trucha de Río,
Sardina de la costa, Arenque del Báltico.
Todo acompañado de Brioches de Mantequilla y Contrastes.

8 € (Mínimo 50 personas)

ENTRANTES

Crema de Calabaza y Pipa con Dados de naranja y Foie 7€
Salmorejo en 2 tiempos con Pulpo, Huevo semi cocido y Flores 8,50€
Vichyssoise con Virutas de Jamón ibérico, Trufa y Eneldo 7€
Crema de Marisco con Cherrys confitados y Anchoa ahumada 9€
Ravioli de Confit de Pato con Crema de Patata y Aceite de Trufa blanca 13€
Coca de Foie mi-cuit con Mermelada de Tomate, Piñones y Rúcula 14€
Canelón de Aguacate relleno de Salmón y Cangrejo, con Crema Templada de Yoghurt, Pepino y Crujientes 15€

PLATO PRINCIPAL

Merluza a baja temperatura con Interior de Molde, Tomate y Romesco de Galleta, Parmentier Ibérica y Crujientes 19€
Bacalao confitado a 65°, Chocolate Blanco con Alubias y Mermelada de Tomate ácido 22€
Rape marinado en Yuzu y semicocido al vacío con Salsa de Suquet y Trufa de verano 24€
Solomillo Ibérico con Parmentier de Patata y Anís estrellado, Cebolla confitada y Aromas silvestres 20€
Costillas de Cabrito a lo fácil, Verdura Baby y Jugo reducido con Té rojo en polvo 22€
Cochinillo prensado a baja temperatura con Tierra de Cereales, Setas y Horchata gelificada 24€
Solomillo de Ternera con Patata a la sal, Cherry escabechado y Salsa oscura de Trufa 24€

BODEGA:

BLANCOS

Nuviana Chardonnay D.O Valle del Cinca	3,00€
Extríssimo Bach D.O. Catalunya	3,00€
Raimat Clamor D.O Costers del Segre	3,50€
Raimat Chardonnay D.O Costers del Segre	4,00€

TINTOS

Vinya Extríssima Bach D.O Catalunya	3,00€
Raimat Abadia D.O. Costers del Segre	4,00€
Viña Ederra D.O Q Rioja	4,00€
Legaris Roble D.O Ribera del Duero	4,50€
Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre	5,00€

CAVAS

Gran Bach Brut	3,00€
Codorniu 1551 Brut Nature	4,00€
Anna de Codorniu Blanc de Blancs Brut	6,00€
Gran Codorniu Brut Nature Reserva	7,00€

Disponemos de más de 50 referencias en vinos para que el maridaje sea perfecto.

POSTRES

LINEA CLÁSICA

Los postres de siempre, con los sabores tradicionales de la repostería catalana,
El pastel de las princesas, esperando a ser cortado.

NATA Y TRUFA
MASSINI
MOUSSE DE LIMÓN
MARC DE CAVA
SELVA NEGRA
CREMA CATALANA CON FRUTAS NATURALES
MOUSSE DE CAVA BRUT NATURE

NEOCLASICISMO

Los postres más actuales individualizados y en diferentes texturas.

MANGO Y CHOCOLATE
(Cremoso de Mango con Mousse de lactee y crujiente de Neula)

MILHOJAS
(Hoja elaborada con Mantequilla y Crema Chantilly)

BOLA DE CHOCOLATE
(Chocolate crujiente con Crema de Chocolate y Naranja)

TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE

PETITS FOURS

CATANIAS, "ROCS" DE CHOCOLATE BLANCO, MINI COOKIES
2€

CANDY TABLE

*Mesa de golosinas y chuches para los más pequeños... y los que no lo son tanto!!
Perfecta para la hora de baile o barra libre
(Solicitar Catálogo)*

NUESTRA SELECCIÓN DE SORBETES:

LIMÓN CON MENTA
FRESA
MORA
MANDARINA DE SICILIA
MANGO
MANZANA VERDE
MARACUYÁ (Fruta de la Pasión)
GIN TONIC

3€

MENU INFANTIL

(Hasta 12 años)

APERITIVO

*Mini Frankfurts andantes
Chips de patatas aliñaditas
Semáforo de fruta fresca
Daditos de queso
Grissinis de pan*

*TOP BURGUER CON PATATAS DELUXE
ó
FISH AND CHIPS
ó
FILETES DE PECHUGA DE POLLO CON PATATITAS*

PASTEL DE CELEBRACION

Aguas Minerales y Refrescos

32€

BARRA LIBRE

(SOLO NOCHES)

CLASSIC STYLE

Para disfrutar del Fin de Fiesta
con los Clásicos de siempre
(Ron&Cola, Vodka&naranja, Whisky&Soda...)
La diversión está asegurada !

