



**BODAS, LUNAS DE MIEL, ESCAPADAS ROMÁNTICAS Y
CELEBRACIONES**

MELIÀ SITGES

ÍNDICE

	Página
Bienvenidos a vuestra nueva vida.....	3
¿Por qué Meliá? Lo que os ofrecemos.....	6
Hemos pensado en todo, para que vosotros no lo tengáis que hacer:	
• Paquetes Pasión Completa	7
• Paquete Recepción Champagne Meliá	9
• Celebraciones con Estilo: Chill Out, informal	10
• Meliá a la Carta	12
• Desayuno del Día Siguiete	17
• Y además	19
El mejor regalo os lo damos nosotros: vuestra Luna de Miel.....	21





Tu sueño, Tu boda, Nuestro Hotel

Melià Sitges, ubicado en el corazón del puerto de Aiguadolç, cuenta con fantásticas vistas sobre la cosmopolita villa de Sitges.

Conscientes de la importancia de **tan especial ocasión**, nuestro equipo está dispuesto a adaptarse a cualquier petición vuestra, para asegurar el **éxito total** de tan importante evento.

Nuestro Chef ha creado completas y variadas opciones gastronómicas, ¿o queréis **diseñar** vuestro propio menú?, solo tenéis que decírnoslo.

A continuación, podéis encontrar la información que os permitirá **convertir** vuestra boda en una **experiencia inolvidable**.





Con una consolidada y reconocida experiencia en celebraciones de bodas...

Salones de diferentes tamaños, características y capacidades, exquisitos menús, así como una gran carpa y amplio parking son los ingredientes que hacen posible que **Melià Sitges** sea escogido por innumerables parejas para celebrar su boda con nosotros. La atención individualizada y un servicio profesional caracterizan todos nuestros eventos.



ROMANCE

BY MELIÁ

Queremos ayudaros a elegir el lugar donde vais a celebrar uno de los días más importantes de vuestra vida, poniendo toda nuestra experiencia a vuestro servicio.



¿Por qué Melia Sitges?

Porque os queremos mimar

- Menú degustación para 6 personas sin cargo
- Habitación Nupcial en la noche de bodas
- Atenciones románticas en la habitación
- Desayuno "Just Married" a cualquier hora
- Late check out a las 16:00hrs



Porque vuestros invitados son nuestros invitados

- Tarifas especiales de alojamiento
- Plazas de parking el día de la boda (mínimo 80 pax)
- Discoteca disponible sin límite de hora (con cargo)
- Menús especiales (Vegetarianos, Celíacos, Halal, Kosher etc.)



Porque nos gusta deleitaros

- Regalo del espacio durante la ceremonia civil
- Opción de tematizar vuestra boda
- Menús "Pasión Completa" (todo incluido) y opciones totalmente personalizadas
- Atractivos centros de mesa
- Minutas



¡Porque os merecéis un gran regalo!

- Regalo personalizado "Cuenta Atrás" para que no olvidéis ni un detalle
- Estancia gratuita de una noche con motivo de su primer aniversario de bodas
- 10% de descuento en banquetes (A&B) celebrados de domingo a viernes.
- Regalo Inolvidable – Fabulosa estancia en un hotel Meliá Hotels (ver condiciones del programa)



PASIÓN COMPLETA DELUXE

Os lo ponemos fácil, todo lo que podéis desear incluido en un paquete de ensueño. Os presentamos nuestra exquisita selección culinaria marinada con los mejores vinos. Todo ello con los valores añadidos que Meliá os ofrece, para poder disfrutarlos a un precio único y cerrado por persona.

COCTEL DE BIENVENIDA (1 Hora)

(Descripción completa del aperitivo en pág. 12)

Entrantes fríos
Entrantes calientes
Rincón de mar
Rincón de arroz
Rincón de la sierra
Rincón Asiático
Barra libre de bebidas

MENU

Ensalada con medallones de bogavante en crocanti de pistacho y gelée de mango al azafrán

Crema de maíz con espuma de queso ahumado

Solomillo Golden Foie (Ternera lechal, foie plancha, crema de manzana, bizcocho de jengibre y nuez)

Sorbete licuado de mojito

Pastel de boda (A elegir el modelo)

ó

Buffet de postres

BODEGA

Agua mineral

Blanco Canals & Nubiola - Tinto Canals & Nubiola

Cava Segura Viudas Aria

Cafés y licores

Además de la selección de menú el paquete incluye:

Barra Libre 2 Horas - Discoteca 2 Horas

Centros Florales en las Mesas

Habitación para los novios el día del evento

Plazas de Parking

Prueba de menú para 6 personas

Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas

SGAE no incluida: Hasta 100 asistentes: 171,77 € IVA incluido

La tarifa se incrementará en 0,63 € por cada invitado

que exceda de los 100.

