HOTEL MIRAMAR BARCELONA

# BODAS

# NUESTRAS BIENVENIDAS

(a elegir 1 opción)

Oliva esférica con gelatina de vermut

Gilda de oliva, anchoa y piparra

Bombón de chocolate ahumado

Galleta de parmesano

# APERITIVOS FRÍOS

(6 aperitivos fríos a elegir)

Ensalada de quinoa con mutabal y tofu ahumado

Hummus con huevo de codorniz y emulsión verde

Coca de escalivada, tofu marinado y brotes verdes

Ceviche veggy con mango y maíz

Salmorejo con caviar de tomate

Pulga de jamón ibérico

Savarin de foie y manzana asada

Brandada de bacalao con anchoa, membrillo y kalamata

Dado de atún marinado con crujiente de nori y tobi tobiko

Mini croissant integral de txangurro

Ceviche de gamba y maíz

Bombón de gambas y salsa agridulce

Steak tartar con pan inflado

Maki california

Cornete de tartar de salmón, aguacate y su caviar

Causa limeña de calamar marinado

Aguachile de corvina con mango

Mini brioche de bogavante con emulsión de marisco

# APERITIVOS CALIENTES

(6 aperitivos calientes a elegir)

Patatas bravas Miramar

Mini burgers vegetales

Mini burgers de ternera clásicos

Mini burgers de cordero con cebolla confitada y al Zaatar

Croquetas de rustido

Croquetas negras de sepia y marisco

Buñuelos de bacalao y alioli de membrillo

Langostino crujiente con romesco verde

Mini buns de papada, pepino y salsa kimchi

Mini buns de pollo a baja temperatura y emulsión de Sirach

Gyoza de langostinos y salsa teriyaki

Calamar a la andaluza y un toque de lima

Brocheta de pulpo y papada con reducción de jerez

Dumplings de pato y salsa hoisin

Mini pita de cochinita pibil

Parmentier con papada marinada y crujiente

Mini brioche caliente de sobrasada y queso de cabra

Mini brioche de mozzarella trufada

# CAZUELITAS Y ESTACIONES

(a elegir 1 opción)

## CAZUELITAS DE APERITIVO

Cazuelita de albóndigas con sepia y picada catalana

Cazuelita de mini butifarra negra con setas y manzana

Cazuelita de risotto de espárragos y jamón

Cazuelita de canelón meloso de ternera con setas

## ESTACIONES

Estación de quesos catalanes, nacionales e internacionales acompañados de diferentes panes, confituras y fruta fresca

Estación healthy acompañada de crudités de verduras, vasitos, ensaladas y salsas de acompañamiento

Estación de embutidos catalanes

Estación de risoto de ceps y parmesano

Estación de fideuá

# OPCIONES COMPLEMENTARIAS

(mínimo 100 personas)

## ESTACIONES

| | |
|---|---|
| ESTACIÓN DE JAMÓN DE BELLOTA<br>*Acompañado de pan contomate* | +10€/Persona |
| ESTACIÓN DE CEVICHES Y PESCADOS MARINADOS<br>Salmón marinado con hierbas, bacalao "esqueixat" y ceviche<br>*Acompañados de diferentes salsas de acompañamiento, panes y tostas* | +9€/Persona |
| ESTACIÓN JAPONESA<br>Makis, uramaki, temaki y niguiris | +12€/Persona |
| ESTACIÓN DE ARROZ DE PALS<br>*a escoger entre arroz de marisco, setas, pollo de corral o de verduras* | +7€/Persona |

## SHOW COOKING

| | |
|---|---|
| Oyster Bar con diferentes salsas y guarniciones de acompañamiento | + 16€/Persona |
| Chuletones de diferentes denominaciones de origen a la parrilla | +12€/Persona |
| Parrilla de mariscos: Gambas, cigalas, navajas, mejillones marinera | +12€/Persona |

## BARRA DE BEBIDAS TEMATIZADAS

| | |
|---|---|
| Mojitos yCaipirinhas | 9€ Persona/hora |
| Gin Tonics | 12€ Persona/hora |
| Degustación de vinos | (A consultar) |
| Cócteles (3 opciones a elegir) | 10€ Persona/hora |
| Degustación de cervezas: Nacionales e internacionales | 14€ Persona/hora |

SELECCIONE UNO DE NUESTROS ENTRANTES

# ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

Ravioli de txangurro, espárragos y suquet de marisco

“Mar y montaña” de vieiras y gambas con jamón ibérico crujiente

Terrina de foie mi-cuit con bouquet de hojas verdes, pistachos y chutney de mango

Crema (sopa) fría de tomate con ravioli de langostinos y picada de pesto

Milhojas de escalivada con bogavante, romesco, tomate confitado y escarola

Bogavante en ensalada de verduras de temporada, frutas y celeri asado

Canelón de marisco con vinagreta de verduras y cítricos con coulis de remolacha

SELECCIONE UNO DE NUESTROS PLATOS PRINCIPALES

# CARNES Y PESCADOS

Solomillo de ternera con polenta trufada de verduras, espárragos verdes y jugo de asado

Meloso de ternera asada con parmentier de calabaza y verduras temporada salteadas

Cordero confitado con cebolla platillo, setas salteadas y salsa al vino

Cochinillo con tatin de manzana y berenjena y salsa de mango especiada

Solomillo de ternera con foie poêle, terrina de patata y salsa de setas ***

Suquet de rape con langostinos y lingote de patata

Bacalao confitado con pilpil de setas y tirabeques

Corvina al horno con calabacín marinado, tomate especiado, olivada romana y salsa “beurre blanc”

