HOTEL MIRAMAR BARCELONA

BODAS

2018

PRE -APERITIVO

(2 pre-aperitivos, a elegir, incluidos)

Cortezas de Bacalao, Olivada y Naranja

Chips de Verduras, Curry y Especias

Palitos de Cacahuete y Wasabi

Tomate “Bloody Mary” sobre Hielo Seco

APERITIVOS FRÍOS

(6 aperitivos fríos, a elegir)

Gazpacho de Tomate, Mozzarella y Rúcula

Esferas de Oliva con Reducción de Jugo de Vermut

Cornete de Tartar de Remolacha, Especias y Naranja

Pop cake de Foie, Chocolate Negro y Almendras

Bombón Frío de Gambas, Lima y Cilantro

Tosta de Pasta de Fuet con Espuma de Tomate

Tubo Frío de Ceviche de Corvina y Sisho Morado

Ravioli de Calabacín, Queso Fresco Mató, Tomate y Albahaca

Escabeche Cítrico de Mejillones

Sushi de Esqueixada de Bacalao y Romesco Verde

Mini Croissant de Txangurro

Macarrón de Algas y Atún Marinado

Caballa Marinada, Crema de Almendras, Tomate Seco y Albahaca

Taco de Rape Marinado con Salsa Thai y Hierbas

Coca de Cebolla Caramelizada, Foie Mi-cuit y Hierbas

Pulga con Compota de Tomate y Jamón Ibérico

Anchoas de l´Escala, Brandada de Bacalao y Olivas de Kalamata

Tartar de Salmón, Huevas y Cítricos

Causa Limeña de Cangrejo Real

Steak Tartar de Wagyu

APERITIVOS CALIENTES

(6 aperitivos calientes, a elegir)

Mini Burger de Cordero, Especias, Salsa de Curry y Yogur

Vichyssoise de Patata, Cebolla Caramelizada y Butifarra Blanca

Croquetas de Jamón Ibérico de Bellota, Pollo de Corral y Ceps

Streusel de Sobrasada, Manzana Asada y Recuit de Oveja

Croquetas de Sepia, Tinta de Calamar y Langostinos

Buñuelos de Bacalao, Emulsión de Ajo Asado y Tinta de Calamar

Patata Brava Individual

Canelón de Meloso de Ternera y Setas

Pan Bao al Vapor de Papada de Cerdo Marinada con Salsa Kimchi

Brocheta Mar y Montaña de Pulpo y Pollo de Corral con Polvo de Trompetas

Tempura de Verduras con Emulsión de Soja

Bomba Rellena de Carne, Sofrito de Tomate y Alioli de Ajo Asado

Langostino Crujiente y Romesco Verde de Hierbas

Tartaleta de Cebolla y Butifarra Negra

Rollito Vietnamita de Gambas, Setas y Verduras

Cucurucho de Calamares a la Romana en Tinta,

Especias y Emulsión de Cebollino

Tortillitas Fritas de Cigalitas y Gambas con Salsa de Azafrán

Dumping de Pato, Verduritas y Salsa Teriyaki

CAZUELITAS Y ESTACIONES

(a elegir 1 de entre ambas propuestas)

CAZUELITAS DE APERITIVO

Guiso de Bacalao, Verduritas de Temporada, Espuma de Alioli de Ajo Asado y Pimentón Dulce

Guiso de Albóndigas con Sepia y Salsa de Tinta

Cazuelita de Rissoto de Ceps y Parmesano

Fideuá Cremosa de Marisco y Espuma de Picada y Perejil

Guiso de Bullabesa de Pescado de Roca y Rape

Cazuelita de Arroz Negro y Gambas

Guiso de Foie y Setas, Jugo de Meloso de Ternera y Garnacha Dulce

ESTACIONES INCLUIDAS EN EL MENÚ

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 Fideuá con diferentes opciones
entre marisco, negra o de verduras, setas y pato

Estación de Huevos Estrellados con sobrasada,
jamón, patatas, chipirones y cebolla caramelizada

PUEDE COMPLETAR SU MENÚ CON ESTAS ESTACIONES ADICIONALES

(mínimo 100 personas)

ESTACIONES

ESTACIÓN DE JAMÓN DE BELLOTA
ACOMPAÑADO DE PAN CON TOMATE +10€/Persona

ESTACIÓN DE OSTRAS Y MARISCOS FRÍOS +15€/persona
(Ostra Amélie, Gamba Roja, Navajas al Natural, Berberechos)
acompañados de diferentes salsas frías y vinagretas

ESTACIÓN DE PESCADOS MARINADOS +9€/Persona
Salmón Marinado con Hierbas, Bacalao Ahumado,
Bacalao Esqueixat y Salmón Ahumado
acompañados de diferentes salsas de acompañamiento, panes y tostas

