

MENÚ ESPECIAL CASAMENTS 2026



C/ Castell, 1
08830 Sant Boi de Llobregat



T. 34 / 93 640 07 00



www.elcastell.com

WhatsApp Comercial:

Jessica: 679 16 54 78

Sandra: 621 15 11 98

events@elcastell.com
comercial@elcastell.com



HOTEL EL CASTELL

de SANT BOI

«Més de 50 anys en el sector avalen la nostra experiència, l'èxit del vostre casament»

En primer lloc, us donem la nostra més sincera felicitació pel vostre futur enllaç i agraïm la confiança que heu dipositat a L'Hotel El Castell (Hotels by Numbers) per celebrar el vostre gran dia.

La nostra filosofia és oferir la màxima qualitat: una barreja entre tradició i evolució constant. Posant la nostra experiència al vostre servei, oferint un món de possibilitats perquè el dia més important de les vostres vides sigui una jornada inoblidable i personalitzada.

Us assessorarem per confeccionar un menú exclusiu per al banquet de casament, la decoració de tots els espais, així com tots els detalls perquè el vostre dia sigui com sempre vau somiar.

SERVEIS



CERIMÒNIA CIVIL
& APERITIU EN
JARDINS I
EXTERIORS



TAST
DE MENÚ



DECORACIÓ
PERSONALITZADA



FOTOGRAFIA
I VIDEO



ASSESSORAMENT
GASTRONÒMIC



DJ I DISCOTECA
EN EXCLUSIVA



OBSEQUI DE
NIT DE
CASAMENT



PACK ROMÀNTIC A
L'HABITACIÓ



BUFFET LLIURE
A L'ESMORZAR

EL GRAN COCKTAIL

COPA DE BENVINGUDA

Copa de Cava Frizzante Espumós
&
Xips Vegetals Multicolor
Selecció de Fruits Secs Garapinyats
Piruleta de Formatge Emmental amb Pols de Festuc

APERITIUS FREDS ·

(A ESCOLLIR 4 OPCIONS) – Afegeix 1 Referencia Més per 2,50€ p/p-

Muntadet de Pernil Ibèric sobre Pa de Coca amb Tomàquet i Oli d'Oлива Verge Extra
Torradeta de Seitó en Vinagre amb Ceba Caramelitzada i Perles d'Oli
Salmorejo Cordobés amb Ou de Guatlla i Cruixent de Jabugo
Craker de Roast Beef sobre Germinats i Làmines de Parmesà
Xarrup de Gaspaxo de Meló Cantalup amb Caviar d'Oli
Piruleta de Formatge de Cabra Multicolor amb Confitura de Tomàquet
Tàrtar de Salmó Marinat amb Alvocat, Mango i Sèsam
Cullereta de Pinya Caramel·litzada amb Pernil d'Ànec
Mini Taco de Cochinita Pibil amb Llàgrima de Lima
Bombó de Foie Crocanti sobre Pa de Figues

APERITIUS CALENTS ·

(A ESCOLLIR 4 OPCIONS) – Afegeix 1 Referencia Més per 3,50€ p/p-

Croqueta de Galta de Vedella
Barqueta de Sonsos amb Salsa Romesco
Mini McBoi de Vedella amb Ceba Confitada
Broqueta de Pollastre amb Salsa Teriyaki i Sèsam
Piruleta de Llagostí a Panko amb Salsa Tàrtara
Con de Calamars a l'Andalusa amb Llàgrima d'All i Oli Negre
Barqueta de Filet de Vedella amb Vela de Yuka i Salsa Yakitori
Cullereta de Pop Feira sobre Parmentier de Patata i Pebre Vermell de la Vera
Ou de Guatlla sobre Niu de Patates Palla amb Perles de Sal Volcànica
Mini Caneló de Pularda amb Poma Caramel·litzada, Salsa de Ceps i Tòfona

