SAVE
the
DATE

¡NUESTRA ENHORABUENA!

El equipo de organización de eventos del Gran Hotel La Florida desea agradeceros el interés mostrado en celebrar vuestra boda en tan emblemático espacio.

El lujoso Gran Hotel La Florida, situado a 500 metros de altura sobre la ciudad de Barcelona, os ofrece un exquisito marco, combinando un refinado confort, diseño, glamour y atención al detalle, para que ese día tan especial sea una experiencia inolvidable.

Es un placer para nosotros presentaros la exclusiva propuesta gastronómica de bodas del Gran Hotel La Florida. Deseamos simplificar vuestro proceso de elección sin renunciar en absoluto a que sea un evento refinado, exclusivo y único. Por eso hemos confeccionado unos menús que podréis configurar a vuestra medida y gusto. Una oferta gastronómica compuesta por aperitivo, entrante, principal y tarta nupcial; un meditado maridaje de vinos elaborado por nuestra Somellier, barra de bebidas durante 2 horas y una delicada selección de centros de mesa.

Nuestro equipo de profesionales en organización de bodas os asistirá en todo momento para hacer de vuestro enlace un evento memorable.

APERITIVOS FRÍOS

(A escoger 5 variedades)

Dados de salmón ahumado con esencia de lima

Montadito de jamón ibérico con pan con tomate

Salmón rosa en osmosis de remolacha y mayonesa de maíz

Tortilla de setas en escabeche

Ensaladilla de trompetas de la muerte con mayonesa de coco

Focaccia de butifarra negra y vinagreta de piñones

Croque monsieur

Fajita de higos y queso azul del "Avi Ton"

Brandada de bacalao con huevas de trucha y pan de pasas

Burratina y trufa

Atún ahumado con almendras

Crema de aguacate con pico de gallo

Montadito de tataki de atún con guacamole

Tosta de pasas con queso gorgonzola y nueces

Pato Pekín con papel de arroz

Mini "esqueixada" con olivada

Cucurucho de miso y caviar de aceite

Tartar de corvina

La duración del aperitivo será de 90 minutos

APERITIVOS CALIENTES

(A escoger 5 variedades)

Buñuelo de bacalao

Mini bomba de la Barceloneta

Mini samosas de verduras con curry

Tartaleta de caracol con cremoso de coliflor

Kebab de pollo de corral con teriyaki

Yoza de cerdo al vapor

Croqueta casera de jamón ibérico

Croqueta de cecina

Pulpo a la gallega

Pulpo al mojo picón

Mini black burger de pollo con wok de puerro y mayonesa de cúrcuma

Kebab de ternera

Mini burger eco con pan de kétchup y espinaca

Dados de rape kashimir

Kebab de espaldita de cordero con salsa mirín

Brocheta de muslo de pollo teriyaki

Cazón en adobo estilo malagueño

Shawarma de langostinos

Kebab de langostino panko

Si desea añadir una opción extra el coste es de 3,50 € por persona
La duración del aperitivo será de 90 minutos

ESTACIONES

Incluidas (A escoger una opción)

Arroz clásico de la Costa Brava con cigalas y almejas
Fideuá de mar y montaña
Estación de quesos internacionales y sus contrastes

ESTACIONES CON SUPLEMENTO

Jamón Ibérico Reserva "Único" de Martín Raventós
Compuesto por una pieza de 6/7 Kg para 80/100 personas
Acompañado de mini coca con tomate
Suplemento de 768€ por pieza

Chuletón de buey al corte
Acompañado de pimientos de Padrón
Suplemento de 80€ por pieza de 1kg (una pieza cada 8-10 personas)

Surtido de Ahumados
Compuesto por ahumados de salmón, bacalao, pez espada, sardina y huevas
Acompañados de crujientes de pan y blinis
Suplemento de 14,50€ por persona

Barra de ostras y almejas
Compuesto por 2 ostras y 2 almejas de Carril
Suplemento de 18€ por persona

Selección Espinaler
Compuesto por almejas, berberechos, mejillones, anchoas, navajas, alcachofas
Barra de Vermut y sifón de soda
Suplemento de 18€ por persona

BODEGA PARA EL APERITIVO

BEBIDAS

Vermut Blanco / Vermut Rojo
Campari
Cervezas
Selección de vinos y cavas Gran Hotel La Florida
Zumos de frutas
Aguas minerales

Escoja un cocktail de cava
Kir Royal (Crema de Cassis y Cava)
Bellini (Zumo de melocotón y Cava)
Hawai (Zumo de piña y Cava)

Cocktail *con suplemento 3€*
Rossini (Crema natural de fresas y Cava)
Sweet Mango (Crema de mango natural y Cava)
Hibiscus (Cava con flor natural comestible de Hibiscus)

Barra de Mojitos y Caipirinhas *con suplemento de 7€ por persona*
Mojito clásico, Mojito de fresa, Caipirinhas y Caipiroskas

MENÚ 1

ENTRANTES

(A escoger un plato)

Carpaccio de gambón de Palamós con vinagreta de cítricos, picatostes y tomates cherry caramelizados

---

Tartar de salmón y aguacate, vinagreta de tandoori y yogur con sorbete de yuzu

---

Vieiras y langostinos con ensalada de hinojo y pesto de espinacas

---

"Esqueixada" de bogavante y bacalao con olivada, puerro a la plancha y combo de vinagretas

PRINCIPALES

(A escoger un plato)

Meloso de ternera con ceps, gratén de patata y salsa Pedro Ximénez

---

Presa ibérica a baja temperatura con mojo picón, wok de patata agria y curry

---

Merluza de anzuelo con pastel de rissoto al azafrán y panceta ahumada

---

Corvina con braseado de micro verduras y muselina de marisco con azafrán y romesco

