

MUN

cuina evocativa

MENÚS BODAS



F HOTEL
DON CANDIDO

TERRASSA

F AFINIA
HOTELES

HOTEL DON CÁNDIDO**** Rambleta Pare Alegre, 98 - 08224 TERRASSA (BCN)
T. 93 733 33 00 /F. 93 736 73 18 - convenciones.doncandido@cirsa.com

CELEBRAR VUESTRA BODA EN EL HOTEL DON CÁNDIDO ****

¿Por qué celebrarlo con nosotros?

- Porque contamos con más de 25 años de **experiencia** organizando enlaces.
- Porque tenemos un centro de **estética y peluquería**.
- Porque dispones de **plazas de aparcamiento gratuitas**.
- Porque la **barra libre** y el **DJ** son **gratuitos**.
- Porque podéis traer el **fotógrafo** que **escojáis**.
- Porque os **regalamos** las **minutas**, las **fundas de las sillas** y la **decoración floral**.
- Porque podéis crear vuestro **menú ideal** y **probarlo gratuitamente**.
- Porque os obsequiamos con la **suite nupcial**.
- Porque tenemos **habitaciones para los vuestros**.
1 habitación cada 10 comensales para enlaces a partir de 40 comensales adultos.
- Porque os regalamos una noche de hotel para celebrar vuestro **1º aniversario**.
- Porque garantizamos el **éxito** de vuestro banquete.

Por estos, y más motivos, acompañamos cada año
a muchas parejas en este día tan especial.

A continuación os adjuntamos las propuestas de menús, para un mínimo de 40 comensales, y quedamos a vuestra entera disposición para resolveros las dudas que tengáis.

Llamar o bien venir a vernos, os informaremos sin compromiso.

Ceremonia Civil

Incluye

- Estructura con cortinas vintage
- Decoración floral a base de paniculata y verdes varios según temporada
- Mobiliario para ceremonia
- Sillas invitados
Nota: Se disponen 50 sillas. En caso de necesitar más, deben solicitarse.
- Decoración pasillo
- Carro de aguas
- Estructura photocall
Nota: no incluye atrezos

Horarios Ceremonia Civil

- Enlaces de mediodía: 13 horas
- Enlaces de tarde: 19 horas

Precio: **650€** (IVA incluido)

Nota: En caso de que los centros florales para el banquete sean de un proveedor externo al nuestro, el precio de la ceremonia puede comportar un suplemento.

Aperitivo de Bienvenida

Frío

Jamón ibérico y pan de payés casero con tomate

Surtido de canapés

Refrescante de sandía y caviar de albahaca

Bombón de foie crocante

Cazoleta de bacalao marinado con coulis de tomate fresco

Caliente

Mini hot dog con salsa barbacoa

Crunchy de gouda y miel

Croquetas de cecina

Almejas al horno con vino blanco

Bufete:

Fideua

Nota: incluye decoración del bufet

Bodega:

Cava Brut Cinta Púrpura Juvé y Camps

Vino Tinto y Vino Blanco

Cervezas

Refrescos

Martini

Nota: Este aperitivo está incluido en el precio de todos los menús.

Complementar Vuestro Aperitivo de Bienvenida

Servicio de Bufets

Este servicio se ofrece para mesas a partir de 50 comensales.

*En caso de ser menos comensales comportaría un suplemento adicional.

Bufet de huevos de codorniz con sobrasada ibérica * 2 unidades persona	4,75 € (IVA incluido) / persona
Bufet de quesos	6,50 € (IVA incluido) / persona
Bufet de ibéricos * Incluye: jamón cebo, chorizo ibérico, lomo ibérico y fuet	11,50 € (IVA incluido) / persona
Bufet de jamón cebo con cortador en sala *pieza de jamón de 8 / 8,5 Kg * el jamón sobrante se preparará para llevar	175 € / cortador 450 € / jamón
Bufet de sushis	8,50 € (IVA incluido) / persona
Bufet de postres * brocheta de fruta, repostería, mini tarta de manzana, mini brownie de chocolate y sorbete de limón	8,45 € (IVA incluido) / persona
Decoración bufet	80 € (IVA incluido) / bufet

