



HOTEL MIRAMAR BARCELONA

CASAMENTS

LES NOSTRES BENVINGUDES

(A triar 1 opció)

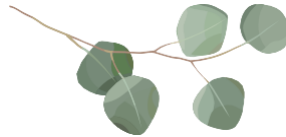


Oliva esfèrica amb gelatina de vermut

Gilda d'oliva, anxova i piparra

Bombó de xocolata fumada

Galeta de parmesà

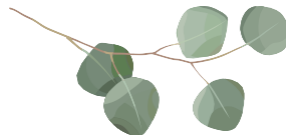


APERITIUS FREDS

(6 aperitius freds a triar)



Amanida de quinoa amb mutabal i tofu fumat
Hummus amb ou de guatlla i emulsió verda
Coca d'escalivada, tofu marinat i brots verds
Ceviche veggy amb mango i blat de moro
Salmorejo amb caviar de tomàquet
Puça de pernil ibèric
Savarin de foie i poma rostida
Brandada de bacallà amb anxova, codony i Kalamata
Dau de tonyina marinada amb cruixent de nori i tobi tobiko
Mini croissant integral de txangurro
Ceviche de gamba i blat de moro
Bombó de gambes i salsa agredolça
Steak tartar amb pa soplao
Maki California
Cornet de tàrtar de salmó, alvocat i el seu caviar
Causa limenya de calamar marinat
Aguachile de corball amb mango
Mini brioiix de llamàntol amb emulsió de marisc



APERITIUS CALENTS

(6 aperitius calents per triar)



Patates braves Miramar

Mini burgers vegetals

Mini burgers de vedella clàssics

Mini burgers de xai amb ceba confitada i al Zaatar

Croquetes de rostit

Croquetes negres de sípia i marisc

Bunyols de bacallà i allioli de codony

Llagostí cruixent amb romesco verd

Mini buns de papada, cogombre i salsa kimchi

Mini buns de pollastre a baixa temperatura i emulsió de Sirach

Gyoza de llagostins i salsa teriyaki

Calamar a l'andalusa i un toc de llima

Broqueta de pop i papada amb reducció de Xerès

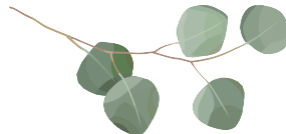
Dumplings d'ànec i salsa hoisin

Mini pita de cotxinita pibil

Parmentier amb papada marinada i cruixent

Mini brioix calent de sobrassada i formatge de cabra

Mini brioix de mozzarella trufada



CASSOLETES I ESTACIONS

(1 opció a triar)



CASSOLETES D'APERITIU

Cassoleta de mandonguilles amb sípia i picada catalana

Cassoleta de mini botifarra negra amb bolets i poma

Cassoleta de risotto d'espàrrecs i pernil

Cassoleta de caneló de melós de vedella amb bolets



ESTACIONS

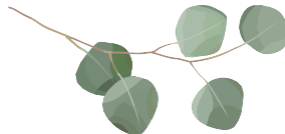
Estació de formatges catalans, nacionals i internacionals acompanyats de diferents pans, confitures i fruita fresca

Estació healthy acompanyada de crudités de verdures, amanides i salses d'acompanyament

Estació d'embotits catalans

Estació de risotto de ceps i parmesà

Estació de fideuà



OPCIONES COMPLEMENTARIAS

(Mínim 100 persones)

ESTACIONES

ESTACIÓ DE PERNIL DE BELLOTA

Acompanyat de pa amb tomàquet

+10€/Persona

ESTACIÓ DE CEVICHE I PEIXOS MARINATS

Salmó marinat amb herbes, bacallà esqueixat i ceviche

Acompanyats de diferents salses d'acompanyament, pans i torrades

+9€/Persona

ESTACIÓ JAPONESA

Makis, uramaki, temaki i niguiris

+12€/Persona

ESTACIÓ D'ARRÒS DE PALS

A escollir entre arròs de marisc, bolets, pollastre de corral o de verdures

+7€/Persona

SHOW COOKING

Oyster Bar amb diferents salses i guarnicions d'acompanyament

+ 16€/Persona

Xuletons de diferents denominacions d'origen a la graella

+12€/Persona

Graella de marisc: Gambes, escamarlans, navalles, musclos marinera

+12€/Persona

BARRA DE BEGUES TEMATITZADES

Mojitos i Caipirinhas

9€ Persona/hora

Gin Tonics

12€ Persona/hora

Degustació de vins

(A consultar)