PVP 131,00€ por persona IVA incluido
Mínimo 80 personas
(Para menor cantidad de comensales consultar)

PASIÓN COMPLETA

Nuestra selección de menús más exclusiva junto con los valores añadidos que ofrece Meliá reunido en un único paquete que convertirá vuestra celebración en un evento sin igual a un precio único por persona.

COCTEL DE BIENVENIDA (1 Hora) (Descripción completa del aperitivo en pág. 12)

Entrantes fríos
Entrantes calientes
Rincón de mar
Rincón de arroz
Rincón de la sierra
Rincón Asiático
Barra libre de bebidas

MENU

Ensalada de pato en texturas

Fina crema de almendras con cremoso de foie

Suprema de lubina al orio con gulas y chop suey de verduras de temporada

Daiquiri de fresa

Pastel de boda (A elegir el modelo)
ó
Buffet de postres

BODEGA

Agua mineral
Blanco Canals & Nubiola - Tinto Canals & Nubiola
Cava Segura Viudas Aria
Cafés y licores

Además de la selección de menú el paquete incluye:

Barra Libre 2 Horas - Discoteca 2 Horas
Centros Florales en las Mesas
Habitación para los novios el día del evento
Plazas de Parking gratuitas
Prueba de menú para 6 personas
Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas
SGAE no incluida: Hasta 100 asistentes: 171,77 € IVA incluido
La tarifa se incrementará en 0,63 € por cada invitado que exceda de los 100.

PVP 127,00€ por persona IVA incluido
Mínimo 80 personas
(Para menor cantidad de comensales consultar)

RECEPCIÓN CHAMPAGNE MELIÁ

La celebración de vuestra boda más original y desenfadada. Una recepción-buffet para que vuestros invitados puedan disfrutar como nunca de familiares y amigos, todo ello en un entorno donde los distintos sabores y la creatividad gastronómica se despliegan ante la vista de todos, creando un ambiente incomparable.

FRIO

Sopa fría de melón cantaloup a la serranilla
Ostras súper vivas de Arcade sobre nieve
Jamón Ibérico de Jabugo cortado en virutas por nuestro maître
Hojaldre de langostinos sobre ensaladilla de verduras a la Kiew
Terrina de hígado de pato natural con higos secos en fina gelatina al estragón
Salmón ahumado en nuestra casa sobre pan de ajonjolí
Centros de lechuga tierna y endibias al aceite virgen y trufas negras
Darne de lubina de línea en escamas de pepinos agrios norvegienne
Ramilletes de espárragos gruesos en salsa maltesa
Bastoncitos de hortalizas frescas en boleos

CALIENTE

Sopa especial de pescados y mariscos
Raviolis frescos con ceps a la crema y perfumado de eneldo
Fideuà de sepia y almejas a nuestro estilo
Fricandó de dorada de playa a la catalana
Medallones de solomillo de ternera flambeados a la pimienta de Jamaica
Costillas de cabrito a la parrilla
Graten de patatas Saboyarda
Judías verdes extrafinas salteadas con jamón Ibérico
Tomates a la provenzal

POSTRES

Carpaccio de cítricos a la miel de romero
Góndolas de frutas talladas
Selección de quesos regionales
Gran surtido de pastelería variada

BODEGA

Agua mineral
Blanco Canals & Nubiola
Tinto René Barbier Crianza
Cava Freixenet Brut Nature
Cafés y licores

Además de la selección de menú el paquete incluye:

Bodega, Licores y Cafés
Centros Florales en las Mesas
Habitación para los novios el día del evento
Plazas de Parking
Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas

PVP 113,00€ por persona IVA incluido
Mínimo 50 personas
(Para menor cantidad de comensales consultar)

CHILL OUT

La boda más chic en el ambiente más exclusivo. Decoramos nuestros jardines y espacios para sorprender a vuestros invitados con un ambiente de ensueño. Rincones gourmet y bodegas fabulosas para deleite de todos. Una celebración para disfrutar de la compañía de vuestros familiares y amigos en un entorno mágico.