Propuestas de menús

1

APERITIVO DE BIENVENIDA

Entrante

**TIMBAL DE VENTRESCA,
TXANGURRO Y PATATA**
brochetas de langostinos
y bouquet de hojas verdes

Segundo

CONFIT DE PATO
con glacé de cítricos,
corona de patata y frutos secos

Postre

SORBETE DE MOJITO

PASTEL NUPCIAL

La Bodega

VINO BLANCO MUGUET BLANC & BLANCS
D.O. Penedés

VINO TINTO ARRIOS CRIANZA
D.O. Rioja

AGUAS MINERALES

CAVA BRUT CINTA PÚRPURA
JUVÉ & CAMPS

CAFÉS Y LICORES

87€ (por persona, IVA incluido)

2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Entrante

ENSALADA DE LANGOSTINOS,
mosaico de jamón de pato, pitaya roja
vinagreta de casis y miel

Segundo

SUPREMA DE SALMÓN
Con crema de puerros al cava y langostinos

Postre

SORBETE DE MANDARINA IMPERIAL

PASTEL NUPCIAL

La Bodega

VINO BLANCO MUGUET BLANC & BLANCS
D.O. Penedés

VINO TINTO ARRIOS CRIANZA
D.O. Rioja

AGUAS MINERALES

CAVA BRUT CINTA PÚRPURA
JUVÉ & CAMPS

CAFÉS Y LICORES

95€ (por persona, IVA incluido)

Estos menús incluyen

Menú enlace

Barra libre y DJ con amenización y baile durante 1h 30 minutos

Pastel nupcial de presentación con figura de novios

Colocación de detalles y complementos para vuestro enlace

Prueba de menú para los novios

Minutas, centros florales y fundas blancas para las sillas

Espacio contratado a disposición durante todo el día

Suite nupcial para la noche de bodas

Habitación para el 1º aniversario de casados

Weeding angel

Rambleta Pare Alegre, 98 - 08224 TERRASSA (BCN)

T. (+34) 93 736 73 28 - T. (+34) 93 733 33 00 - F. (+34) 93 733 73 18

3

APERITIVO DE BIENVENIDA

Entrante

TIMBAL DE PATATA Y MARISCO

Con espárragos verdes y salsa *crevette*

Segundo

ESPALDA DE CORDERO

braseada en toque clásico
con graten de patata y setas
y atadillo de espárragos

Postre

SORBETE DE FRAMBUESA

PASTEL NUPCIAL

La Bodega

VINO BLANCO MUGUET BLANC & BLANCS
D.O. Penedés

VINO TINTO ARRIOS CRIANZA
D.O. Rioja

AGUAS MINERALES

CAVA BRUT CINTA PÚRPURA
JUVÉ & CAMPS

CAFÉS Y LICORES

105€ (por persona, IVA incluido)

4

APERITIVO DE BIENVENIDA

Entrante

ABANICO DE PIÑA BABY

Con langostinos pochados
y sus dos jamones de pato e ibérico

Segundo

SUPREMA DE CORVINA

en salsa de cigalas, soufflé de patata
y su carabinero

Postre

SORBETE DE LIMÓN

PASTEL NUPCIAL

La Bodega

VINO BLANCO MUGUET BLANC & BLANCS
D.O. Penedés

VINO TINTO ARRIOS CRIANZA
D.O. Rioja

AGUAS MINERALES

CAVA BRUT CINTA PÚRPURA
JUVÉ & CAMPS

CAFÉS Y LICORES

125€ (por persona, IVA incluido)

Estos menús incluyen

Menú enlace

Barra libre y DJ con amenización y baile durante 1h 30 minutos

Pastel nupcial de presentación con figura de novios

Colocación de detalles y complementos para vuestro enlace

Prueba de menú para los novios

Minutas, centros florales y fundas blancas para las sillas

Espacio contratado a disposición durante todo el día

Suite nupcial para la noche de bodas

Habitación para el 1º aniversario de casados

Weeding angel

5

APERITIVO DE BIENVENIDA

Entrante

ENSALADA DE BOGAVANTE

Con brandada y ceps
con coulis de tomate y albahaca fresca

Segundo

SOLOMILLO DE TERNERA,

Crema fina de foie al armagnac
y trufa negra

Postre

MOSAICO DE SORBETES VARIADO

y lengua de chocolate

PASTEL NUPCIAL

La Bodega

VINO BLANCO MUGUET
BLANC & BLANCS D.O. - Penedés

VINO TINTO ARRIOS CRIANZA
D.O. Rioja

AGUAS MINERALES

CAVA BRUT CINTA PÚRPURA
JUVÉ & CAMPS

CAFÉS Y LICORES

150€ (por persona, IVA incluido)

