

# *Bodas* *2024*

HOTEL CIUTAT  

---

MARTORELL



# Menú 1

## APERITIVOS

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen  
Surtido de embutidos catalanes  
Langostinos con salsa rosa y pepino  
Blinis con salmón y tomate cherry  
Surtidos de quesos variados con panes y frutas  
Brocheta de queso fresco, membrillo y piña  
Croquetas de setas y mayonesa de perejil  
Fideua de calamar con alioli



## ENTRANTE

Tartar de tomate kumato con alcaparras, sardina y salmorejo tradicional

## PRINCIPAL

Canelón crujiente de secreto ibérico y salsa de ceps

## SORBETE

## TARTA NUPCIAL

## BODEGA

Cava Dibon Brut Nature,  
D.O Penedés Tinto Pinord D.O Penedés Blanco Pinord  
Vermut blanco, negro, refrescos, cervezas, agua mineral  
Cafés y Carro de licores  
Incluye servicio de barra libre durante el aperitivo

104 € POR PERSONA

wedding day



HOTEL CIUTAT  
MARTORELL



# Menú 2

## APERITIVOS

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen  
Surtido de embutidos de Salamanca  
Surtidos de quesos variados con panes y frutas  
Brocheta de huevo de codorniz, aceituna y boquerón  
Montadito de pepino, salmón ahumado y queso fresco  
Blinis con crema de queso y nueces  
Croquetas de jamón  
Brocheta de pollo teriyaki y sésamo  
Arroz marinero con gambitas

---



## ENTRANTE

Tartar de salmón y tapenade con suave crema de carabinero

## PRINCIPAL

Meloso de ternera a baja temperatura, parmentier, tirabeque y demi-glacé

## SORBETE

## TARTA NUPCIAL

## BODEGA

Cava Dibon Brut Nature,  
D.O Penedés Tinto Pinord D.O Penedés Blanco Pinord  
Vermut blanco, negro, refrescos, cervezas, agua mineral  
Cafés y Carro de licores  
Incluye servicio de barra libre durante el aperitivo

117 € POR PERSONA



# Menú 3

## APERITIVOS

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen  
Cono de virutas de jamón de Guijuelo  
Surtidos de quesos gourmet con fruta  
Tostada de payés, picadillo y sardina ahumada  
Rollitos de calabacín y patés variados  
Camembert frito y mostaza suave  
Mejillón con picadillo y vinagreta de mostaza  
Croquetas de bacalao  
Piruleta de queso parmesano  
Arroz meloso de galta con alcachofas



## ENTRANTE

Tomate a la valenciana relleno de marisco y suave salmorejo

## PRINCIPAL

Wellington de pato, crema de boniato asado y demi-glacé

## SORBETE

## TARTA NUPCIAL

## BODEGA



Cava Dibon Brut Nature,  
D.O Penedés Tinto Pinord D.O Penedés Blanco Pinord  
Vermut blanco, negro, refrescos, cervezas, agua mineral  
Cafés y Carro de licores  
Incluye servicio de barra libre durante el aperitivo

136 € POR PERSONA



# Menú 4

## APERITIVOS

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen  
Isla de embutidos catalanes e ibéricos  
Isla de quesos gourmet, panes artesanales y frutas  
Chupito de salmorejo y langostino  
Mini volovan de crema de cangrejo y anchoa  
Blinis de rosbif y salsa tártara  
Surtido de sushi de verduras, salmón y atún  
Mini hamburguesa de ternera y queso cheddar  
Croquetas de boletus  
Arroz de gamba y mejillones

---



## ENTRANTE

Tosta de Foie micuit con mazana asada y frutos rojos

## PRINCIPAL

Paletilla de cabrito a la baja temperatura con verduritas de temporada

## SORBETE

## TARTA NUPCIAL

## BODEGA

Cava Dibon Brut Nature,  
D.O Penedés Tinto Pinord D.O Penedés Blanco Pinord  
Vermut blanco, negro, refrescos, cervezas, agua mineral  
Cafés y Carro de licores  
Incluye servicio de barra libre durante el aperitivo

156 € POR PERSONA



# Menú Todo incluido

## APERITIVOS

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen  
Surtido de embutidos catalanes  
Langostinos con salsa rosa y pepino  
Blinis con salmón y tomate cherry  
Surtidos de quesos variados con panes y frutas  
Brocheta de queso fresco, membrillo y piña  
Croquetas de setas y mayonesa de perejil  
Fideua de calamar con alioli

---



## ENTRANTE

Tartar de tomate kumato con alcaparras, sardina y salmorejo tradicional

## PRINCIPAL

Canelón crujiente de secreto ibérico y salsa de ceps

## SORBETE

## TARTA NUPCIAL

## BODEGA

Cava Dibon Brut Nature,  
D.O Penedés Tinto Pinord D.O Penedés Blanco Pinord  
Vermut blanco, negro, refrescos, cervezas, agua mineral  
Cafés y Carro de licores  
Incluye servicio de barra libre durante el aperitivo

## BARRA LIBRE Y MÚSICA ( HORAS)

122€ POR PERSONA



# Menú Todo incluido Cocktail

## APERITIVOS FRÍOS

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen  
Aceitunas especiales de la casa  
Surtido de embutidos ibéricos  
Tosta de foie y gelatina de manzana

## APERITIVOS CALIENTES

Croquetas Gourmet  
Brocheta de solomillo de ternera con chimichurri  
Mini hamburguesita con queso, tomate y cebolla  
Mini tartar de salmón y brotes estilo japonés  
Arroz negro con mejillones  
Fideua de calamar con alioli