BRISA MARINA

Langostinos cocidos en agua de mar
Ostras vivas de Arcade sobre camas de hielo
Salmón ahumado en casa sobre pan de ajonjolí
Dorne de lubina de línea en escamas de pepino agrio
Ramilletes de espárragos blancos, salsa maltesa

SELECCIÓN DE IBERICOS

Sopa fría de melón con crujiente de Ibérico
Jamón Ibérico al corte
Carrusel de embutidos Ibéricos y Artesanos
Selección de aceitunas y encurtidos
Bastoncitos de hortalizas Frescas

EL SABOR DE LEVANTE

Selección de arroces Mediterráneos

EL CHEF RECOMIENDA

Bullabesa de pescados y mariscos
Raviolis frescos con ceps a la crema y perfume de eneldo
Fricando de dorada de playa a la catalana
Medallones de solomillo de ternera flambeados a la pimienta de Jamaica
Pechuguitas de ave a la Ville Roy
Graten de patatas Saboyarda
Judías verdes extrafinas Isigny
Tomatitos a la provenzal

DESDE ASIA

Verduritas en tempura
Sushi
Sashimi
Cucharita de Tartar de salmón al jengibre
Cucharita de Gamba con cebolla confitada
Cucharita de confit de pato con pera

LO MÁS DULCE

Sorbete de lima verde
Brocheta de frutas naturales talladas
Mousse de chocolate blanco y frangelico
Selección de quesos de la región
Tarta Nupcial

BODEGA

Creu de laVit de Segura Viudas
Rioja Ederra (Crianza)
Cava Brut Barroco
Aguas minerales
Café
Licores

Además de la selección de menú el paquete incluye

Premium para los novios el día del evento
Plazas de Parking
Montaje incluido (consultar disposición)

PVP 138,00€ por persona IVA incluido
Mínimo 80 personas
(Para menor cantidad de comensales consultar)

ROMANCE

BY MELIÀ



HOTEL MELIA SITGES - C/ Joan Salvat Pappaseit ,38 – 08870 Sitges
Barcelona
Tel: 00.34.93.811.08.11
www.melia-sitges.com

MELIÁ A LA CARTA (mínimo 50 pax)

Si lo que preferís es crear y personalizar vuestro propio menú, ésta es vuestra opción. Os permitirá elegir una selección de platos variados en base a los vuestros gustos personales. Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.



COCTEL DE BIENVENIDA

(Disponible para Pasión Completa, Pasión Completa Deluxe y Meliá a la Carta)

(Duración aproximada 1 hora)
32.00€ pp.

ENTRANTES FRIOS:

Brochetita de queso fresco con anchoas, tomate Cherry y albahaca
Surimi de cangrejo Chatka con caviar
Tortilla española con pimiento de Padrón
Chupito de salmorejo y chupito de mango con foie

ENTRANTES CALIENTES:

Croquetitas caseras
Cavalieri de York
Brochetita de pollo con miel y soja
Hojaldritos de chistorra

RINCON DEL MAR:

Daditos de salmón marinado al eneldo
Langostinos cocidos en agua de mar
Espadita de sepia plancha
Brocheta de pulpo a Feira
Taqitos de Cazon adobado

RINCON DEL ARROZ

Paella parellada
Arroz negro
Fideua

ROMANCE

BY MELIÁ

RINCON DE LA SIERRA
Jamón serrano al corte
Caña de Lomo
Chorizo Ibérico
Salchichón Ibérico

RINCON ASIÁTICO
Verduras en tempura
Sushi
Sashimi
Cucharita de Tartar de salmón al jengibre
Cucharita de Gamba con cebolla confitada
Cucharita de confit de pato con pera
Opcion de Sushi wine (consultar precios)

Barra libre de Refrescos, Cervezas, Vinos y Cava de la Región.

Para Comenzar

Crema de ceps con rilette de oca media cocción	8,40€
Consomé de buey con colitas de cigala y bastoncitos de manzana	8,40€
Crema de gambas y langostinos al brandy añejo con sus buñuelos	9,00€
Timbal de frutos del mar con aguacate en salsa Coral	20,30€
Ensalada tibia de langostinos y melocotón con fina crema Moscovita	22,00€
Tricolor de hortalizas con virutas de foie, nueces caramelizadas y queso de cabra gratinado	23,60€
Milhojas de bacalao ahumado sobre salmorejo, lluvia de habitas baby en aceite de tapenade	23,60€
Ensalada de confit de pato con frutos secos y compota de manzanas al aromas de vainilla	26,70€
Mezclum de berro y rúcula con virutas de foie y parmesano, aliñada con vinagreta de arándanos	27,00€
Langosta fileteada sobre lecho de hortalizas frescas en aliño de frambuesas	39,20€