9€ por persona y hora

GINs PREMIUM

Cítricas, Especiadas y Afrutadas

Seleccionamos las mejores Ginebras y las combinamos
para deleitar a vuestros invitados, poniendo el Glamour
que vuestra boda se merece !

HENDRICK'S CON PEPINO y FEVER TREE
LONDON GIN CON LIMA Y UVAS
BULLDOG CON CIRUELAS O SANDÍA
GIN MARE CON ARBEQUINAS Y ROMERO

19€ por persona y hora

CÓCKTAIL TOTAL

Los Combinados de siempre acompañados
por las Estrellas del Caribe.
Todas las novedades y tendencias en cuanto a cócteles !

Mojito, Caipirinha, Daiquiri, Sex On the Beach, etc...
Cubalibres, Gintónicos, San Francisco, Whisky Sauer, etc...

27€ por persona y hora

RESOPÓN

Después de un día de Nervios, de Copas y de Horas de Diversión,
qué mejor para reponer Fuerzas que un Resopón para los Irreductibles !

SANDWICHES y MINIBOCADILLOS

Tramenzini de Sobrasada y Brie
Beigel con Salmón ahumado, Cremette y Frisé
Ensaimada con Jamón Ibérico
Mini Croisant con perlas de Chocolate

Refrescos y Zumos de Frutas

15€

COMPLEMENTOS :

CEREMONIA CIVIL: 575 €

Ceremonia civil celebrada en los Jardines del Hotel, con Juez, Maestro de Ceremonias, D.J., lazos en las sillas, columnas de flores y velas en el jardín.

DISC-JOCKEY: 400 €

Nuestros DJ's amenizarán su Estancia en el banquete, con las Canciones mas adecuadas.

SERVICIO DE CANGURO: 120 €

Disponemos de un Servicio de Canguro para que los Padres puedan disfrutar del Banquete sin estar pendiente de los Niños.

FIESTA INFANTIL 190€

Una monitora llega para celebrar vuestra fiesta infantil, cargada con una maleta llena de sorpresas para niños: maquillaje de caras profesional, globos con formas divertidas, un equipo de sonido con música animada y talleres manuales para todas las edades. Diversión asegurada !

SERVICIO DE AUTOCARES, LIMOUSINES Y COCHES DE CABALLOS

OTROS SERVICIOS Ó ACTUACIONES, A CONSULTAR

OFERTAS

DISCOTECA "CLUB CASTELL " gratis con un mínimo de 100 personas

OFERTA ESPECIAL : Todos los menús a partir de 79€ + 10% IVA, dispondrán de un 5% de descuento, **TODO EL AÑO**, excepto **Mayo, Junio, Julio y Septiembre**, que se aplicará sólo **mediodías**.

LES INVITAMOS A PASAR SU NOCHE DE BODAS EN "EL CASTELL" CON CAVA Y PETALOS DE ROSAS. 20% DE DESCUENTO EN EL PRECIO DE LA HABITACIÓN PARA LOS INVITADOS (de Mayo a Septiembre incluidos).

Los servicios de fotografía y video están concedidos a :

DYNAMIC CASAMENTS www.dynamicsamements.com 600.516.425

VISUAL FEELING www.facebook.com/Visualfeeling 607.66.87.01

MGA: www.emegea.es 699.950.952

16NOU www.16nou.org 629.82.36.77

LLORENS REPORTATGES: www.reportatgesdigitals.com 667.480.986

VISUALFOTO: www.visualfoto.es 93.487.10.17

10% IVA no incluido en los precios