ESTACIÓN JAPONESA NIKKEY +10€/Persona
Nigiris, Sushi, Sashimi, Tiradito, Ceviche yTartar

ESTACIÓN DE ARROZ DE PALS
a escoger entre Arroz de Marisco, de Setas, Pollo de Corral o de Verduras +7€/Persona

ESTACIÓN DE PARRILLA DE MARISCOS
a elegir entre: Ostras, Gambas, Cigalas o Navajas +12€/Persona

PUEDE COMPLETAR SU MENÚ CON ESTAS ESTACIONES ADICIONALES

(mínimo 100 personas)

SHOW COOKING

Show Cooking elaborando Sushis en directo dentro de la Estación Japonesa Nikkey
+12€/Persona

Show cooking de abridor de ostras con diferentes salsas y guarniciones de acompañamiento
+16€/Persona

Show Cooking de chuletones de diferentes denominaciones de origen a la parrilla
+12€/Persona

Show Cooking de mariscos a la plancha: gambas, cigalas, navajas, etc...
+9€/Persona

BARRA DE BEBIDAS TEMATIZADAS

Mojitos y Caipirinhas 9€ Persona/hora

Gin Tonics 12€ Persona/hora

Barra Degustación Vinos (A CONSULTAR)

Barra Cócteles (3 opciones a elegir) 10€ Persona/hora

Barra Degustación Cervezas: Nacionales e Internacionales 14€ Persona/hora

SELECCIONE UNO DE NUESTROS ENTRANTES FRÍOS O CALIENTES

ENTRANTES FRÍOS

Gambas de Palamós Frías con Hummus de Aguacate, Garbanzos,

Contrastes Cítricos, Cebollino, Menta y Cilantro (*)

Ensalada de Vegetales Verdes, Foie Mi-cuit, Jamón de Pato, Piñones y Salsa Moscatel

Gazpacho de Cerezas, Frambuesas, Ensalada de Tomates,
Aguacate y Langostinos Marinados con Lima

Coca de Foie en Escabeche, Cebolla Caramelizada y Manzana Encurtida con Salsa Agridulce

Canelón de Txangurro, Ensalada de Hierbas, Vinagreta de Mostaza y Tomate Fresco

Ensalada Fría de Bogavante, Verduritas, Algas, Caviar y Gel de Agua de Tomate(*)

Tartar de Salmón sobre Base de Soja, Naranja, Especias y Mahonesa de Raifort

Hojaldre Casero de Escalibada de Verduras, Salsa Romesco y Escarola Frisse

Royal de Pescado de Roca, Azafrán, Gelatina de Moscatel y Cangrejo Real

Ensalada de Roast Beef de Ternera Ecológica, Ensalada de Hierbas y Salsa César

ENTRANTES CALIENTES

Mar y Montaña de Vieiras, Gambas, Jamón Ibérico, Ñoquis de Patata y Crema de Celerí

Crema de Ceps, Patata Trufada, Huevo Poché, Albahaca y Hierbas

Raviolone de Marisco, Crema de Cangrejo, Azafrán y Juliana de Verduras Frescas

(*) SUPLEMENTO DE 4€ / PERSONA

SELECCIONE UNO DE NUESTROS PLATOS PRINCIPALES:PESCADOS O CARNES

PESCADOS

Suquet de Rape, Langostinos, Patata y Gambas

Rodaballo Asado, Patata, Cebolla, Tomate y Setas de Temporada(*)

Merluza al Vapor, Berberechos y Contrastes Cítricos

Lubina Asada, Puré de Apio y Vinagreta de Verduritas,Piñones y Tomate Fresco(*)

Bacalao al Pil pil de Espinacas, Uva Moscatel y Ensalada de Berros

Bogavante Asado, Jugo de Bullabesa, Salsifis Confitados, Chalotas
y Pasta Fresca Nero di Sepia(*)

CARNES

Meloso de Ternera al Vino Tinto, Parmentier de Patata y Salteado de Verduras

Rulo de Cordero Ecológico cocido a baja temperatura con Salsa de Salvia,

Morillas y Acelgas acompañado de una Espuma de Queso de Oveja

Solomillo de Ternera, Pétalos de Tomate, Cebolleta Fresca,
Rúcula y Salsa de Pimienta Mimolette(*)

Lomo de Buey Asado, Foie Poêlé y Salsa de Chalotas, Vino Dulce y Pasas Moscatel(*)

Cochinillo Confitado, Ensalada de Verduras y Frutas Encurtidas con Salsa de Cítricos

Solomillo de Buey Asado acompañado de Jugo de Pollo al Vino Tinto(*)

Tagliata de Chuletón de Buey acompañado de Aceites Esenciales, Rúcula y Tomates Secos(*)

