

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

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

Menús de Boda - desde **98.00 €**, incluido el aperitivo que será servido en nuestra espectacular terraza o en salón privado. Consulte nuestras tarifas de alquiler de espacios.

Menú infantil - desde 45.00 €

Disjockey - durante todo el ágape y el baile posterior (2 horas) 775.00 €

(Máximo hasta 03h de la madrugada, hora extra Dj. 280.00 €)

Barra libre - durante 2 horas desde 25.30 € / persona; hora extra 13.20 € / persona (para mínimo 50% de los comensales confirmados)

Reportaje fotográfico - avalado por la experiencia de fotógrafos como, Borrás Camps, Arcali o Fotoshop

Consulte nuestras propuestas de catering

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

Minutas - con diseño para cada uno de los invitados.

Sitting y tarjetas personalizadas - incluyendo la distribución de los invitados y de las mesas en la sala.

Mantelería y fundas de sillas

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 6 personas si mínimo 100 invitados.

Garaje - tres plazas de parking gratuitas.

Invitación para 2 personas en la terraza Alaire para celebrar vuestro primer aniversario de boda o **noche en un 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 72horas 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

NUESTRA PROPUESTA DE APERITIVO...

Incluido en todos los menús

Bombón de foie micuit

pistacho iraní y mermelada de tomate

Chupito de salmorejo

con germinado de guisantes

Paleta ibérica

pan de coca de cristal

Tataki de atún rojo

aceite de soja, lima, semillas y cibollette

Pulpo

pimentón y aceite

Bacalao confitado

brotos y "all i oli" de azafrán

Calamar fresco a la andaluza

Las croquetas gastronómicas

Brocheta de vaca vieja adobada al chimichurri

Mc Condes de ternera

cebolla confitada y "all i oli" de encurtidos

Canelón de pies de cerdo y foie

Fideuá de calamar

BUFFETS O ISLAS ADICIONALES

(Mínimo 50 personas)

Makis variados con salsa de soja y wasabi	4.50 € / persona
Buffet de 4 quesos y 4 contrastes	4.50 € / persona
Buffet de embutidos ibéricos y artesanos	5.00 € / persona
Chuletón de vaca vieja a la brasa al corte	6.50 € / persona
Jamón de cebo de campo D.O. Guijuelo, pieza de 6/7 kilos	905.00 €

10% I.V.A incluido

MENÚ 1

Langostinos

salmorejo, aguacate y lechugas

Merluza de pincho

en salsa verde con ajetes confitados

Sorbete de fruta de la pasión

Pastel

a escoger

Petits fours

Café y licores

BODEGA incluida

a elegir de nuestra selección

Precio por persona 98.00 €

10% I.V.A incluido

MENÚ 2

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

Solomillo de ternera
cremoso de patata, jugo de carne y cebolletas balsámicos

Sopa de coco, piña caramelizada
jugo líquido de caramelo

Pastel
a escoger

Petits fours

Café y licores

BODEGA incluida
a elegir de nuestra selección

Precio por persona 108.00 €

10% I.V.A incluido

MENÚ 3

Canelón de marisco y setas

bechamel de foie

Rodaballo a la plancha

pimiento rojo asado y finas láminas de jamón ibérico

Melón, con mojito y lima

Pastel

a escoger

Petits fours

Café y licores

BODEGA incluida

a elegir de nuestra selección

Precio por persona 115.00 €

10% I.V.A incluido

MENÚ 4

Vieras teppanyaki

crema caliente de tocineta con finas láminas de jamón Ibérico

Cordero confitado

terrina de patata y cremoso de brócoli con jugos asados

Infusión de frutos rojos

crema helada de yogurt

Pastel

a escoger

Petits fours

Café y licores

BODEGA incluida

a elegir de nuestra selección

Precio por persona 119.00 €

10% I.V.A incluido

MENÚ 5

Ensalada de bogavante, langostinos

brotos, tallos de la huerta y vinagreta de mango

Cochinillo confitado 24 horas

puré de manzana y salsa al vino tinto

Crema de limón

crumble y merengue

Pastel

a escoger

Petits fours

Café y licores

BODEGA incluida

a elegir de nuestra selección

Precio por persona 134.00 €

10% I.V.A incluido

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 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
Langostino en tempura de calamar con emulsión de soja
Mini canelón de cocido con salsa de foie servido en lata de conservas
Patatas bravas
Croquetas de ceps y foie
Croquetas de gorgonzola y nueces
Pincho de solomillo de vaca vieja con cebolla
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

