



Sol Costa Daurada ****

Bodas 2009



Sol Costa Daurada ****

Precio del paquete por persona 77,00 € + 7% IVA

Bodas los viernes y domingo 5% de descuento sobre el precio del paquete

Nuestro paquete incluye:

- Aperitivo
- Barra libre durante el aperitivo
- Menú sin suplementos
- Pastel Nupcial y Postre
- Vinos y Cavas
- Cafés
- Selección de licores
- Centros de flores naturales en mesa
- Minutas impresas
- Fundas en las sillas

Degustación del menú:

- Menos de 50 invitados para los novios
- Entre 50 y 100 invitados para los novios y dos acompañantes
- Más de 100 invitados para los novios y cuatro acompañantes

La degustación se realizará dos meses, mínimo, antes de la boda

Obsequios del hotel Sol Costa Daurada

(En bodas a partir de 50 personas)

- Habitación para los novios la noche de boda con desayuno incluido.
- 1 noche del hotel para los novios con desayuno en el primer aniversario de boda en cualquiera de los hoteles de la cadena f&g Hotels (*según disponibilidad*).
- Utilización de la zona SPA el día siguiente a la celebración del evento.
- Parking interior para los novios y los padres respectivos.
- Estancia gratuita en cualquiera de los hoteles de la cadena Sol Meliá (España, Asia, América, Cuba...) en régimen de alojamiento y desayuno durante un número determinado de días que dependerá de la facturación del banquete. El período de validez de esta oferta es de seis meses a partir de la fecha de celebración del banquete. La reserva quedará sujeta a la disponibilidad de cada hotel.

PRECIOS SIN IVA - VÁLIDOS HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2009

Aperitivo Sol costa Daurada

Surtido de canapés

Picas de espárragos con salmón con mimosa de huevo

Brocheta de boquerones y anchoas con huevos de codorniz

Tartaletas rellenas de esqueixada

Chupito de gazpacho con crujiente de plátano

Crujiente de pan con crema de perlas negras

Estadillo a la escocesa al aroma de eneldo

Surtidos de ibéricos

&

Champiñones al horno rellenos de jamón

Croquetas de erizo de mar con salsa cóctel

Rollitos de dátiles con beicon

Brochetas de langostinos con harina de almendras

Delicias de bacalao confitado a 60º con alioli de membrillo

Brocheta de pollo con marinada y perfume de curry

Rollitos de limanda y trigueros con salsa gorgonzola y sésamo

Mini vol-au-vent relleno de queso de cabra con miel de tomillo

Opcional

Surtido de Quesos

Idiazabal, Roncal, Mahon, Cabra, Torta del Casar con tostaditas

Precio: 500,00€ (en base a 100 pax.)

Jamón de Bellota al corte

Precio: 500,00€

Fideuá marinera con salteado de ceps

(Mínimo 100 personas)

Precio: 1€ por persona

Entrantes

Ensalada de langosta con vinagreta de frutos secos

Ensalada de palmitos con salsa rosa y langostinos con vinagreta de cava

Ensalada de pulpo con langostinos en escabeche

Gratinado de frutos del mar y verduritas con salsa de crema de erizo

Solomillo de víeras con interpretación de setas y crujiente de jamón

Pastel de centollo con salsa de mar y atadillo de peronas

Segundos Platos

A elegir entre:

- Pescados -

Bacalao gratinado con alioli de manzana sobre puré de guisantes

Dorada a la donosti con reducción de módena

Lomo de salmón con salsa de cava y bouquet de verduras

Filete de lenguado sobre cama de espinacas a la catalana y salsa de azafrán tostado

Rodaballo al Orio de módena o jerez con gambas salteadas

- Carnes -

Paletilla de cabrito al horno sobre cama de patatas
confitadas al aroma de romero

Solomillo de ternera a la brasa con salsa de ceps y alcachofas crujientes
y mil hojas de patatas y calabacín

Entrecot de ternera con salsa de pimienta verde
con pimiento de piquillos en su jugo y patatas encebolladas

Solomillo ibérico con salsa de mostaza antigua
y setas del bosque

Solomillo de ciervo con salsa de frutos rojos y puré de manzana

Magret de pato con salsa de melocotones y piña a la parrilla

Sorbete opcional 5 euros/pax

PRECIOS SIN IVA - VÁLIDOS HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2009

