

HOTEL & SPA

VILLA OLÍMPIC@ SUITES



CALIDAD TURISTICA

*Menús Bodas*

## MENÚ #1

75€

### Selección de 12 aperitivos

Jamón ibérico  
 Chupito de salmorejo con virutas de cecina  
 Tosta de humus con boquerón en vinagre  
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate  
 Petitsuisse de panacotta de parmesano con frutos rojos  
 Chupitos de gazpachos de kiwi y mango  
 Cucharita de manzana confitada con foie  
 Fideuà  
 Reinterpretación de las bravas  
 Croquetas de cocido  
 Saquito de queso de cabra  
 Minilon de calçot con salsa romesco

Bisque de bogavante con tropezones de langostinos

Bacalao con tomate casé, puré de guisantes y aceite de ajo negro

Sorbete al gusto

Paletilla de cordero al horno, al estilo tradicional, con verduritas

Postre a elección

Tarta Nupcial

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)  
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

**Barra libre 3 horas**

## MENÚ #2

80€

### Selección de 12 aperitivos

Jamón ibérico  
 Chupito de salmorejo con virutas de cecina  
 Tosta de humus con boquerón en vinagre  
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate  
 Petitsuisse de panacotta de parmesano con frutos rojos  
 Chupitos de gazpachos de kiwi y mango  
 Cucharita de manzana confitada con foie  
 Fideuà  
 Reinterpretación de las bravas  
 Croquetas de cocido  
 Saquito de queso de cabra  
 Minilon de calçot con salsa romesco

Ensalada de perdiz escabechada con foie

Rodaballo con ratatouille de verduras y lágrimas de zanahorias

Sorbete al gusto

Pluma ibérica con salsa romesco y gratén de patatas

Postre a elección

Tarta Nupcial

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)  
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

**Barra libre 3 horas**

## MENÚ #3

85€

### Selección de 15 aperitivos

Jamón ibérico  
 Chupito de salmorejo con virutas de cecina  
 Tosta de humus con boquerón en vinagre  
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate  
 Petitsuisse de panacotta de parmesano con frutos rojos  
 Chupitos de gazpachos de kiwi y mango  
 Makis de salmón y aguacate  
 Cucharita de manzana confitada con foie  
 Salmón marinado al corte con blinis  
 Fideua  
 Reinterpretación de las bravas  
 Croquetas de cocido  
 Saquito de queso de cabra  
 Minilon de calçot con salsa romesco  
 Pulpo a la gallega al corte

Crema de alcachofa con gamba roja

Lubina con brotes de espinacas y aceite de azafrán

Sorbete al gusto

Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo

Postre a elección

Tarta Nupcial

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)  
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

Barra libre 3 horas

## MENÚ #4

100€

### Selección de 15 aperitivos

Jamón ibérico  
 Chupito de salmorejo con virutas de cecina  
 Tosta de humus con boquerón en vinagre  
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate  
 Petitsuisse de panacotta de parmesano con frutos rojos  
 Chupitos de gazpachos de kiwi y mango  
 Makis de salmón y aguacate  
 Cucharita de manzana confitada con foie  
 Salmón marinado al corte con blinis  
 Fideua  
 Reinterpretación de las bravas  
 Croquetas de cocido  
 Saquito de queso de cabra  
 Minilon de calçot con salsa romesco  
 Pulpo a la gallega al corte

Ensaladas de langostinos, carabineros y espárragos trigueros

Lubina con verduras salteadas

Sorbete al gusto

Carré de cordero lechal con puré de patatas violetas y perlas de cebolla

Postre a elección

Tarta Nupcial

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)  
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

Barra libre 3 horas

## MENÚ #5

115€

### Selección de 15 aperitivos

Jamón ibérico  
 Chupito de salmorejo con virutas de cecina  
 Tosta de humus con boquerón en vinagre  
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate  
 Petitsuisse de panacotta de parmesano con frutos rojos  
 Chupitos de gazpachos de kiwi y mango  
 Makis de salmón y aguacate  
 Cucharita de manzana confitada con foie  
 Salmón marinado al corte con blinis  
 Fideua  
 Reinterpretación de las bravas  
 Croquetas de cocido  
 Saquito de queso de cabra  
 Minilon de calçot con salsa romesco  
 Pulpo a la gallega al corte

Surtido de mariscos sobre lecho de algas

Rodaballo con ratatouille de verduras y lágrimas de zanahorias

Sorbete al gusto

Paletilla de cordero lechal con salteado de espárragos trigueros y beicon

Postre a elección

Tarta Nupcial

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)  
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

