



# Bodas

.....2016.....

HOTEL  
**MIRAMAR**  
BARCELONA  
\*\*\*\*\* GL





# Aperitivos

## FRÍOS

Chupa Chups de Queso Fresco con Glasée de Frambuesa  
Brocheta de Salmón Ahumado con Salsa Thai  
Brocheta de Queso Feta, Cherry y Aceituna Kalamata  
Mini Barrilitos de Melón Cantaloup con Crujiente de Jabugo  
Virutas de Jamón Ibérico con Pan de Cristal  
Taco de Atún Marinado con Sésamo y Especies  
Rollito de Salmón con Guacamole  
Bombón de Foie con Pistachos sobre Mermelada de Tomate Verde  
Montadito de Bacalao Confitado al All i Oli  
Humus en Tres Sabores  
Foie de Pato Trufado con Especies y Semi Gelée de Sauternes  
Tartar de Atún con Chips de Yuca y Emulsión de Azafrán  
Mini Hojaldres de Escalibada con Anchoas del Cantábrico  
Tartar de Salmón con Pan Polar





# Aperitivos

## CALIENTES

Croquetitas Cremosas de Ceps  
Quiche de Espinacas a la Catalana con Queso de Cabra  
Langostinos Crujientes con Pasta Philo  
Mini Falafel con Salsa Verde  
Mini Cheese Burguer de Buey  
Pinchito de Butifarra con All i Oli  
Croquetas de Huevos Estrellados con Chistorra  
Canutillos de Chistorra con Miel  
Tortillita de Patata con Cebolla Caramelizada  
Tartaleta de Huevos de Codorniz con Sobrasada  
Crujiente de Queso de Cabra y Tomate Confitado  
Pulpo con Patata Ratte y Pimentón de la Vera  
Panceta Ibérica con Pera Confitada  
Cremoso de Queso y Huevas de Mújol  
Capuchino de Castañas con Setas y Trufa Negra  
Blinis con Huevos Codorniz y Caviar de Mújol  
Hojaldre de Manzana con Taquitos de Foie Gras





# Degustaciones

(A escoger una)

## **Estación de Quesos Artesanos**

*Garrotxa, Torta del Casar, Idiazabal, Mahón,  
Mermeladas y Confituras  
Mini Panes de Sabores y Grisines*

## **Estación de Fideuá Miramar**

*Paella de Sepionetas y Plancton  
Rissotto de Ceps y Parmesano  
Rissotto de Marisco*

## **Crema Frías**

*Tomate,  
Espárrago Verde  
De Temporada*





## Degustaciones opcionales

### **Estación Marisco Plancha**

*(Langostino, Vieira y Zamburiñas 1 pieza y media por persona)*

Suplemento: 8€ por persona

### **Estación Japonesa**

Suplemento: 7€ por persona

### **Estación de Espinaler**

Suplemento: 8€ por persona

### **Estación de Huevos Estrellados**

Con Jamón, Chistorra, Setas

Suplemento: 8€ por persona

### **Estación de Jamón Ibérico de Bellota y Aceites con Pan y Tomate**

Suplemento: 7€ por persona - Mínimo 100 personas

### **Estación de Foies**

Foie Poêlé

Bombón de Foie con Almendras y Pistachos

Chupito de Foie Micuit con Crema de Pera

Mousse de Foie

Tostadas de Pan Negro y Blanco

Suplemento: 10€ por persona





## Barras opcionales

Mojitos y Caipirinhas	8€ por persona
Gin Tonics	10€ por persona
Barra Degustación Vinos	A CONSULTAR
Cócteles (3 opciones a elegir)	10€ por persona
Barra degustación cervezas nacionales e internacionales:	6€ por persona





## Entrantes fríos

Langostinos a La Citronela con Brotes Verdes, Mango y Vinagre de Higos  
Gaspacho de Cereza o Piña con Langostino a la Citronela  
Timbal de Guacamole con Gambas Langosteras sobre Sopita de Fruta de la Pasión  
Foie Micuit con Mermelada Sauternes y Pera Caramelizada

## Entrantes calientes

Parmentier de Patata Trufada con Foie Poêlé y Panceta Ibérica  
Crema de Ceps con Cigalas Salteadas  
Caldereta de Bogavante  
Crema de Marisco con Timbal de Txangurro

## Platos principales

Meloso de Buey con Timbal de Calabaza y Foie Poêlé  
Tronco de Rape con Salsa Beurre Blanc sobre Julien de Verduras y Brocheta de Vieira  
Rodaballo a la Plancha con Corazones de Alcachofa  
Medallón de Ternera Lechal con Salsa Colmenillas y Parmentier de Patatas  
Tournedos de Pato con Rossini y Trufa Negra  
Suprema de Lubina con Trinxat de Aceitunas de Kalamata y Caviar de Trucha  
Solomillo de Ternera con Cremoso de Milhojas de Patata y Salsa al Vino Tinto





## Postres



Brocheta de Frutas  
Vasito de Mojito  
Batido de Fresones con Menta y Fisisalis  
Sopita de Sandía con Sorbete de frambuesa  
Geleé de Cítricos al Cava con Sal Gris