Còctels (3 opcions a triar)

10€ Persona/hora

Degustació de cerveses: Nacionals i internacionals

14€ Persona/hora



SELECCIONEU UN DELS NOSTRES ENTRANTS

ENTRANTS FREDS I CALENTS

Ravioli de txangurro, espàrrecs i suquet de marisc

“Mar i muntanya” de vieires i gambes amb pernil ibèric cruixent

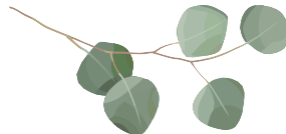
Terrina de foie mi-cuit amb bouquet de fulles verdes, pistatxos i chutney de mango

Crema (sopa) freda de tomàquet amb ravioli de llagostins i picada de pesto

Milfulles d'escalivada amb llamàntol, romesco, tomàquet confitat i escarola

Llamàntol en amanida de verdures de temporada, fruites i celeri rostit

Caneló de marisc amb vinagreta de verdures i cítrics amb coulis de remolatxa



SELECCIONEU UN DELS NOSTRES PLATS PRINCIPALS

CARNS I PEIXOS

Filet de vedella amb polenta trufada de verdures, espàrrecs verds i suc de rostit

Melós de vedella rostida amb parmentier de carbassa i verdures temporada saltejades

Xai confitat amb ceba platillo, bolets saltejats i salsa al vi

Garrí amb tatin de poma i albergínia i salsa de mango especiada

Filet de vedella amb foie poêle, terrina de patata i salsa de bolets ***

Suquet de rap amb llagostins i lingot de patata

Bacallà confitat amb pilpil de bolets i tirabecs

Corball al forn amb carbassó marinat, tomàquet especiat, olivada romana i salsa “beurre blanc”

Turbot amb patata i celeri rostits, bolets de temporada i salsa anisada

(*) SUPLEMENTO DE 5€ / PERSONA



POSTRES

Escuma de fruits vermells, iogurt i citronella

Pinya, coco, rom i anís estrellat

Recuit d'ovella, iogurt grec, gingebre i menta

Amanida de fruites de temporada, cremós de llimona, taronja i gelat de vainilla

Pa de pessic de fruita de la passió, regalèssia i café

Sopa de menta amb maduixetes i gelat de llet d'ovella



PASTISSOS NUPCIALS

Sacher de xocolata i gerds

Massini clàssic

Milfulles de crema amb maduixes

Mousse de xocolata negra i taronja, galeta d'ametlla

Mousse de vainilla amb poma caramel·litzada i pa de pessic de caramel

Cremós de xocolata amb llet, caramel de mandarina i espècies

Mousse de xocolata blanca i fruita de la passió



OPCIONAL

BUFFET DE POSTRES

Selecció de pastissos individuals, postres en got, xocolates i fruita fresca +12€/persona

RESOPÓ

(A triar 1 opció)

Assortiment de mini entrepans de pernil i ibèrics

Assortiment de pastes dolces, galetes, mini brioixeria i xocolata calenta

Hot dogs i mini burgers amb les seves salses d'acompanyament i patates xips

Bufet de fruita fresca i lllaminadures

+ 8€ PER PERSONA

CELLER



CELLER INCLÒS EN EL MENÚ

(a escollir 1 vi blanc, 1 vi negre, 1 Cava)

VI BLANC

Gregal d'Espiells / DO Penedès
AT Roca Costers de Vinya / DO Penedès
Menade Rueda Verdejo / VT Castilla y León

VI NEGRE

Casa Vella d'Espiells / DO Penedès
Mas Collet Selecció / DO Montsant
Solabal Crianza / DOCa Rioja

CAVA

Juvé & Camps Cinta Púrpura
Ventura Soler Reserva Brut Nature

Aigua Mineral
Refrescs - Cervesa
Cafè - Tè - Infusions

CELLER PREMIUM +7€ PER PERSONA)

(a escollir 1 vi blanc, 1 vi negre, 1 Cava)

VI BLANC

Josep Foraster Selecció Blanc / DO Conca de Barberà
Abadal Picapoll / DO Pla de Bages
Finca La Colina Sauvignon Blanc / DO Rueda

VI NEGRE

GR - 174 / DOQ Priorat
Acústic / DO Montsant
Sentido Neo / D.O. Ribera del Duero.