IVA incluido



De la Tierra y el Cielo

Lomo de ternera gallega en salsa "Café de Paris"	31,80€
Magret de pato con su confitura de mango en orange sauce y manzana glaseada	24,90€
Medallones de solomillo de ternera sol y sombra	31,80€
Entrecot de ternera gallega con crema de foie y matices de módena	31,80€
Tournedó de ternera gallega con múrgulas a la crema	31,80€
Asado de paletilla de cordero lechal	34,00€
Carré de cordero lechal asado en su jugo con farsillada a la provenzal	33,80€
Medallones de solomillo de ternera gallega con dúo de salsas: Múrgulas a la crema y Rossini	31,80€

IVA incluido

Guarnición a elegir

Ratatouille de hortalizas asadas y gajos de patata al curry	3,00€
Gírgola empanada, piquillos y graten de patata con calabacín	3,00€
Pétalos de tomate, croqueta de castaña y trigoero	3,00€
Patatas Duquesa, endibias molinera, melocotón caramelizado	3,00€
Patatas panadera y Mini brocheta de verduras grillé	3,00€

IVA incluido



Del Mar

Supremas de dorada a la parrilla con emulsión de pimientos del piquillo	24,60€
Suprema de Rodaballo ala crema de trigueros y foie	27,50€
Lubina a la espalda, con salsa Orio y aceto balsámico	30,80€
Turnedó de rape napada con crema de ajos tiernos, matices de espinacas	30,80€
Suquet de lubina con ceps, almejas y langostinos	35,90€
Merluza de pincho, rellena de vieiras y langostinos, con salsa de almejas y cabello de sepia	30,80€
Tronco de merluza de anzuelo relleno de buey de mar en salsa verde con espirales de langostinos	32,00€
Rollitos de lenguado y langostinos a la fina crema de puerros,	39,20€

IVA incluido

Guarnición a elegir

Brócoli en tempura, delicias de arroz y pimiento escalibado	3,00€
Patatas al anís estrellado, atadillo de judías verdes y tomatitos baby	3,00€
Gelatina de tomate, tallarines de calabacín y piñones tostados con brócoli	3,00€
Tallarines de zanahoria, calabacín y espárragos triguero	3,00€
Manojito de calamar y beicon con sushi tibio de vegetales	3,00€
Patatas panadera en esencia de vainilla, pastel de verduras y calabacín grille	3,00€
	IVA incluido



Un Final Dulce y Feliz

Sorbete licuado de mandarinas de Xátiva al vodka	5,00€
Sorbete licuado de piña al cava	5,00€
Sorbete licuado de limón y lima a la menta	5,00€
Sorbete licuado de frambuesa al cava	5,00€
Sorbete licuado de limón al cava	5,00€
Sorbete licuado de piña y coco	5,00€
Arlequín de sorbetes en tulipa con frutillas rojas	8,10€
Carpaccio de piña a la pimienta rosa con helado de coco	8,10€
Tulipa de chocolate con helado de vainilla y salsa de fresones a la menta	9,10€

La Tarta

Tarta opera	8,10€
Tarta colombia	8,10€
Tarta vainilla	8,10€
Tarta tiramisú	8,10€
Tarta charlotte	8,10€

IVA incluido

ROMANCE

BY MELIÁ



De La Bodega

Grupo A

Blanco Canals i Nubiola

Tinto Canals i Nubiola

Cava Segura Viudas Aria

Aguas minerales, Café y Licores

10,40€

Grupo B

Can Feixas Selección D.O. Penedés

Azpilicuenta Crianza D.O.C. Rioja

Freixenet Brut Nature

Aguas minerales, Café y Licores

12,90€

Grupo C

Raimat Chardonnay

Raimat Clamor

Juve & Camps Brut Rosé

Aguas minerales, Café y Licores

17,80€

Grupo D

You & Me Albariño

Intramurs de Poblet (Crianza)

Juve & Camps Reserva de la Familia

Aguas minerales, Café y Licores

23,90€

Grupo E

Raimat Ventada

Mas de subirá Priorat ó Valdubon Roble Ribera Duero

Juve & Camps Reserva de la Familia

Aguas minerales, Café y Licores

27,20€

Selección de Licores-Reserva

(Consultar precios por suplemento) - IVA incluido

DESAYUNO FAMILIAR

Tras una gran celebración, llega un gran día. Éste desayuno será un momento muy entrañable en un ambiente familiar y distendido en el que podréis compartir los momentos más mágicos de vuestro gran día.