MENÚS INFANTILES

1

PASTA BOLOÑESA O CANELONES

(a escoger)

ESCALOPINES DE POLLO

Rebozado con patatas

PIRÁMIDE DE CHOCOLATE

con fideítos de colores

Aguas minerales y refrescos

25€ (por niño/a, IVA incluido)

2

Combinado Infantil

**ESCALOPINES DE POLLO REBOZADO CON
PATATAS Y BOUQUET DE PASTA CON
TOMATE**

PIRÁMIDE DE CHOCOLATE

con fideítos de colores

Aguas minerales y refrescos

20€ (por niño/a, IVA incluido)

Estos menú incluyen

Menú enlace

Barra libre y DJ con amenización y baile durante 1h 30 minutos

Pastel nupcial de presentación con figura de novios

Colocación de detalles y complementos para vuestro enlace

Prueba de menú para los novios

Minutas, centros florales y fundas blancas para las sillas

Espacio contratado a disposición durante todo el día

Suite nupcial para la noche de bodas

Habitación para el 1º aniversario de casados

Weeding angel

Hora de escoger vuestro pastel nupcial

Pastel de Nupcial

- CARDINAL DE NATA Y FRESAS
con chocolate foundant
- PASTEL SACHER
jarabe de ron añejo y café torrado
- BROWNIE DE CHOCOLATE TIBIO
- PASTEL SELVA NEGRA
bizcocho de chocolate con nata y virutas de chocolate
- PASTEL DE LIMÓN
bizcocho con crema ligera de limón
- PASTEL MASSINI
3 capas de trufa, nata y yema quemada

Pastel de presentación: de 1 Kg para realizar el corte incluido

Complementa tu Evento

Otros servicios

- SURTIDO DE MINI BOCADILLOS FRÍOS
diferentes tipos de bocadillos para finalizar el baile 5,50 € / por persona
- CHOCOLATE CON CHURROS
para finalizar la fiesta 5,75 € / por persona
- CANDY BAR
para endulzar vuestro baile 175 € / por Candy Bar
Nota: incluye montaje y decoración

Ampliación Servicio de DJ & Barra Libre

- Servicio de DJ 50 € / por cada media hora
- Servicio de Barra Libre 8 € / por cada media hora y persona

Decoración

- Centros Florales
Floristeria Oliveras
Carrer del Nord, 62, 08221 Terrassa, Barcelona
937 83 39 27 Incluidos
- Minutas para mesas
*Nota: hasta 200 unidades
a una tinta con formato minutas hotel Incluidas
- Fundas blancas Incluidas
- Lazo de silla 1,10€ / unidad

Condiciones y Contrato de reserva:

Nombre:

Apellido:

Dirección:

DNI:

Fecha Evento:

.....

El cliente debe de estar de acuerdo con lo que se detalla a continuación:

Pagos

- En el momento de la reserva: 600€
- El día de la prueba de menú: 600€
- A tres días del evento se deberá abonar el resto pendiente del total de la factura

A efectos de facturación con 72 horas de antelación:

- se considerará contratado el último número de comensales indicados al hotel
- en caso de cambios, en los platos elegidos desde un inicio este comportará el cargo del menú elegido y el cambio realizado

Nota: en ningún caso la factura podrá exceder los 2500€ en el pago en efectivo de la factura. Para mayor seguridad, **hacer una transferencia bancaria anticipada.**

Cancelaciones

En caso de que la cancelación se produzca entre 180 y 90 días, se hará un cargo equivalente a un 15% del total de los servicios.

En caso de que la cancelación se produzca entre 90 y 60 días, se hará un cargo equivalente a un 25% del total de los servicios.

En caso de que la cancelación se produzca en menos de 60 días, el total de los depósitos recibidos no serán reembolsados.

Otros

El hotel se reserva el derecho de cambiar la ubicación de los eventos que se celebran al aire libre por motivos climatológicos.

En caso de que se produzca un retraso en los horarios especificados de llegada de los invitados y/o homenajeados y este altere el horario de los servicios contratados procederemos a cobrar un suplemento de servicio.

El hotel no puede hacerse responsable de la pérdida o deterioro de los objetos, valor o material que se deje depositado en los salones, a no ser que esté acordado previamente escrito.

El cliente se hará cargo de cualquier desperfecto, rotura u otros del hotel.

Las partes se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Juzgados y Tribunales de Barcelona, con renuncia a cualquier otro si lo hubiese.

· Conformidad Cliente ·