

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

# Menús de Boda

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

- **Menús de Boda** - desde **96 €**, 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 € -
- **Disjockey** - durante todo el ágape y el baile posterior (2 horas) 650 € (Máximo hasta 03h de la madrugada, hora extra Dj. 280 €) -
- **Barra Libre** - durante 2 horas desde 20 € / persona; hora extra 10 € / persona (para mínimo 50% de los comensales confirmados) -
- **Reportaje Fotográfico** - avalado por la experiencia de Borrás Camps Fotógrafos, Andreu Fotògraf, Arcali, Fotoshop
- **Ceremonia civil** - desde 590 €
- **Consulte nuestras propuestas de catering**

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

- **Minutas** - con exquisito diseño para cada uno de los invitado.
- **Sitting y Tarjetas Personalizadas** - incluyendo la distribución de los invitados y de las mesas en la sala.
- **Mantelería y fundas de sillas** - a escoger entre distintas propuestas.-
- **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 padres sin cargo si mín. 100 invitados .
- **Garaje** - tres plazas de parking gratuitas.
- **Invitación para 2 personas en el Rte. LOIDI de Martín Berasategui** para celebrar vuestro primer aniversario de boda o **noche en 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 72h 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**

# Menús de Boda

## **NUESTRA PROPUESTA DE APERITIVO...**

Incluido en todos los menús

***Esférico de Foie Micuit,***  
con polvo de pistacho iraní y mermelada de tomate

***Chupito de Salmorejo,***  
con germinado de guisantes

***Tartar de Bacalao Ahumado,***  
con aceitunas y tomate concasse

***Tataki de Atún Rojo,***  
con aceite de soja, lima, semillas y cibollette

***Falso Huevo con Pulpo,***  
verduritas, cilantro y lima

***Crujiente de Foie y reducción de cubalibre***

***Langostino envuelto en hilo de patata***  
sobre all i oli de espinacas

***Las Croquetas Gastronómicas***

***Brocheta de Buey Adobada al Chimichurri***

***Mc Condes de Ternera,***  
cebolla confitada y all i oli de encurtidos

***Corte de Paleta Ibérica,***  
sobre coca con tomate

***Fideuá de calamar***

## **BUFFETS O ISLAS ADICIONALES**

Makis variados con salsa de soja y wasabi	suplemento 3,50 € / persona
Buffet de 4 quesos y 4 contrastes	suplemento 5,00 € / persona
Buffet de embutidos ibéricos y artesanos	suplemento 6,00 € / persona
Chuletón de buey a la brasa al corte	suplemento 5,00 € / persona
Corte de jamón en sala	suplemento 5,00 € / persona

***10% I.V.A incluido***

# Menús de Boda

## MENÚ 1

***Crujiente de queso de cabra y foie,***  
lechugas variadas y vinagreta de miel & soja

***Merluza de pincho,***  
en salsa verde con ajetes confitados

***Sorbete de fruta de la pasión,***  
con espuma de arándano

***Pastel***  
a escoger

***Petits fours***

Precio por persona 96 €

***10% I.V.A incluido***

# Menús de Boda

## MENÚ 2

### ***Vieras teppanyaki,***

crema caliente de tocineta con finas láminas de jamón Ibérico

### ***Carré de Cordero, terrina de patata,***

cremoso de brócoli con jugos asados

### ***Sorbete de lima y albahaca***

con granizado de frambuesa

### ***Pastel***

a escoger

### ***Petits fours***

Precio por persona 104 €

**10% I.V.A incluido**

# Menús de Boda

MENÚ 3

***Canelón de marisco y setas***

con bechamel de foie

***Rodaballo a la plancha, pimiento rojo asado,***

con finas láminas de jamón Ibérico

***Melón, con mojito***

y lima

***Pastel***

a escoger

***Petits fours***

Precio por persona 112 €

***10% I.V.A incluido***

# Menús de Boda

## MENÚ 4

***Tartar de atún rojo, aguacate, tomate concassé***

con frisé y micromezclum

***Solomillo de ternera,***

cremoso de patata y jugo de carne

***Cuajado de coco, piña caramelizada***

y jugo líquido de caramelo

***Pastel***

a escoger

***Petits fours***

Precio por persona 116 €

***10% I.V.A incluido***

# Menús de Boda

## MENÚ 5

***Ensalada de bogavante, langostinos***

brotos, tallos de la huerta y vinagreta de mango

***Cordero confitado 24h, y gambón rojo***

textura de patata y jugo de cocción

***Crema de frambuesa y mango caramelizado***

macaron de frutos rojos

***Pastel***

a escoger

***Petits fours***

Precio por persona 123 €

***10% I.V.A incluido***

# Menús de Boda

## NUESTRA PROPUESTA DE 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 caseros 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  
Langostinos envueltos en hilos de patata crujiente  
Mini canelón de cocido con salsa de foie servido en lata de conservas  
Patatas bravas  
Croquetas de ceps i foie  
Croquetas de gorgonzola y nueces  
Pincho de solomillo de buey con cebolla  
Pincho de 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  
  