Rodaballo con patata y celeri asados, setas de temporada y salsa anisada

(*) SUPLEMENTO DE 5€ / PERSONA

# POSTRES

Espuma de frutos rojos, yogur y citronella
Piña, coco, ron y anís estrellado
Recuit de oveja, yogur griego, jengibre y menta
Ensalada de frutas de temporada, cremoso de limón, naranja y helado de vainilla
Bizcocho de fruta de la pasión, regaliz y café
Sopa de menta con fresitas y helado de leche de oveja

# TARTAS NUPCIALES

Sacher de chocolate y frambuesa
Massini clásico
Milhojas de crema con fresas
Mousse de chocolate negro y naranja, galleta de almendra
Mousse de vainilla con manzana caramelizada y bizcocho de caramelo
Cremoso de chocolate con leche, caramelo de mandarina y especias
Mousse de chocolate blanco y fruta de la pasión

# OPCIONAL

## BUFFET DE POSTRES

Selección de tartas individuales, postres en vaso, chocolates y fruta fresca +12€/persona

## RESOPÓN

(a elegir 1 de entre estas opciones)

Surtido de mini bocatas de jamón e ibéricos
Surtido de pastas dulces, cookies, mini bollería y chocolate caliente
Hot dogs y mini burgers con sus salsas de acompañamiento y patatas chips
Buffet de fruta fresca y golosinas

+ 8€ POR PERSONA

# BODEGA

## BODEGA INCLUIDA EN EL MENÚ
(a escoger 1 vino blanco, 1 vino tinto y 1 Cava)

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

### VINO TINTO
Casa Vella d'Espiells / DO PenedèsMas
Collet Selecció / DO Montsant
Solabal Crianza / DOCa Rioja

### CAVA
Juvé & Camps Cinta Púrpura
Ventura Soler Reserva Brut Nature

Agua mineral
Refrescos - Cerveza
Café - Té - Infusiones

## BODEGA PREMIUM +7€ POR PERSONA)
(a escoger 1 vino blanco, 1 vino tinto y 1 Cava)

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

### VINO TINTO
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 INFANTIL

## APERITIVO
(A elegir 5 opciones)

Cornet de fuet
Croquetas de jamón
Tacos de queso manchego
Aceitunas rellenas
Brioche de jamón y queso
Patatas bravas
Tostada de jamón ibérico con tomate

## ENTRANTES
(A elegir 1 opción)

Risotto de setas o verduras
Rigattoni a la boloñesa con queso
Ensalada de pasta con mozzarela y tomate
Croquetas de rustido
Langostinos rebozados, ensalada y salsas deep

## PRINCIPALES
(a elegir 1 opción)

Dados de solomillo salteados con patatas fritas
Hamburguesa con bacon y queso
Pechuga de pollo con patatas fritas
Pescado de lonja a la romana con verduras salteadas
Canelones de pollo rustido y bechamel

## POSTRES
(A elegir 1 opción)

Coulant de chocolate y helado de vainilla
Ensalada de mango, piña y naranja
Surtido de helados
Cheescake con frutos rojos
Helados de vainilla y chocolate

40€ IVA incluido

# PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA 175€ IVA INCLUIDO

## INCLUYE:

- Copa de bienvenida.
- Bodega del aperitivo: Vino blanco, tinto y cava seleccionados, Martini, cerveza, refrescos
- 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes a elegir.
- 1 estación de las incluidas o 1 cazuelita
- 1 primer plato como entrante y 1 principal como segundo plato
- 1 pre postre y 1 tarta nupcial
- Cafés, licores y tentaciones
- Bodega del menú seleccionada
- 3 horas de barra libre (a partir de las 4 horas 770€/hora extra)
- Personal de servicio
- Impresión de las minutas y sitting personalizado
- Menaje y mobiliario
- Resopón de golosinas
- Servicio de guardarropía
- Prueba de menú para 6 personas para eventos superiores a 100 personas,
  (a elegir 3 aperitivos fríos, 3 aperitivos calientes, 3 entrantes, 3 platos principales, 3 pre postres y 3 tartas)
- Menú degustación 1er aniversario de boda.
- Habitación Premium noche nupcial.

## NUESTRO PRECIO NO INCLUYE

- Opciones complementarias.
- Decoración floral.
- Mantelería y vajilla especial.
- Música.

## CONDICIONES GENERALES

- Para formalizar la reserva se requerirá una paga y señal de 2.500€.
- 1 mes antes del evento el hotel solicitará un depósito del 80% del total del estimado.
- 15 días antes del evento el 20% restante.
- PRECIOS VÁLIDOS 2023
- Todos los precios incluyen el 10% de IVA.

# NUESTROS PROVEEDORES EN EXCLUVIDAD

## MÚSICA

KAMAL EVENTS
Kamal Sukhwani
+34 609 377 321
kamal@kamal.es

DIVERTIMENTO -MÚSICA EN VIVO
Carles Ruiz
T.93 380 33 43 / M. 649 958 832
cruiz@divertimento.cat
www.divertimento.cat

CANDELWATT
Xavier Antonio
T. 629511612
candelwatt@candelwatt.com
www.candelwattcom

## FOTOGRAFÍA Y VIDEO

DIANA SEGURA
Diana Segura
T.93 457 95 93 / M. 609 11 02 24
www.dianasegura.com

MERMELADA PRODUCCIONES David M.
670 732277
Carla M. 620689 923
www.mermeladaproducciones.com

BORRAS CAMPS
Enric Borràs Quintana
93-4579760 / 610606906
foto@borrascamps.com

## DECORACIÓN FLORAL

MITRE MANDRI
Mia Parramon
T.93 200 8454
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 3661
www.floresnavarro.com

## MATERIAL ADICIONAL

NUOVI PIATTI*
Anna Badia
T.93 470 10 29
www.nuovipiatti.com

## CARPAS

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