Barra libre 3 horas

## MENÚ #6

100€

### Selección de 20 aperitivos

Jamón ibérico  
 Chupito de salmorejo con virutas de cecina  
 Tosta de humus con boquerón en vinagre  
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate  
 Petitsuisse de panacotta de parmesano con frutos rojos  
 Chupitos de gazpachos de kiwi y mango  
 Makis de salmón y aguacate  
 Cucharita de manzana confitada con foie  
 Salmón marinado al corte con blinis  
 Cucharita de anguila ahumada con tomate concase  
 Fideua  
 Reinterpretación de las bravas  
 Croquetas de cocido  
 Saquito de queso de cabra  
 Minilon de calçot con salsa romesco  
 Pulpo a la gallega al corte

Tosta de brandada de bacalao con lagrima de all i oli  
 Crujiente de langostinos

Chupito de crema de calabacín con espuma de queso  
 Rissoto de ceps

Surtido de mariscos sobre lecho de algas

Sorbete al gusto

Solomillo de ternera al PX con parmentier de patata

Postre a elección

Tarta Nupcial

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)  
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

Barra libre 3 horas

HOTEL & SPA  
VILLA OLÍMPIC@ SUITES  
\* \* \* \*



## *Servicios Incluidos*

### **Servicios incluidos en el precio indicado:**

- › Barra libre (tres horas) sin etiquetas negras y servidas dentro del salón.
- › Prueba de menú gratis para dos personas en caso de que el banquete se realice finalmente.
- › Alojamiento en Suite la noche de la Boda.
- › Servicio básico de floristería.
- › Incluye minutas y cartel de distribución de mesas.
- › Circuito de Spa + masaje para los novios, para bodas de más de 100 pax y sin masaje para las de menos de 100 pax.
- › Desayuno en la suite para los novios el día después de la boda.
- › Fin de semana gratis en el Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites (según disponibilidad).
- › Duración del servicio (máximo 45 minutos aperitivo, 2 hs y media el servicio + 3 hs barra libre) Todo lo que exceda de este tiempo estimado, se cobrará 2€ por pax por cada hora de servicio extra.
- › Estas condiciones se aplicarán siempre que el evento tenga un número superior a 80 personas. En caso contrario, estos servicios se cobrarán por separado excepto:
- › El alojamiento en Suite la noche de bodas y el fin de semana gratis del primer aniversario
- › El Cava que se incluye en los Menús o se describen en las Bodegas, se sirven a partir del postre. Se estima una botella cada tres personas.
- › Los postres a escoger son los detallados en la Carta de Platos.

### **Opcionales:**

- › Barra libre a partir de las 3 horas, 15% de descuento sobre precio carta.
- › Barra de coctelería (tres horas) mojitos, caipiriña, daikiri, por ejemplo (máximo 3 cocteles). 3.00€ por pax de incremento.
- › Jamón ibérico: 80 o más pax, será al corte. En caso de ser menos de 80 pax, se presentará cortado.
- › Animación infantil para niños. Consultar precios.

## Condiciones

Estos menús están ya definidos y cerrados. Si se desea variar algún plato, se deberá ir a la carta para confeccionar el menú a medida, el cual como mínimo deberá contar con un selección de cada grupo:

- › Aperitivos 12 referencias
- › Entrante
- › Pescado
- › Carne
- › Postre
- › Bodega aperitivo
- › Bodega Cena

### Condiciones generales

- › Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo de 1.000,00€ que se hará efectivo en el momento de hacer la propia reserva.
- › 10 días antes de la celebración deberá efectuarse un pago del 50% del importe total. El restante 50%, menos el anticipo, se efectuará el día del evento.
- › La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 10 días antes de la celebración. Para el cómputo final, se considerará la mayor de las siguientes cantidades: el número previamente contratado o el número final de asistentes.
- › Orquesta u otros servicios musicales serán con cargo.
- › Se aplicarán descuentos especiales en alojamiento para invitados.
- › Existe la posibilidad de disponer de platos para invitados celíacos o diabéticos.

**Este Dossier está vigente para Eventos realizados durante el 2017/2018.**



(+34) 933 56 97 27

[villaolimpica@zthotels.com](mailto:villaolimpica@zthotels.com)

[villaolimpica.zthotels.com](http://villaolimpica.zthotels.com)

Carrer Pallars, 121 — 08018 Barcelona