ESTACIÓ INCLOSA ·

Buffet de Fideuà Mediterrània
Servida en Mini Paelles amb Suau d'All i Oli

·CELLER DURANT L'APERITIU·

Aigües Minerals, Refrescs, Cerveses, Vermuts,
Vi Negre, Vi Blanc i Cava Seleccionats pel Casament

***La durada aproximada del Gran Cocktail serà de 1.45h aproximadament**



BUFFETS ADICCIONALS

ESTACIÓ DE PERNIL IBÈRIC DE JABUGO: (Show Cooking)

Espatlla Ibèrica de Jabugo al Tall (fins a 50 pers.) 600€ / u

Pernil Ibèric de Jabugo al Tall (fins a 100 pers.) 750,00€ / u

*Acompanyat de Pa de Vidre amb Tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra
(Els Preus Inclouen el Servei de Tallador de Pernil)

ESTACIÓ DE TAULES D'EMBOTITS:

Bull Blanc, Bull Negre, Llonganissa i Botifarra Catalana

*Acompanyat de Pa de Vidre amb Tomàquet i Oli d'Oliva Verge Extra

8,50€ / p.p.

ESTACIÓ DE FORMATGES (Mínim 50 Persones)

Mahó (D.O.P. Mahón / Menorca)

9,50€ /p.p.

Gouda al Pesto (D.O.P. Nord Holandesa)

Garrotxa (D.O.P. Garrotxa)

Manchego (D.O.P. La Mancha)

Urgèlia (D.O.P. Cadí)

*Acompanyat de Melmelades, Grissinis i Varietat de Pans

ESTACIÓ NEW YORK:

6,50€ /p.p.

Nuggets de Pollo con Salsa Barbacoa

Mini Hot Dogs con Mostaza y Ketchup

Mini Hamburguesas de Ternera con Queso Fundido y Cebolla Caramelizada

(Contracta aquesta estació per a la festa, Supl. 2,50€ per persona)

ESTACIÓ JAPONESA:

9,90€ /p.p.

Sushi

Makis

Nigiris

*Acompanyat per wasabi i Salsa de Soja

*SUPLEMENT DE CUINER, SHOW COOKING EN DIRECTE: 295€



PRIMERS PLATS

Crema de Marisc amb Vieires i Teules de Pernil Ibèric

Gaspatxo de Síndria amb Gelat de Poma Verda i Infusió d'Alfàbrega

Cremós de Pop Melat amb Pebre Vermell de la Vera i Oli d'Oлива Verge Extra

Coca Mediterrània amb Llagostins, Parmentier de Tartuf i Confitura de Tomàquet

Caneló Farcit de Pollastre de Corral Rostit Banyat amb Beixamel de Salvia i Figes

Sopa de Maduixot amb Sorbet de Cactus, Caviar d'Oli i Encenalls de Pernil Ibèric

Caneló Cruixent de Marisc amb Crema de Llamàntol, Teules de Parmesà i Pètals de Flors

Bouquet d'Amanida de Vieires i Llagostins amb Micro Vegetals i Vinagreta Suau de Mango i Cítrics

Timbal d'Alvocat i Mango amb Jardí de Tomàquets, Pernil d'Ànec i Vinagreta de Fonoll amb Menta Fresca



Carpaccio de Gamba Vermella amb Crema d'Alvocat i Tàrtar de Tomàquet Rosa (Supl. 5,50€ p/p)

Amanida Templada amb Llamàntol Sencer a la Vinagreta de Taronja i Grosella (Supl. 9,50€ p/p)



SEGONS PLATS

Suquet de Corvina amb Musclos i Gambes

Llom de Rap amb Cloïsses i Escamarlans “Estil Suquet”