Buffet de frutas de temporada  
Buffet de pastelería y repostería o pastel a escoger  
Buffet de zumos exóticos (4 variedades)

94 €

Suplemento de Buffet conservas Espinaler: 10 €/ persona  
Suplemento de arroz caldoso de bogavante: 6 € / persona

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

**10% I.V.A incluido**

# Menús de Boda

## 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 con pan con tomate y crujientes de pan  
Fideuá de calamar y gambas  
Txuletón de Buey

## 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 buey con cebolla  
Fritura de calamares  
Vasitos de patatas bravas  
Butifarra del perol con parmentier  
Txistorra de cerdo de jabugo frita

Buffet de frutas de temporada  
Buffet de pastelería y repostería o pastel a escoger  
Buffet de zumos exóticos (4 variedades)

120 €

Suplemento de Buffet conservas Espinaler: 10 €/ persona  
Suplemento de arroz caldoso de bogavante: 6 € / persona

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

**10% I.V.A incluido**

# Menús de Boda

## CARTA DE VINOS

*A elegir un vino blanco, uno tinto y un cava.  
Cualquiera de ellos está incluido en todos los menús*

*A elegir un vino blanco, uno tinto y un cava.  
Estos tienen un suplemento de 7 € (IVA incluido, las  
tres referencias, en cualquiera de los menús*

### *Blancos*

Marques d'Alella D.O Alella  
Viña Sol de Torres D.O Penedès  
K-NAIA D.O Rueda  
Señorío de Sobral D.O. Rias Baixas

### *Blancos*

Albet i Noia Lingum D.O Penedès  
Gran Viña Sol de Torres D.O Penedès  
Pago de Cirsus Chardonnay D.O Navarra  
Leira, Albariño D.O. Rias Baixas  
Enate Chardonnay D.O Somontano

### *Tintos*

Enate D.O Somontano  
Conde de Valdemar Cza. D.O.C Rioja  
Melquior selección 2010 D.O.C Rioja  
Óbalo D.O.C Rioja  
Legarís Roble D.O Ribera del Duero

### *Tintos*

Castell del Remei Gotim Bru D.O Costers del Segre  
Habla del Silencio D.O VT Extremadura  
Inspiración D.O.C Rioja  
Solar de Líbano Cza. D.O.C Rioja  
Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada D.O. Navarra

### *Cavas*

Parxet Brut Reserva D.O Cava  
Colet Brut Tradicional D.O Cava  
Perelada Brut Nature D.O Cava  
Juve Camps Cinta Púrpura D.O. Cava

### *Cavas*

Huget Gran Reserva D.O Cava  
Juve Camps Reserva Familia D.O. Cava  
Oriol Rosel Brut Nature D.O Cava  
Colet Assemblage Rosado D.O Cava

**CONSULTE NUESTRAS OPCIONES  
DE PASTELES DE BODA**

**NUESTRA PROPUESTA DE LICORERIA Y BARRA LIBRE**

**Licorería**

PACHARÁN  
ORUJO BLANCO Y DE HIERBAS  
MARIE BRIZARD  
MELODY  
LICOR DE MELOCOTÓN  
LICOR DE MANZANA  
FRANGELICO  
BAILEYS  
COINTREAU  
TORRES 10  
MARC DE CAVA

**Barra Libre**

WHISKY BALLANTINES 5 AÑOS  
WHISKEY FOUR ROSES  
RON BACARDI BLANCO  
RON HAVANA 5 AÑOS  
GIN BEEFEATER  
VODKA ABSOLUT  
MALIBU

OPCIÓN DE CÓCTEL A ELEGIR EN BARRA LIBRE: MOJITO, CAIPIRINHA O CAIPIROSKA

**OPCIÓN A**

Barra libre 20 € / persona / 2 h  
Hora extra 10 € / persona / hora

**OPCIÓN B**

Barra libre 22 € / persona / 2 h  
Hora extra 12 € / persona / hora

En la opción B, se añade COGNAC V.S.O.P. Y CARDENAL MENDOZA, WHISKY CARDHU, JACK DANIEL'S Y CUTTY SARK, GIN BOMBAY SAPPHIRE, VODKA PREMIUM Y RON PREMIUM.

**10% I.V.A incluido**

# Menús de Boda

## MENÚ INFANTIL

### ***Macarrones***

A la boloñesa

***O***

### ***Canelones de carne***

con bechamel

.

### ***Escalopines de ternera***

con patatas fritas

.

### ***Helado tradicional***

.

### ***Pastel***

Aguas minerales y refrescos

Precio por persona 45 €

***10% I.V.A incluido***