EMBUTIDOS Y SOPAS

Sopa de Melón Cantalup
Jamón Ibérico y Mini Chapatas con Tomate
Embutidos Ibéricos con su tosta con tomate
Tabla de Quesos Seleccionados

DELICIAS DEL MAR

Langostinos hervidos en agua de mar
Surtido de ahumados y salazón
Mini blinis de huevas de Lompo

RINCÓN PARA UNTAR

Paté a la pimienta - Paté de campaña
Mousse de oca
Sobrasada mallorquina
Queso Filadelfia

RINCÓN DEL CORRAL

Revoltillo de huevos con gambitas y setas
Huevos fritos a su gusto
Tortilla española con cebolla y patata
Tortilla de calabacín
Tortilla de habitas blancas
Tortilla de espárragos triguero
Pechuguitas de pollo grille
Morcillitas de cebolla
Tomates, beicon, champiñones, salchichas, chistorritas.

RINCÓN DEL PANADERO

6 Variedades de pan
6 Variedades de Bollería
Churros

RINCÓN DEL GOLOSO

Yogurt
Arroz con Leche de Coco
Surtido de Flanes Caseros
Mousse de Chocolate
Mini Brochetas de Frutas Tropicales
Surtido de Tartas y Pasteles
Cafés- Infusiones-Chocolates
Zumos
Aguas Minerales de Valencia
Cava del Penedès

PVP 35,60€ por persona IVA incluido
30 personas

(Para menor cantidad de comensales consultar)
Sala privada según disponibilidad

Celebraciones con Estilo

En Meliá queremos ser vuestra opción sea cual sea el tipo de celebración que imagináis: bodas informales y desenfadadas, aniversarios de boda, bodas del mismo sexo, todas ellas totalmente personalizadas para vosotros y los vuestros.



En Meliá os regalamos la sala o espacio en la que se celebre la Ceremonia, además os proponemos las siguientes opciones:

- | | |
|----------------------------|----------------|
| 1. Juez con megafonía | desde 680€ |
| 2. Sólo Megafonía | desde 300€ |
| 3. Montaje de la ceremonia | |
| ▪ Fundas en silla | 3€ por persona |
| ▪ Alfombra en pasillo | Incluido |



Y además... hacedlo extra especial

- Vuestro Estilo, Vuestra Boda

Sorprended a vuestros invitados eligiendo un tema para vuestra boda, ya sean los colores, el aroma de la sala o lo que vosotros queráis: Luces, Música, Montajes especiales, Belly Dancers, Shows, Mariachis, Magos, Tablao Flamenco etc.

- Para los más Sibaritas: Show cooking durante el cóctail
 1. Barra de Sushi con chef
 2. Cortador de Jamón
 3. Barra de Mojitos ó Martinis
- Centros Florales personalizados



- Para los que quieren FIESTA: **Late night Kits**
 1. Recena "fast food"
 2. Fuente de chocolate & Frutas
 3. Barra de Mojitos

ROMANCE

BY MELIÀ

- Discoteca y Barra Libre:
 1. Blue Label 21,00€ por persona (2 horas)
Hora extra Blue Label 12,70€
 2. Black Label 31,00€ por persona (2 horas)
Hora extra Black Label 17,80€

- Baby Room (Station) / Canguro
 1. Salón para niños con cuidadora
 2. Canguro en las habitaciones

Servicios Adicionales

Fotografía / Video

Ricard Gasso: 93 894 0017
Alcolor: 93 226 86 67
Joan Valera: 677 521 910
Ok the Gate: 615 734 297
Raul Tomas: 622 824 082 -www.raultomas.com



DJ ACOUSTIC LINE

2 horas: 950,00€
Hora extra DJ: 150,00€
SGAE: Hasta 100 asistentes: 171,77 €

Música en vivo

2 horas: A partir de 950,00€

Transporte

Coches antiguos, caballos, autobuses etc.
4 horas "City Transfer" – para que vuestros invitados no tengan que conducir, poner un chofer a su disposición de las 2:00 hrs. a las 6:00 hrs.

Regalo Inolvidable ¡Una fabulosa estancia!