Suprema de Turbot amb Bouquet de Trinxat de la Cerdanya i Alls Tendres

Llom de Bacallà Melat a la Muselina de Poma amb Confitura de Tomàquet

Caneló de Pularda a la Beixamel de Foie i Oli de Trufa

Melós de Cua de Bou amb Salsa Oporto, Graten de Patata i Cebetes Glacejades

Mil Fulls de Filet Ibèric Farcit de Poma Caramel·litzada i Reducció de Ratafia

Dúo de Medallons de Filet de Vedella Jove amb Múrgules Banyats en Salsa de Foie

Tarrina de Xai amb Trompetes de la Mort, Grills de Pera Confitada i Reducció de P.X



Costella de Vedella a Baixa Temperatura sobre Bastó de Patata i Romaní Rostit en el seu Suc (3,50€pp)

Filet de Vedella amb Medalló de Foie i Poma Glaseada (Supl. 5,50€ p/p)

Cuixa de Cabrit Rustida amb Timbal de Patata i Farcellet de Triguers (Supl. 8€ p/p)



PRE-POSTRES



Servit en Copa Tulipa

Sopeta Freda de Llimona i Menta amb Gelée de Cava

Sorbet de Mojito de Maduixa a l' Aroma de Menta

Sorbet de Cactus amb Granadina

Sorbet de Pinya i Cava

Supl. 5,50€ /p.p.

PASTÍS NUPCIAL

· Mousse de Tres Xocolates:

Un Suau Pa de pessic de Xocolata Negra, per sobre dels Cremosos

Mousse de Xocolata Negra, de Xocolata amb Llet i de Xocolata Blanca

· Red Velvet:

Suau Pa de pessic elaborat amb Remolatxa, Farciment de Crema de Formatge i Acabat amb

Crumble de Xarxa Velvet i Teula de Xocolata Blanca

· Carrot Cake:

Esponjós Cake de Pastanaga amb Ametlla, Passa, Nous i Espècies,

Farcit i Cobert amb Crema de Formatge Fresc

· Mousse de Xocolata Blanca i Mango:

Esponjós Pa de pessic de Iogurt, Mousse de Xocolata Blanca, Farciment de Compota

de Mango i Acabat amb un Glassejat de Maracuià

· Mousse de Llimona:

Esponjós Pa de pessic Blanc i per sobre un Suau Mousse de Llimona

· Massini:

Cremosa Tòfona de Xocolata Negra, Esponjós Pa de pessic i Nata Muntada,

Acabat amb Rovell Confitat i Sucre Cremat, Per Fora, Cruixent de Xocolata Blanca

· Selva Negra:

Esponjós Pa de pessic de Xocolata Belga Negra, Farcit amb Mousse de Nata

i Cirera Negra Confitada, Embolicat en una Capa Fina de Xocolata Negra

· Cheese Cake 4 Formatges:

Un Excel·lent Maridatge de 4 Formatges, Parmesà, Formatge Fresc, Gongonzola i Emmental,

Amb una Sorprenent Textura Cremosa

· Lemon Pie amb Núvol:

Cruixent Base Sablé de Mantega, Farcit amb una Crema de Llimona Natural

i Acabat amb un Cremós Merengue i Núvols de Llimona





VINS I CAVES

VINS BLANCS

Bitàcora Verdejo, D.O Rueda
Bestué Chardonnay, D.O Somontano
Vila Closa Garnacha Blanca, D.O Terra Alta
Vol d'Anima Raimat Ecològic, D.O Costers del Segre

VINS NEGRES

Legaris Roble, D.O Ribera del Duero
Heredad Don Tomás Crianza, D.O.C Rioja
Vol d'Anima Raimat Ecològic, D.O Costers del Segre
Bestué Roble 100% Garnacha (3 Mesos de Criança), D.O Somontano

CAVES

Raimat Brut Nature Ecològic, D.O Cava
Castell d'Or Brut Nature, D.O Cava
Gran Bach Brut Reserva, D.O Cava