CAVA

Juvé & Camps Reserva de la Família
AT Roca Brut Reserva

MENÚ IN FANTIL

APERITIU

(A triar 5 opcions)

Cornet de fuet
Croquetes de pernil
Daus de formatge manxec
Olives farcides
Brioix de pernil i formatge
Patates braves
Torrada de pernil ibèric amb tomàquet



ENTRANTS

(A triar 1 opció)

Risotto de bolets o verdures Rigattoni a la bolonyesa amb formatge
Amanida de pasta amb mozzarella i tomàquet Croquetes de rostit
Llagostins arrebossats, amanida i salses deep



PRINCIPALS

(A triar 1 opció)

Daus de filet saltejats amb patates fregides
Hamburguesa amb bacó i formatge
Pit de pollastre amb patates fregides Peix de llotja a la romana amb
verdures saltejades
Canelons de pollastre rostit i beixamel



POSTRES

(A triar 1 opció)

Coulant de xocolata i gelat de vainilla
Amanida de mango, pinya i taronja
Assortiment de gelats
Cheesecake amb fruits vermells
Gelats de vainilla i xocolata

40€ IVA inclòs



PREU DEL MENÚ PER PERSONA 175€ IVA INCLÒS

INCLOU

- refresc de benvinguda.
- Celler de l'aperitiu: cervesa sense alcohol, refrescos, suc, aigua
- 6 aperitius freds i 6 aperitius calents a escollir.
- 1 estació de les incloses o 1 cassoleta
- 1 primer plat com a entrant i 1 principal com a segon plat
- 1 pre postres i 1 pastís nupcial
- Cafès i temptacions
- Personal de servei
- Impressió de les minuts i sitting personalitzat
- Parament i mobiliari
- Servei de guarda-roba
- Habitació Premium nit nupcial

EL NOSTRE PREU NO INCLOU

- Opcions complementàries.
- Decoració floral.
- Estovalles i vaixel·la especial.
- Música.

CONDICIONS GENERALS

Per formalitzar la reserva es requerirà una paga i senyal de 2.500 €.

1 mes abans de l'esdeveniment l'hotel sol·licitarà un dipòsit del 80% del total de l'estimat.

15 dies abans de l'esdeveniment el 20% restant.

PREUS VÀLIDS 2023

Tots els preus inclouen 10% d'IVA.



ELS NOSTRES PROVEÏDORS EN EXCLUSIVITAT



MÚSICA

KAMAL EVENTS

Kamal Sukhwani

+34 609 377 321

kamal@kamal.es

DIVERTIMENTO -MÚSICA EN
VIU

Carles Ruiz

T.93 380 33 43 /M. 649 958 832

cruiz@divertimento.cat

www.divertimento.cat

ADIS JCM

Xavier Antonio

T. 93 223 06 11

xavier.audiovisuals@gmail.com

www.adisjcm.com

FOTOGRAFIA I VIDEO

DIANA SEGURA

Diana Segura

T.93 457 95 93 /M. 609 11 02 24

www.dianasegura.com

MERMELADA

PRODUCCIONES David M.

670 732 277

Carla M. 620689 923

www.mermeladaproducciones.com

BORRAS CAMPS

Enric Borràs Quintana

93-4579760 / 610606906

foto@borrascamps.com

DECORACIÓ FLORAL

MITRE MANDRI

Mia Parramon

T.93 200 84 54

www.mitremandriflors.com

SINGULAR ENVIT

Laia Trías /Bárbara Pérez

T.93 200 32 25 /93 203 20 99

www.singularenvit.com

FLORES NAVARRO

Noemí Miret

T.93 207 36 61

www.floresnavarro.com

MATERIAL ADICIONAL

NUOVI PIATTI*

Anna Badia

T.93 470 10 29

www.nuovipiatti.com

LLOGER DE CARPAS

ASE

Pepe Jover

T. 619 40 00 46

pjover@asecarpas.com

www.asecarpas.com





HOTEL

MIRAMAR
BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

Plaza Carlos Ibañez, nº 3
08038 Barcelona
Tel. (+34) 93 281 16 00
sales@hotelmiramarbarcelona.com
www.hotelmiramarbarcelona.com