Como agradecimiento por habernos elegido en este día tan importante, queremos regalaros otro recuerdo inolvidable. En función de vuestra facturación de Alimentos y Bebidas y número de comensales estaremos encantados de ofrecer os noches gratuitas (alojamiento y desayuno) en cualquier hotel de Meliá Hotels Internacional en el mundo. Se otorgarán los siguientes puntos en la tarjeta masRewards:

Facturación Euros (SIN IVA)	Puntos Tarjeta masRewards
4.500 – 6.000	60.000
6.001 – 10.000	80.000
10.001 – 15.000	110.000
15.001 – 18.000	140.000
18.001 – 22.000	170.000
Mas de 22.001	200.000



- Sujeto a disponibilidad. (Tryp NY no incluido)
- El cálculo de la facturación será en base a la parte asignada a Alimentos y Bebidas, quedando exentos los servicios adicionales. IVA No incluido.
- Las reservas se efectuarán llamando al 902 34 44 33 u online accediendo a su cuenta personal en www.melia.com/mas-rewards/mas.htm

*Ejemplo de canjeo de puntos:

- 60.000 puntos - 3 noches gratis en hoteles Meliá
- 4 noches gratis en hoteles Tryp
- 6 noches gratis en hoteles Sol

De acuerdo con lo dispuesto en el Art. 5 de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos y el Art. 12 del RD 1720/2007 mediante su firma consiente expresamente que los datos facilitados en el presente formulario sean recogidos y tratados en un fichero titularidad de SOL MELIA S.A., con domicilio en la Calle Gremio Toneleros nº 24, Palma de Mallorca 07009, España.

La finalidad de dicho tratamiento es gestionar la elaboración del presupuesto y reserva de una sala de convenciones o comedor para banquete y prestarle un óptimo servicio como cliente y, en el caso de que lo desee, hacerle llegar información comercial, por medio de Correo electrónico, Canal Móvil, Telemarketing o Mailing, de los productos y servicios de Sol Meliá y de las empresas del Grupo, así como de productos y servicios de terceros relacionados con los sectores de actividad de ocio, turismo, restauración y venta y promoción del aprovechamiento por turnos de inmuebles. En caso de no estar de acuerdo con el envío de información comercial indicado, por favor, manifiéstelo a continuación:

No acepto recibir información comercial en los términos anteriormente enunciados.

De igual modo, consiente expresamente que los datos facilitados y los que puedan ser recabados a lo largo de la prestación del servicio, sean cedidos a los distintos propietarios de los Hoteles de la cadena Sol Meliá, así como al resto de Sociedades del Grupo Sol, Meliá y a terceras empresas de los sectores de actividad de ocio, turismo, restauración y venta y promoción del aprovechamiento por turnos de inmuebles, dentro y fuera de España, para el envío de comunicaciones comerciales de sus productos y servicios.

Le informamos que, en cualquier momento, podrá ejercer los derechos reconocidos en la Ley y, en particular, los de acceso, rectificación, cancelación y oposición, dirigiéndose por escrito a la Dirección de Group Marketing en la dirección postal arriba indicada o bien por medio de un correo electrónico a la dirección lopd@solmelia.com identificándose convenientemente (Ref. Protección de Datos).

Firmado:

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

POLÍTICA DE DEPOSITOS

Se debe realizar un depósito inicial de 1.500€ en concepto de reserva a la firma de contrato. Dicho depósito se deducirá del total de la factura.

Junto con la prueba de menú se debe realizar el pago del 80% de la factura pro forma (contemplando el depósito de la paga y señal) y además se dejará nº de tarjeta de crédito como garantía del evento.

La cantidad restante se pagará 48 hrs. antes del evento y posibles extras al finalizar; si pernoctase en el hotel, antes de hacer el check out previa firma de conformidad de la factura el día del evento.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Se deberá informar al hotel de los menús elegidos y posibles cambios 15 días antes del evento, así como también se comunicará el número de comensales estimado a la firma de contrato.

Tres meses antes del evento se confirmará dicho número.

Cualquier incremento o reducción en el número de comensales deberá ser notificado por escrito al hotel con una antelación mínima de 5 días laborables, antes de la boda, siendo este el número mínimo garantizado final.

Se permitirá una variación de 5 comensales por debajo del número garantizado.

En cada evento se facturará el número real de asistentes, excepto en el supuesto de no llegar al número mínimo garantizado, en cuyo caso se facturará dicho mínimo. Cualquier aumento en un servicio deberá ser comunicado previamente y aceptado por el hotel.

PRECIOS

Informamos que los precios y diferentes propuestas de menú, carta, bodega, etc; son válidos para el 2018. A partir del 31.12.2018 podrían realizarse variaciones en los mismos.