## Pastel Nupcial

Pastel de Mousse de Chocolate y Naranja  
Lingote de Chocolate y Caramelo sobre Crujiente de Avellana y Barquillo  
Pastel de Crema Catalana  
Milhojas de chocolate  
Tres Torres de Chocolate  
Tiramisú  
Queso Fresco con Fresitas del Bosque  
Lingote de Queso Cremoso con Bizcocho de Zanahoria y Pasas  
Pastel de Xixona  
Milhojas de Fresitas del Bosque  
Pastel Sacher  
(Bizcocho Chocolate con Mousse de Chocolate y Frambuesa)  
Pastel Massini  
(Crema Quemada con Bizcocho Blanco, Nata Montada y Chocolate con Leche)







# Bodega

## BLANCO

Giró Ribot Blanc de Blancs (D.O Penedès)  
Martivilli Verdejo (D.O. Rueda)  
Leiras Albariño (D.O. Rias Baixas)

## TINTO

Lo Petitó (D.O. Montsant)  
Azpilcueta Crianza (D.O. Ca. Rioja)  
Emilio Moro Finca Resalso (D.O Ribera del Duero)

## CAVA

Codorniu Prima Vides (D.O. Cava)  
Perelada Brut Cuvée Especial (D.O. Cava)  
Giró Ribot Brut Reserva Ab. Origin

## CHAMPAGNE

Blanc de Blancs de Ruinart  
**Suplemento: 12€/persona**  
(Aperitivo y Banquete)





# Resopón Opcional

## MINI PULGUITAS VARIADAS

Jamón Ibérico  
Queso Extremeño  
Tortilla de Patata

Suplemento: 8€ por persona (3 Pulguitas por persona)

## SURTIDO DE MINI DULCES

Mini Tatín  
Mini Pastel de Queso  
Dulce de Pistacho  
Fondant de Chocolate  
Mini Tarta de Almendras con Manzana Flambeada  
Macarons  
Brownie de Chocolate y Frambuesa  
Sushi dulce

Suplemento: 14€ por persona (3 Piezas /persona)





### **El precio del menú incluye**

Copa de bienvenida y barra de bebidas durante el aperitivo  
Aperitivo: A escoger 5 fríos , 5 calientes y 1 degustación  
Menú: A escoger 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre y 1 Pastel Nupcial  
Bodega: A escoger 1 Blanco, 1 Tinto y 1 Cava, Aguas, Cafés, Tés, Licores y Tentaciones  
Barra Libre 3 horas (a partir de la 4ª hora, 770€/hora)  
Personal de Servicio  
Resopón de Golosinas  
Impresión de las minutas y seating personalizado  
Material estándar del Hotel  
Servicio de guardarropía  
Habitación Premium para la noche de bodas con desayuno incluido.  
Prueba de menú para seis personas en eventos superiores a 100 comensales.  
(A escoger 3 primeros , 3 Segundos, 3 postres , 3 pasteles y una bodega)

La duración del aperitivo será de una hora y media y la del banquete de tres horas.

### **PRECIO BASE DEL MENÚ POR PERSONA : 155€**

#### **Nuestro precio no incluye**

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

#### **PRECIOS VÁLIDOS 2016**

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

#### 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





## **NUESTROS PROVEEDORES:**

### **MÚSICA**

DJ:

DISCO MODA: Quino Fernandez

T. 93 330 33 00

[www.disco-moda.com](http://www.disco-moda.com)

ACTUACIONES EN DIRECTO:

DIVERTIMIENTO: Carles Ruiz

T. 93 453 19 64 / M. 649 958 832

[www.divertimento.cat](http://www.divertimento.cat)

### **FOTOGRAFIA Y VIDEO**

DIANA SEGURA: Diana Segura

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

[www.dianasegura.com](http://www.dianasegura.com)

MERMELADA PRODUCCIONES

David M. 670 732 277

Carla M. 620689 923

[www.mermeladaproducciones.com](http://www.mermeladaproducciones.com)

### **VIDEO CLIPS**

SHASTA DAISY PRODUCCIONS

Sergi Solera T. 609 353 567

[www.sdp.cat](http://www.sdp.cat)



### **DECORACIÓN FLORAL**

MITRE MANDRI: Mia Parramon

T.93 200 84 54

[www.mitremandriflors.com](http://www.mitremandriflors.com)

ENVIT: Laia Trías / Bárbara Pérez

T. 93 200 32 25 / 93 203 20 99

[www.envitbcn.com](http://www.envitbcn.com)

TAVOLA Sofía Portabella

T. 93 159 29 76

[www.tavola.es](http://www.tavola.es)

FLORES NAVARRO: Noemí Miret

T. 93 207 36 61

[www.floresnavarro.com](http://www.floresnavarro.com)

### **MATERIAL ADICIONAL**

NUOVI PIATTI: Anna Badia

T. 93 470 10 29

[www.nuovipiatti.com](http://www.nuovipiatti.com)





HOTEL  
**MIRAMAR**  
BARCELONA  
★ ★ ★ ★ ★ GL



Plaza Carlos Ibáñez, N°3 08038 Barcelona  
Tel. (+34) 93 281 16 00 Fax. (+34) 93 281 16 01  
[bodas@hotelmiramarbarcelona.com](mailto:bodas@hotelmiramarbarcelona.com)  
[www.hotelmiramarbarcelona.com](http://www.hotelmiramarbarcelona.com)