DESSERTS

Buffet de:

Frutas de temporada
Pastelería y repostería o pastel a escoger
Zumos exóticos (4 variedades)

Precio por persona 94.00 €

BUFFETS CON SUPLEMENTO

Conservas Espinaler: 10.00 €/ persona
Arroz caldoso de bogavante: 6.00 € / persona

10% I.V.A incluido

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

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com · www.condesdebarcelona.com

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, acompañado con pan de coca y crujientes de pan
Fideuá de calamar y gambas
Txuletón de vaca vieja

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 vaca vieja con cebolla
Calamares frescos a la andaluza
Patatas bravas
Butifarra del perol con parmentier
Txistorras fritas sobre una tosta de pan

POSTRES

Buffet de:

Frutas de temporada
Pastelería y repostería o pastel a escoger
Zumos exóticos (4 variedades)

Precio por persona 110.00 €

BUFFETS CON SUPLEMENTO

Conservas Espinaler: 10.00 €/ persona
Arroz caldoso de bogavante: 6.00 € / persona

10% I.V.A incluido

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

BODEGAS SELECCIONADAS

Blancos

Freye D.O. Penedès

OT, Blanco de terroir D.O. Penedès, Costers de l'Anoia

Can Feixas Selecció D.O. Penedès

Intramurs D.O. Conca de Barberà

Pazo das Bruixas D.O. Rias Baixas

Basa D.O. Rueda

Knaia D.O. Rueda

Tintos

Marqués de Gelida Seleccio. D.O. Penedès

Ramón Bilbao Cza. D.O. Ca. Rioja

Mas Rabell D.O. Catalunya

Artazurri D.O. Navarra

Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Luis Cañas Cza. D.O. Ca. Rioja

Viña Pomal Centenario Reserva D.O. Ca. Rioja

Sileo D.O. Montsant

Cavas

Marqués de Gelida 4 Heretats Brut Nature D.O. Cava

Juve & Camps Cinta Púrpura Brut Rsva. D.O. Cava

Agustí Torello i Mata Brut Rsva. D.O. Cava

Juve & Camps Reserva Familia Brut Nat. G. Rsva. D.O. Cava

Parxet Bruta Rsva. D.O. Cava

Anna de Codorniu Rsva. D.O. Cava

**CONSULTE NUESTRAS OPCIONES
DE PASTELES DE BODA**

PROPUESTA DE LICORERIA Y BARRA LIBRE

LICORES

PACHARÁN
MALIBU
BAILEYS
MELODY
ORUJO BLANCO Y DE HIERBAS
CARDHU
TORRES 10
DUQUE DE ALBA
REMY MARTIN
MARC DE CAVA
JÄGERMEISTER
MINI GIN TONICS

BARRA LIBRE

RON:

BACARDI
HAVANA 5 AÑOS
CACIQUE

GIN:

BEEFEATER 24
BOMBAY SAPHIRE
SEAGRAM'S
PUERTO DE INDIAS
TANQUERAY 10

VODKA:

ABSOLUT
MOSKOVSKAYA
STOLICHNAYA

WHISKYS:

CUTTY SARK
FOUR ROSES
JACK DANIEL'S
BALLANTINES
KNOCKANDO

PRECIOS

Barra libre 25.30 € 2 horas p/p
Hora extra 13.20 € horas p/p

10% I.V.A incluido

MENÚ INFANTIL

Macarrones

salsa boloñesa

O

Canelones de carne

salsa bechamel

.

Escalopines de ternera

patatas fritas

.

Helado tradicional

.

Pastel

BODEGA

Aguas minerales y refrescos

Precio por persona 45.00 €

10% IVA incluido