(*) SUPLEMENTO DE 5€ / PERSONA

PRE 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

Mousse de Chocolate Negro y Naranja, Placas se Chocolate y Galleta de Almendra
Pastel de Crema Catalana
Sacher (Bizcocho de Chocolate, Cremosos de Chocolate y Frambuesas)
Cremoso de Chocolate con Leche, Caramelo de Mandarina y Especias
Pastel de Mousse de Chocolate Blanco con Fruta de la Pasión
Pastel de Cremoso de Coco, Limón y Almendras
Massini (Bizcocho Blanco, Crema Caramelizada, Nata Montada y Chocolate Con Leche)
Mousse de Vainilla y Yogur
Mil Hojas de Crema con Fresitas

OPCIONAL

BUFFET DE POSTRES

Selección de Tartas Individuales, Postres en Vaso, Chocolates y Fruta Fresca +12€/Persona

ESPECIAL MIGNARDISES

(1 por mesa de 10 personas)
Esfera Sorpresa de Chocolate en el centro de la mesa +5€/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€/Persona

BODEGA

BODEGA INCLUIDA EN EL MENÚ
(a escoger 1 Vino Blanco, 1 Vino Tinto y 1 Cava)

VINO BLANCO
Castillo Monjardin DO Navarra
Giró Ribot Karamba DO Penedès
Martivilli DO Rueda
Petit Caus DO Penedès

VINO TINTO
Azpilicueta DO Rioja (Crianza)
Cuatro Pasos DO Bierzo (Joven Crianza)
Lo petitó DO Montsant (Joven Crianza)
Mas Collet DO Montsant (Joven Crianza)
Viña Pomal DO Rioja (Crianza)

CAVA
Castell de Perelada Brut Nature DO Cava
Prima Vides Codorniu DO Cava
AB Origine Giró Ribot DO Cava
Cava Mistinguet DO Cava

BODEGA PREMIUM
(+15€ POR PERSONA)
(a escoger 1 Vino Blanco, 1 Vino Tinto y 1 Cava)

VINO BLANCO
Habitat Torrres DO Catalunya
Més que Paraules DO Pla de Bages
Pansa Blanca DO Alella
Perro Verde DO Verdejo

VINO TINTO
Molí de Capellans Trepat DO Conca de Barberà (Joven Crianza)
Luis Cañas DO Rioja (Crianza)
GR.174 CAS Gran de Siurana
DO Priorat (Joven Crianza)
Habitat DO Catalunya (Joven Crianza)
Nita DO Priorat (Joven Crianza)

CAVA
Castell de Perelada Brut Nature Cuvée DO Cava
Cava Tutusaus DO Cava
Cava Raventós de Nit DO Cava
Cava SPUR Giró Ribot DO Cava

BOTELLA DE RUINART SEGÚN CONSUMO 70€/BOTELLA

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Canelones de Pollo de Corral Ecológico y Verduras

Pasta con Salsa de Tomate

Sticks de Pollo con Salsa de Verduras Asadas y Tomate

Pizza Tomate, Jamón y Mozzarella

PRINCIPALES

Pechuga de Pollo a la Plancha con Puré de Patata o Patatas Fritas

Merluza Rebozada de Cereales con Verduras al Vapor o Patatas Fritas

Solomillo de Ternera a la Broche con Verduritas o Patatas Fritas

Burger con Ensalada y Salsa de Tomate

POSTRES

Brochetas de Fruta Fresca

Vasito de Yogur con Fruta

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

Helados Variados

35€/persona

PRECIO DEL MENÚ POR PERSONA: 160€

INCLUYE:

- 2 Pre-Aperitivos de bienvenida.
- Bodega del aperitivo seleccionada.
- 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes a elegir.
- 1 estación de las 5 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 2018 (revisable 2019).
- Todos los precios incluyen el 10% de IVA.

NUESTROS PROVEEDORES

MÚSICA

DISCO MODA - DJ'S *
Quino Fernandez
T. 93 330 33 00
www.disco-moda.com

DIVERTIMENTO - MÚSICA EN VIVO
Carles Ruiz
T. 93 453 19 64 / M. 649 958 832
www.divertimento.cat

FOTOGRAFÍA Y VIDEO

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

MERMELADA PRODUCCIONES
David M. 670 732 277
Carla M. 620689 923
www.mermeladaproducciones.com

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

VIDEO CLIPS

SHASTA DAISY PRODUCCIONS
Sergi Solera
T. 609 353 567
www.sdp.cat

DECORACIÓN FLORAL*

MITRE MANDRI
Mia Parramon
T.93 200 84 54
www.mitremandriflors.com

ENVIT
Laia Trías / Bárbara Pérez
T. 93 200 32 25 / 93 203 20 99
www.envitbcn.com

TAVOLA
Sofía Portabella
T. 93 159 29 76
www.tavola.es

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

HOTEL

MIRAMAR

BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

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