DISPOSEM DE MÉS DE 25 REFERÈNCIES EN VINS I CAVES
PERQUÈ EL SEU MARIDATGE SIGUI PERFECTE



MENU INFANTIL

APERITIU EXTERIOR

Olives Farcides
Patates Xips
Piruletes de Fuet
Mini Croquetes
Daus de Formatge
Mini Pizzes de Pernil i Formatge

PRIMER PLAT

Macarrons a la Bolonyesa con Formatge Rallat
Raviolis Farcits de Carn a la Napolitana
Arròs a la Cubana amb Tomàquet Natural Fregit i Ou Ferrat

SEGON PLAT

Soldadets de Peix amb Patates Fregides Naturals
Hamburguesa de Vedella amb Patates Fregides Naturals
Llibrets de Pernil Dolç i Formatge amb Patates Fregides Naturals

POSTRE

Dolça Textura de Xocolata amb Peta Zetas
o
Terrina de Gelat

BEGUDA

Aigües, Suc de Fruites i Refrescs



MENÚ VEGÀ

APERITIU FRED

Rock & Rolls de Mango i Pinya
Hummus de Remolatxa amb Crudités i Nous
Coca d'Escalivada amb Llàgrima de Romesco
Pasta de Full amb crema d'Alvocat, Tomàquet Cherry i Alfàbrega



APERITIU CALENT

Croquetes Casolanes de Bolets
Niu de Tempura de Verdures amb Romesco
Cruixent de Falsa Sobrassada amb Tomàquet Sec i Fruits Secs
Mini Burger Vegan de Bròquil, Pastanaga i Canonges



ESTACIÓN INCLOSA

Fideuà de Verdures ECO



PRIMERS PLATS

Sopeta Freda de Maduixots amb Sorbet de Patata Violeta
Crema de Ceps i Tòfona Negra



SEGONS PLATS

Niu de Papardelle Saltejat amb Pesto i Tomàquets Cherry
Bouquet de Ratatouille al Forn amb Herbes Provençals



POSTRE

Caipirinya amb Cachaça i Gelat de Coco
Meló o Sindria Osmotitzada amb Sangria (Segons Temporada)

—❧— **BARRA LLIURE** —❧—

2 Primeres Hores de Barra Lliure Incloses



Ron: Barceló / Brugal

Whisky: J&B / Ballantines

Ginebra: Puerto de Indias / Seagrams / Bombay Dry

Vodka: / Absolut / Smirnoff

Cervesa

Refrescs

Cava

Aigua Mineral

2 Hores de Barra Lliure Afegint Gin Tònics Premium (Supl. 9,50€ p/p)



Bombay Sapphire

Bulldog

Mombasa Club

Citadelle

Servits en Copa “Balón”

&

Acompanyats amb Tòniques Premium

Fever-Tree



2 Hores de Barra Lliure Afegint Mojitos (Supl. 5,50€ p/p)

A Escollir: Durant l’Aperitiu o la Barra Lliure”



TARIFES MENÚ

Preu Menú Complet per Adult: 128€
Preu per Adult Sense Primer Plat: 118€
Preu per Adult Sense Barra Lliure: 113€
Preu per Nen: 63€
Preu per Nen Sense Primer Plat: 53€

Aquest menú només és apte per a casaments de més de 50 comensals adults.

SERVEIS INCLOSOS EN EL MENÚ

Copa Benvinguda + Aperitiu en Zona Exterior (1h 45h)

Banquet en Sala Privada (Primer Plat + Segon Plao + Pastís + Infusions i Cafès)

Celler Seleccionat Durant Aperitiu & Banquet + 2 Hores de Barra Lliure

Muntatge y Desmuntatge de Zona Exterior e Interior

Personal de Servei (6h Aprox)