Postre nupcial

A elegir entre:

Tarta massini con coulis de mango, tulipa de chocolate
y helado de plátano y tiramisú

Tarta de ananás con helado de naranja sanguina y mango
con coulis de frutos rojos

Tarta estallidos de chocolates en dos texturas con
vasito de chocolate almendra y helado de mango y manzana ácida

Tarta de frutas del bosque con coulis de piña, vasito de chocolate
y helado de chocolate blanco y ron con pasas

VINOS

- Vino Blanco -

Conde de Caralt Chardonnay, D.O Penedès
Viña Sol, D.O Penedès
Gessamí, D.O Penedès 2€

- Vino Tinto -

Joan d'Anguera, D.O Montsant
Conde de Leizado Crianza, D.O Rioja
Marqués de Cáceres Crianza, D.O Rioja 1,50€

- Cava -

Freixenet Brut Nature
Codorníu 1551 Brut
Anna de Codorníu Brut Nature.....1,50€
Juvé i Camps Brut Nature2,00€

Menú Infantil

- Primeros Platos -

A elegir entre:

Mini pizza de jamón y queso

Pasta con salsa de tomate y queso

Canelones caseros gratinados

Entremeses Sol Costa Daurada: ensaladilla rusa, selección de embutidos, calamares rebozados y mini croquetas de jamón.

- Segundos Platos -

A elegir entre:

Escalopas de pollo con patatas fritas y huevos fritos

Chuletitas de cordero a la brasa con patatas fritas y pimientos fritos

Escalopines de solomillo ibérico con patatas

Pollo asado en su jugo con patatas fritas y tomate al horno

Hamburguesa con queso, patatas fritas y nuggets de pollo

Tarta Nupcial

PRECIO MENÚ INFANTIL 27,00 € + 7% IVA

PRECIOS SIN IVA - VÁLIDOS HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2009



Servicios Complementarios

Barra Libre:

2 horas de barra libre.....	10,00€ x pax.
Hora extra de barra libre.....	5,00 € x pax.

Opcional contratar según consumiciones:

Refresco: 3,00€
Combinado: 5,00€

DISCJOCKEY:

Servicio de discjockey durante el banquete y el baile 300,00 €
Duración servicio discjockey: desde el inicio del banquete hasta la finalización del servicio de barra libre contratado.

Cualquier grupo musical o DJ externo, tendrá un coste de..... 150,00 €

Acompañamiento musical y espectáculos:

Según presupuesto

Montaje Boda Civil:

Consulte nuestros paquetes de montaje para boda civil en el Hotel

Servicio de animación para niños:

Entretenimiento de los niños desde la llegada y durante el banquete (aprox. 4 h)	135,00€
Animación infantil (aprox. 2 horas)	70,00€

(Precio base según número de niños)

Fotografía/Video:

El restaurante no dispone de exclusivas en el tema de reportajes de fotografía y/o vídeo.
La venta de fotografías y de cualquier tipo de producto o servicio dentro del Hotel, por parte de otra empresa contratada tendrá un coste de 50,00€ ya que es un derecho y un servicio a cargo del mismo local.

Venta de fotografías en el hotel	50,00 €
--	---------

Horarios:

Boda día: A partir de las 21.00hrs se cobrará 15,00€/h por camarero.
Boda noche: El límite horario será hasta las 03.30 hrs.

Condiciones de Pago

- Para considerar la reserva efectuada, se deberá abonar la cantidad de 900,00 € en concepto de paga y señal.
El espacio y el servicio no se considerarán reservados hasta no haber abonado dicha cantidad.
- 30 días antes del banquete se deberá abonar el 80% del total de la facturación.
- El resto se abonará al finalizar el evento.

Cancelaciones:

No se devolverá el depósito inicial (900,00 €) si se cancela el banquete.

Formas de pago: Pago en efectivo, transferencia bancaria o tarjeta.

Notas adicionales:

- La lista de invitados se entregará 15 días antes del banquete junto al plano o disposición de invitados.
- Se reconfirmará 72 horas antes del banquete el número exacto de comensales y este número será el mínimo que se facturará y se entenderá como definitivo a todos los efectos.
- La empresa se reserva el derecho de modificar los menús y precios, sin previo aviso, excepto en aquellos banquetes contratados.