

MENÚS DE BODA 2019

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 Fruta natural,
cava y pétalos de rosa
- Buffet libre de Desayuno
- Asesoramiento gastronómico
- Los mejores profesionales a vuestra disposición
- Personalización del evento
- Discoteca
- Ceremonia Civil en los Jardines

(Ver condiciones)

ORÍGENES

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 **Carme 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€
Sorbete de Limón	4€
Solomillo ibérico con Parmentier de Calabaza y Escalunia Caramelizada	22€
Gran Pastel de Celebración	6€
<u>BODEGA</u>	
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€
<u>DECORACIÓN</u>	
Centros Florales, Fundas en las Sillas, Minutas y Sitting	4€
<u>PRECIO FINAL:</u>	<u>77€</u>

(10% IVA no incluido)

LOVE COCKTAIL

La bienvenida...

Copa de Cava de Bienvenida
Variedad de Grissinis al Óleo
Chips coloridos de Vegetales

El Aperitivo...

Jugo de Frutas Bien Fríos
Dúo de Hummus y Dips de Wantung especiado
Coca de Escalivada a la Brasa con Aceite de Oliva y Anchoa marinada
Surtido de Lingotes de Foie
Japur de Salmón con Queso mediterráneo
El Pinchito de Tortilla con Jamón y Cebolla con Flor de Ibérico
Yema de Huevo Empanada con Patata y Jamón
Buñuelos de lomo de Bacalao con All i Oli de Membrillo
Steaks de Pollo de Corral con Lima y Jengibre
Piruleta roja de Gambas
Cremoso de Chipirón con Emulsión de Vainilla
Mini Cheese Burguer de Ternera
Langostino Crujiente con Salsa Chili

Barra Libre de Refrescos, Cervezas, Vermuts, Cocktail San Francisco, Vinos y Cava
Seleccionados

27 €

BUFFETS A LA VISTA

El Jamón 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)

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, D'Albió cabra (Garrotxa), 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, Ventresca.
Todo acompañado de Brioches de Mantequilla y Contrastes.

8€ (Mínimo 50 personas)

ENTRANTES

Salmorejo en 2 tiempos con Pulpo, Huevo Semi Cocido y Flores 8€
Vichyssoise con Virutas de Jamón Ibérico, Trufa y Eneldo 9€
Crema Fina de Setas con Huevo Poché y Aceite de Trufa Blanca 10€
Crema de Marisco con Tártar de Cigalas y Gambas 10€
Canelón de Confit de Pato con Parmetier de Trufada y Demiglaze al PX 14€
Coca de Foie mi-cuit con Mermelada de Tomate, Piñones y Rúcula 15€
Ensalada de Langostinos a la Citronela con Brotes Verdes, Mango y Vinagreta de Granada 15€

PLATO PRINCIPAL

Merluza Asada con Alcachofas Confitadas y Salsa de Jabugo 20€
Solomillo Ibérico con Parmentier de Calabaza y Escalunia Caramelizada 21€
Costillas de Cabrito a lo fácil, Verdura Baby y Jugo reducido con Té rojo en polvo 23€
Lomo de Bacalao Marinado con Miso, Puré de Tupinambo, Judías Verdes y Endivias Rojas 23€
Rape marinado en Yuzu y semicocido al vacío con Salsa de Suquet y Trufa de verano 25€
Cochinillo prensado a baja temperatura con Chutney de Manzana y Piña 25€
Media Espaldita de Cordero Asado Con Aromas del Garraf y Patatas Nuevas al Vino Blanco 25€
Solomillo de Ternera con Tagliatelle de Zanahoria y Salsa de Ceps 25€

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	4,00€
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

6€

MOUSSE DE LIMÓN

MARC DE CAVA

SELVA NEGRA

CREMA CATALANA CON FRUTAS NATURALES

MOUSSE DE CAVA BRUT NATURE

8€

“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

8€

“FONDANT”

Sorprended a los Invitados de una Forma única y espectacular.
Personalizad el Pastel de vuestros Sueños para el Día más especial de vuestra Vida.

11€

CANDY BAR

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
MANDARINA DE SICILIA
MANGO
MANZANA VERDE
GIN TONIC

4€

MENU INFANTIL

(Hasta 12 años)

APERITIVO

Mini Frankfurts andantes
Chips de patatas aliñaditas
Daditos de queso
Fuet de Vic
Croquetas

TOP BURGUER CON PATATAS DELUXE
ó
ESCALOPA DE TERNERA REBOZADA CON PATATAS FRITAS
ó
FILETES DE PECHUGA DE POLLO REBOZADO CON PATATITAS

HELADO INFANTIL

Aguas Minerales y Refrescos

32€

BARRA LIBRE
(SÓLO NOCHES)

CLASSIC STYLE

Para Disfrutar del Fin de Fiesta
con los Clásicos de Siempre
(Ron & Cola, Vodka & Naranja, Whisky & Soda...)
La Diversión está Asegurada!

10€ por persona y hora

GINSPREMIUM

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

16€ por persona y hora

CÓCTEL 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...

20€ 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 Irreducibles!

SANDWICHES y MINIBOCADILLOS

Tramenzini de Sobrasada y Brie
Beigel con Salmón Ahumado, Cremette y Frisé
Pan de Cereales 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 vuestro Banquete, con las Canciones más adecuadas. Consultad nuestros Packs especiales.

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 o ACTUACIONES, A CONSULTAR

OFERTAS

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

OFERTA ESPECIAL: Todos los menús a partir de 81€ + 10% IVA, dispondrán de un 5% de descuento, **TODO EL AÑO**, excepto Mayo, Junio, Julio y Septiembre, que se aplicará sólo mediodías. (Mínimo 50 personas)

DEGUSTACIÓN GRATUITA MENÚ (MÍNIMO 50 PERSONAS)

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

Los servicios de fotografía y video están concedidos a:
DYNAMIC CASAMENTS www.dynamicasaments.com 600.516.425
16NOU www.16nou.org 629.82.36.77
LLORENS REPORTATGES: www.reportatgesdigitals.com 667.480.986

10% IVA no incluido en los precios

MENÚ ESTRELLA 2019

(mínimo 50 personas)

LOVE COCKTAIL

--

SORBETE DE LIMÓN

--

SOLOMILLO DE TERNERA D.O. GIRONA
CON TAGLIATELE DE ZANAHORIA Y SALSA DE CEPES

--

Pastel de Celebración Massini

BODEGA

Nuviana Chardonnay D.O. Valle del Cinca

Viña Extrísima Bach D.O. Catalunya

Gran Bach Brut

Aguas Minerales, Refrescos, Café y Carrito de Licores

El Menú Estrella incluye:

Decoración con Centros Florales, Fundas en las sillas, Minutas y Sitting
Servicio de Disc-jockey durante el Banquete + 1 hora de baile en el salón con 1 hora
de Barra Libre Clásica.

Entrada gratuita a nuestra discoteca "CLUB CASTELL".(min. 80 personas)

Noche de Bodas para los novios con Pack Romántico de Fruta Natural, Cava, Pétalos
de Rosa y desayuno buffet incluido.

Descuento del 20% en el precio de las habitaciones para los invitados el día de la
boda.

Degustación del Menú Estrella para 2 personas.

PRECIO MENÚ ESTRELLA : 94€ + 10% IVA