Parament Bàsic + Baix Plat de "Mimbre" + Copa Daurada

Centre Bàsic de Flor Natural en Aperitiu & Banquet

Seating Plan + Sittings + Minutes

Parking Gratuït, Places Limitades

Nit Nupcial + Esmorzar Buffet Pels Nuvis

Degustació del Menú per a 2 Comensals en Casaments de Més 50 Convidats

Degustació del Menú per a 4 Comensals en Casaments de Més de 100 Convidats

Tots els Preus Inclouen l'IVA

PROMOCIONS (EXCEPTE FESTIUS I VÍSPERES DE FESTIUS) :

Els Mesos de Gener, Febrer, Març i Agost: Preu del Menú Adult Complet: 122€
Casaments els Divendres i Diumenges: Obsequi Especial Cortesía de l'Hotel (A Consultar)



FORMALITZACIÓ DE RESERVA

Per a Reserva en Ferm de l'Espai Exterior com Sala pel Banquet, serà Requerida una Paga i Senyal de **1.000€**, la qual es podrà fer en Efectiu, en Targeta o Vía Transferència Bancària.

El Segon Pagament Serà del 50% Aproximat, 3 Mesos Abans del Casament, Després de la Prova de Menú i en Base als Comensals Confirmats en Aquell Moment.

7 Días Abans del Casament, Es Definiran els Comensals Definitius i es Realitzarà el Pagament Total del Casament
(Tant el Segon Pagament com el Pagament Final, Només es podran Realitzar Vía Transferència Bancària)

SERVEIS EXTRES

Cerimònia Civil en els Nostres Jardins:

Espai Exterior i Pla B Interior per Pluja o Mal Temps, Muntatge i Desmuntatge,
Decoració amb Flor Natural, Música, Tècnic de So i Mestre de Ceremònies

Fins a 50 Persones: **950€**
Més de 50 Persones: **1.100€**
Més de 100 Convidats: **1.250€**
Més de 150 Convidats: **1.400€**

Lloguer Carpa Montserrat Envidriada per a Banquet (Capacitat Màxima 180 Convidats): **1.500€**
Lloguer Carpa Montserrat Envidriada per a Aperitiu + Banquet: **850€** (Casaments Màxim 70 Convidats)
Lloguer Zona Piscina per a Cocktail: **750€**

Buffet d'Aigües de Sabors: 165€

Ideal per **Abans de la Cerimònia** Tant de Matí com de Tarda,
Dóna als teus Convidats una Refrescant Benvinguda amb un Mix de Buffet d'Aigües Aromatitzades.
Trío de Sabors: Llimona, Taronja i Menta

Buffet de Cerveses (A Escollir 3 Tipus) 3,50€ p/p

Durant l'Aperitiu del Vostre Casament els Vostres Convidats Podran Disfrutar de 3 Tipus de Quintos a Escollir entre:
*Heineken *Volldam *Estrella *Mahou *Turia

Servei d'Audiovisuals

Projector + Pantalla + So (Portàtil Extern) **165€**

Proba de Menú de Casament Addicional: 65€ p/p

Servei DJ Casament (Servei de 6 Hores)

Amenització 2 Hores d'Aperitiu Exterior + Amenització 2 Hores del Banquet en Sala + 2 Hores de Festa
850€ (Canon SGAE Inclòs + Menú Staff)

Extensió Festa i Barra Lliure (A partir de les 19pm i a partir de les 01am)

Discoteca El Castell en Exclusiva: **495€** (Mínim 2 Hores i Horari Màxim 03am)

Servei de Personal de Sala: **180€** per Hora

Servei DJ: **210€** per Hora

Hores Extres de Barra Lliure:

3era Hora: **9€** pel 80% Convidats Adults Contractats

4arta Hora: **8€** pel 70% Convidats Adults Contractats

Servei de Monitores Infantils: A partir de **250€** (A Consultar Segons Necessitats i Horaris)

Candy Bar: Llaminadures, Crispetes i Gominoles: **Desde 285€ (Segons Comensals)**
(Inclou Muntatge i Decoració)

