

HOTEL & SPA



VILLA OLÍMPIC@ SUITES



CALEDA TURÍSTICA

Menús Bodas



HOTEL & SPA

VILLA OLÍMPIC@ SUITES



MENÚ #1

70€

Selección de 12 aperitivos

Jamón ibérico
Chupito de crema de maíz y pepino
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Bombones de queso, almendras y jamón
Chucharita de salmón y mango
Cucharita de manzana confitada con foie
Fideuà
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón y codorniz
Crujiente de ternera y teriyaki
Minilon de calçot con salsa romesco

Bisque de bogavante con tropezones

Lubina con brotes de espinacas y aceite de azafrán

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
Ramón Bilbao D. O. Rioja
Cava Castell de Peralada Brut Reserva

Barra libre 3 horas

MENÚ #2

85€

Selección de 13 aperitivos

Jamón ibérico
Chupito de quesos artesanos
Ostrón fresco vivo
Langostinos
Caracoles de mar
Makis salmón y aguacate
Atún marinado con soja y semillas
Cuadrillos de foie con mermelada higos
Gulas salteadas con jamón y codorniz
Pulpo a la gallega
Ortigas de mar
Cucharita de bacalao con muselina de ajo negro
Crujiente de ternera y teriyaki

Crema de faisán con trufa en su aceite

Sorbete al gusto

Medallón de cordero relleno de alcachofas con perlas
caramelizadas

Postre a elección

Tarta Nupcial

Bodega
Agua, refrescos, cafés, copa licor
Nodus Chardonay D.O. Valencia
El Vallao D.O. Bierzo
Cava Castell de Peralada Brut

Barra libre 3 horas

MENÚ #3

88€

Selección de 12 aperitivos

Jamón ibérico
Chupito de crema de maíz y pepino
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Bombones de queso, almendras y jamón
Chucharita de salmón y mango
Cucharita de manzana confitada con foie
Fideuà
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón y codorniz
Crujiente de ternera y teriyaki
Minilon de calçot con salsa romesco

Ensalada de perdid escabechada con foie

Rodaballo con puré de guisantes, lágrimas de zanahoria y
chips vegetales

Sorbete al gusto

Pluma ibérica con salsa romesco y graten de patatas

Postre a elección

Tarta Nupcial

Bodega
Agua, refrescos, cafés, copa licor
Tenoir Galloso D.O. Godello
Ramón Bilbao D.O. Rioja
Cava Castell de Peralada Brut Reserva

Barra libre 3 horas

MENÚ #4

88€

Selección de 13 aperitivos

Jamón ibérico
Ostrón fresco vivo
Langostinos
Caracoles de mar
Makis salmón y aguacate
Atún marinado con soja y semillas
Surtido de quesos artesanos
Cuadrados de foie con mermelada higos
Cucharita de bacalao con muselina de ajo negro
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón y codorniz
Crujiente de ternera y teriyaki
Ortigas de mar

Lubina con brotes de espinacas y aceite de azafrán

Sorbete al gusto

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

Postre a elección

Tarta Nupcial

Bodega
Agua, refrescos, cafés, copa licor
Juan Gil 4 meses DO Jumilla
Ramón Bilbao D.O. Rioja
Cava Juve Camps

Barra libre 3 horas

MENÚ #5

90€

Selección de 20 aperitivos

Jamón ibérico
Ostrón fresco vivo
Langostinos
Caracoles de mar
Anchoas con aceite de oliva
Boquerón fresco en vinagre
Makis salmón y aguacate
Atún marinado con soja y semillas
Surtido de quesos artesanos
Cuadrados de foie con mermelada higos
Salmón marinado al cote con blinis
Bombones de queso, almendras y jamón
Cucharita de bacalao con muselina de ajo negro
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón y codorniz
Crujiente de ternera y teriyaki
Ortigas de mar
Minilon de calçot con salsa romesco
Arroz negro
Fideua

Sorbete al gusto

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

Postre a elección

Tarta Nupcial

Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor
Nodus Chardonnay D.O. Valencia
El Vallao D.O. Bierzo
Cava Castell de Peralada Brut

Barra libre 3 horas

MENÚ #6

93€

Selección de 15 aperitivos

Jamón ibérico
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Chupito de crema de maíz y pepino
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Bombones de queso, almendras y jamón
Chucharita de salmón y mango
Makis salmón y aguacate
Cucharita de manzana confitada con foie
Pulpo a la gallega
Gulas salteadas con jamón y codorniz
Crujiente de ternera y teriyaki
Fideua
Crujiente de langostinos
Ortigas de mar
Minilon de calçot con salsa romesco

Crema de alcachofas con gambas

Lubina con ratatouille

Sorbete al gusto

Carre de cordero lechal con puré de patata violeta y perlas de cebolla

Postre a elección

Tarta Nupcial

Bodega
Agua, refrescos, cafés, copa licor
Vizcarra Senda de oro D.O. Ribera
Tenoira Galloso D.O. Godello
Cava Juve Camps

Barra libre 3 horas

MENÚ #7

112€

Selección de 15 aperitivos

Jamón ibérico
Bolita de mozzarella con tomate y pesto
Chupito de crema de maíz y pepino
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado
Bombones de queso, almendras y jamón
Chucharita de salmón y mango
Makis salmón y aguacate
Cucharita de manzana confitada con foie
Pulpo a la gallega
Crujiente de ternera y teriyaki
Fideua
Gulas salteadas con jamón y codorniz
Crujiente de langostinos
Ortigas de mar
Minilon de calçot con salsa romesco

Degustación de marisco sobre lecho de algas marinas

Sorbete al gusto

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

Postre a elección

Tarta Nupcial

Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor
Vizcarra Senda de oro D.O. Ribera
Tenoira Galloso D.O. Godello
Cava Juve Camps

Barra libre 3 horas

Servicios Incluidos

Servicios incluidos en el precio indicado:

- › Barra libre (tres horas) sin etiquetas negras y servida dentro del salón.
- › Prueba de menú gratuita para dos personas en caso de que el banquete finalmente se realice.
- › Alojamiento en Suite la noche de la boda.
- › Servicio básico de floristería.
- › 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 estimado del servicio (máximo 45 minutos aperitivo, 2 hs y media el servicio + 3 hs barra libre) Todo lo que exceda de este tiempo, tendrá un coste extra.
- › Estas condiciones se aplicarán siempre que el evento tenga un número superior a 60 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 describe en las Bodegas, se sirve a partir del postre. Se estima una botella cada tres personas. Posibilidad de servir cava desde el inicio, suplemento de 2€ por pax
 - › 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€ por persona de incremento.
- › Jamón ibérico: 80 o más invitados, será al corte. En caso de ser menos de 80 personas, se presentará cortado.
- › Animación infantil para niños. Consultar precios.
- › Montaje para celebración de ceremonias civiles 3€ por pax (no incluye floristería).

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

*Si la selección de aperitivos es superior a 12 referencias se podrá no escoger un plato principal

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 7 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
- › Disponemos de información para los clientes con alergias o intolerancias alimentarias conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015

Este Dossier está vigente para eventos realizados durante el 2021/2022.



Hotel & Spa Villa Olímpic@ Suites****
Calle Pallars, 121 - 08018 Barcelona
933 56 97 27
villaolimpica@zthotels.com
villaolimpica.zthotels.com