## TARTA NUPCIAL Y CAVA

### BODEGA

D.O Penedés Tinto Pinord D.O Penedés Blanco  
Pinord  
refrescos, cervezas, agua mineral  
Cafés

BARRA LIBRE Y MÚSICA ( 1 HORA)

101€ POR PERSONA



# Menú Vegetariano

## APERITIVOS

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen  
Brocheta de espárragos a la brasa  
Mini falafel de garbanzos y cremoso de berenjena  
Croquetas de espinacas  
Triángulo de verduritas y curry  
Coca de "recapte" y escalivada  
Salmorejo  
Risotto de ceps



## ENTRANTE

Carpaccio de calabacín con mermelada de tomate, aceite de hierbas y mini vegetales

## PRINCIPAL

Fricando de seitán con setas

## SORBETE

## TATÍN DE MANZANA

## BODEGA



Cava Dibon Brut Nature,  
D.O Penedés Tinto Pinord D.O Penedés Blanco Pinord  
Vermut blanco, negro, refrescos, cervezas, agua mineral  
Cafés y Carro de licores  
Incluye servicio de barra libre durante el aperitivo

97 € POR PERSONA



# Menú Infantil

## APERITIVOS

Pan con tomate  
Patatas Chips y aceitunas



## PRINCIPAL

Pizza de york y queso

o

Fingers de pollo con patatas

o

Macarrones boloñesa

o

Plato combinado de calamares a la romana, croquetas y patatas fritas

## POSTRE

Helado

## BODEGA

Refrescos y agua mineral

Incluye servicio de barra libre durante el aperitivo

36 € POR PERSONA

# Sorbetes y Tartas

## Nupciales

### Sorbetes

Mandarina

Mango

Limón y menta

### Tartas Nupciales

Massini

Selva Negra

Bavarois crujiente de  
avellana

Mandarina y biscuit

# Servicios Adicionales

## JAMÓN AL CORTE

Jamón Ibérico  
Precio: 760€

(Incluye cortador  
en el aperitivo)

## RESOPÓN

Pulguitas saladas, cruasanes dulces,  
churros con chocolate..

## CANDY BAR

Candy bar personalizado

## APERITIVO EXTRA

Añade platos al aperitivo desde  
3.00€

## CENTROS DE FLORES

Centros de flores, flor natural desde  
10.00€

Consulta a  
nuestra  
Comercial

# Y tras el banquete...

## MÚSICA Y DJ

Amenización durante el aperitivo y el banquete.  
2 Horas de discoteca desde la apertura del baile.  
Equipos de sonido necesario en las diferentes zonas de la boda.

Iluminación en la zona de disco.  
Entrevista previa con los novios para la personalización del evento.

PRECIO: 780€

Posibilidad de contratar hora extra.

PRECIO: 195€ / hora

## BARRA LIBRE

Servicio de barra libre 2 horas.

PRECIO: 18,00 €

Hora extra barra libre.  
PRECIO: 11.00 por adulto

# *Ceremonia Civil*

Incluye montaje y desmontaje  
mesa presidencial, sillas con  
funda blanca o decorativas  
( Máximo 50 unidades)

Decoración floral en la presidencia

Alfombra roja

Ambientación musical

PRECIO: 637€

# Obsequios Especiales

Habitación doble la noche de bodas para los novios.

Desayuno buffet para el día siguiente.

Figura de novios de la tarta nupcial.

1 Habitación gratuita en alojamiento y desayuno buffet por cada 15 comensales adultos, el día de la boda.

Plazas de aparcamiento gratuitas, según disponibilidad el día de la boda. No se pueden reservar.

10% de descuento sobre el menú adulto escogido para las bodas celebradas en viernes y en domingo.

El día de la prueba de menú.

Menú degustación gratuito para los novios. Para el resto de los comensales que deseen hacer la prueba de menú tendrán un 50% de descuento sobre el precio del menú.

Para celebrar el primer aniversario de vuestra boda, os invitamos a alojarnos de nuevo en nuestro hotel y a comer en nuestro restaurante. Se requiere reserva previa.

# Condiciones Generales

El menú ha de ser el mismo para todos los comensales salvo alergia o dietas especiales, que serán tratados a parte.

El menú infantil ha de ser el mismo para todos los niños.

La organización de la boda será realizada por el departamento comercial, el cual llevará un seguimiento personalizado con los novios.

La lista de invitados definitiva se entregará 15 días antes de la boda. Dicha lista se podrá modificar hasta 72 horas antes de la boda, con cambios de máximo 5 comensales. Pasado dicho plazo, cualquier comensal que se anule, supondrá los gastos de su menú.

Cualquier producto o servicio no detallado en el presupuesto o contrato de arras puede conllevar una facturación a parte.

Todo proveedor necesario para la organización de la boda será contratado por parte del hotel. Cualquier cambio deberá ser autorizado previamente por el departamento comercial del hotel.

El hotel no se hace responsable del deterioro, roturas o robo de las pertenencias del cliente. En caso de desperfecto en los materiales o instalaciones del hotel, el cliente se compromete a pagar los gastos de reposición y/o reparación.

## Política de pagos

La reserva quedará confirmada realizando un contrato de arras con un primer pago de 1.000€, el cual se descontará del importe total de la factura. Estos 1.000€ no son reembolsables en caso de cancelación.

El siguiente pago será el 25% del total de la factura tras la prueba de menú, unos dos meses antes de la boda aproximadamente.

El 50% del total de la factura, se abonará 20 días antes de la boda.

El resto del pago se debe realizar 72 horas antes de la boda.

A la salida de la habitación nupcial, se abonarán los posibles extras derivados durante el día del evento.

Los pagos se podrán realizar mediante tarjeta de crédito, transferencia bancaria o en efectivo.