Resopó Mixte de Dolç i Salat: 9,90€ p/p

Pulguetes de Pernil Ibèric, Mini Xapates Formatge Manxec, Mini Sandwichs Vegetals de Tonyina,
Mini Croissants de Mantega i Mini Donuts

CONDICIONS GENERALS

- La durada del Servei de banquet serà de 6 hores amb possibilitat de contractar extensió de festa.
- Aquest menú només és vàlid per a casaments de més de 30 Convidats Adults.
- Per a la reserva en ferm de l'espai contractat, serà requerida una paga i senyal de 1000€.
- El número total de comensals a facturar serà com a mínim el contractat amb l'establiment 7 dies Abans de la data de realització del banquet, amb independència de les que realment assisteixin definitivament, si resulten ser més, es facturaran a part.
- El pagament de la totalitat del mateix, s'haurà de realitzar anticipadament, sempre com a màxim 7 dies abans del dia del casament.
- Parking gratuït. Plaques limitades. Horari del esmorçar buffet: 07:30am-10:30am.
- En cas d'anul·lació per part del client comportarà la pèrdua del depòsit o paga i senyal, si la celebració S'aplaça, tampoc es retornarà la paga i senyal ni quedarà a compte per a una nova data.
- Queda terminantment prohibit l'ús de confeti, arròs, petards, focs artificials, espelmes i cola o altres materials per enganxar decoració als salons que fan malbé l'estètica de les sales.
El cost de neteja serà de 100€.
- En cas que hi hagi algun desperfecte amb el material durant l'esdeveniment, sempre que sigui responsabilitat del client, el client abonarà la quantitat corresponent que determini l'hotel.
- La animació musical de les celebracions de migdia serà màxim fins les 19h i les de la nit fins les 01h.
- Hi ha possibilitat d'ampliar l'horari de l'animació musical a la nostra discoteca Club el Castell (Segons disponibilitat)
- La festa a la discoteca dels casaments de migdia serà màxim fins a les 22pm i de casaments de tarda fins a les 03am.
- L'hora de check-in a les habitacions de l'hotel són a partir de les 15pm i l'hora de check-out a les 12pm.
- Als espais exteriors, queda prohibit posar música a partir de les 22pm. (Incloent la sala Montserrat)
- L'empresa disposa de proveïdors de flors, fotografia, monitors, etc. Si el client vol contractar qualsevol servei de manera externa, l'empresa cobrarà un cànon (variable segons el servei).
No ens fem responsables dels retards produïts en horaris per proveïdors externs.
- El client podrà endur-se la decoració floral, però no els gerros, ja que aquests pertanyen a l'hotel.
- Canon Fotògraf Extern: 100€ + Menú Staff: 50€ p/p
(No està permesa la contractació de DJ extern sota cap concepte per normativa de l'empresa)
- L'empresa es reserva el dret de variar la sala de l'esdeveniment per causes de força major o per una gran variació del nombre de comensals per part del client des de la dita contractació fins a la data del mateix.
- Formes de pagament: Efectiu (quantitats menors a 1.000€) i transferència bancària per a majors imports.
- A excepció dels espais oberts, queda prohibit fumar als salons i/o zones comunes de l'hotel.
- En el cas de retard de l'horari acordat per part del client en arribar (de més d'1 hora), aquest fet, comportarà una penalització que el client haurà d'abonar la quantitat corresponent determinada per l'hotel.
- Tots els preus tenen l'IVA inclòs.
- La contractació de l'esdeveniment a les nostres instal·lacions implica l'acceptació de les condicions esmentades

A photograph of an outdoor wedding venue at Hotel El Castell. In the foreground, a circular garden bed with dark mulch and white stones is set in a green lawn. The middle ground features a paved terrace with several large, square, light-colored umbrellas. A bride in a white dress and a groom in a dark suit are walking towards a small, white, draped canopy structure. String lights are strung across the terrace, and a large tree is on the left. The background shows a clear sky and distant hills.

*Hotel El Castell ***
de Sant Boi de Llobregat*