TARTA NUPCIAL

(A escoger una opción)

Layer cake de frambuesa y choco

Exotic de coco, piña y plátano

Carrot Cake

Red Velvet

Mignardises

Precio: 154€ por persona. Iva incluido

MENÚ 2

ENTRANTES

(A escoger un plato)

Atún toro marinado con "shio koji ", poso de sake, huevas de trucha y escarola "enxatonada"

Ensalada de bogavante y cuscús con Kalamata, vinagreta de piñones y gelée de menta

---

Ensalada de gambón de Palamós, con puré de garbanzos tahina y limón, vinagreta de Green curry y Padrón y tartar de tomate seco

---

Terrina de foie gras con jalea de naranja, pan de especies, remolacha encurtida y sorbete de yuzu

PRINCIPALES

(A escoger un plato)

Solomillo de buey con papa violeta arrugada, salsa de trufa y setas

---

Lubina cordobesa de tomate, jamón ibérico, almendras y alcachofas confitadas a las finas hierbas

---

Lomo de rape con "trinxat" de calamar, col china, butifarra negra y aceite especiado

---

Espalda de cordero confitada 15h, puré de boniato y salsa sefardí

TARTA NUPCIAL

(A escoger una opción)

Layer cake de frambuesa y choco

Exotic de coco, piña y plátano

Carrot Cake

Red Velvet

Mignardises

Precio: 172€ por persona. Iva incluido

MENÚ INFANTIL

PRIMEROS

(A escoger un plato)

Macarrones con salsa napolitana

--

Canelones de carne o espinacas gratinados con queso parmesano

--

Arroz cremoso con pollo de El Prat

PRINCIPALES

(A escoger un plato)

Ternera de Girona escalopada con patatas caseras

--

Nuguets de pollo con patatas deluxe

--

Merluza rebozada con salsa tártara

POSTRES

(A escoger una opción)

Crêpes de chocolate con helado de vainilla

--

Brownie con helado de galletas Oreo

--

Nuestro "Bob Esponja"

Precio: 48€ por persona. Iva incluido

BODEGA

ESTÁNDAR

VINOS BLANCOS

D.O. Penedès – Viladellops Xarel.lo
D.O. Rueda – Paseante La Charla
D.O. Rias Baixas – Viña do Avo

VINOS TINTOS

D.O. Bierzo – Castro de Valtuille
D.O. Ribera del Duero – Emilio Moro Cza.
D.O. Terra Alta – Viirolai

ESPUMOSOS

D.O. Cava – Ab Origine Brut
D.O. Penedès – Colet tradicional "Methode Classic"
D.O. Cava – Agustí Torelló Brut Reserva

PREMIUM *(suplemento de 7€)*

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda – Menade
D.O. Costers del Segre – Ánima de Raimat
D.O. Somontano – Enate Chardonnay

VINOS TINTOS

D.O. Montsant – Orto Tinto
D.O. Ribera del Duero – Sentido
D.O. Jumilla – Juan Gil

ESPUMOSOS

D.O. Cava – Vendrell Olivella
D.O. Penedès – Colet Gran Cuveée
D.O. Cava – Agustí Torelló Trepat Rosé

SUPREME *(suplemento de 18€)*

VINOS BLANCOS

D.O. Montsant – Acustic Blanc
D.O. Rias Baixas – Pazo de Señorans
A.O.C. Chablis – J.P. Grossot Chablis

VINOS TINTOS

D.O Montsant - Donyet
D.O. Ribera del Duero – Kirios de Andrada Noche
D.O. Empordà – Terra Remota Camino

ESPUMOSOS

D.O. Cava – Rimarts 40
D.O. Cava – Agustí Torelló Mata Barrica
A.O.C Champagne – André Clouet Grand Cru

BARRA LIBRE DE BEBIDAS FIN DE FIESTA

ESTÁNDAR

Beefeater/Bombay Blanco/Tanqueray
Absolut/Smirnoff/Stolichnaya
Ballantines/J&B/Johnnie Walker Red
Cacique/Havana 3/Bacardi Blanco
Malibú/Licores de frutas
Refrescos, zumos y cervezas
Selección de vinos y cavas Gran Hotel La Florida
Aguas minerales

2 horas incluidas. Cada hora adicional 14€ por persona

PREMIUM *(suplemento de 6€ por persona)*

Bulldog/Puerto de Indias/Seagram's
Absolut/Kettel One
Ballantines/Chivas 12 años/J&B Johnnie Walker Red
Canadian Club/Havana 7/Bacardi/Pampero Aniversario
Malibú/Licores de frutas
Refrescos, zumos y cervezas
Selección de vinos y cavas Gran Hotel La Florida
Aguas minerales

Cada hora adicional 19€ por persona

BARRA DE GIN & TONIC *(suplemento de 11€ por persona)*

Selección de Ginebras Premium: Citadelle, Hendrick's, Martin Millers, Gin Nordes, Tanqueray Ten
Aromatizadas con diferentes cítricos y especias
Mezcladas con Fever Tree tonic y Tónica Schweppes

RESOPÓN

SELECCIÓN *(escoger 3 opciones)*

Mini brioche de pavo, mantequilla y tomate

Mini lágrima con embutido ibérico

Mini sandwich de queso

Mini Croissant de chocolate

Mini Snecjen de pasas

Suplemento de 7€ por persona
Incluye 3 piezas en total por persona

RECUERDOS DE MI INFANCIA

Nuestro Chef les preparará un surtido de dulces que os transportará a vuestra más tierna infancia:
Chucherías, pan con Nocilla, brioche de mantequilla y azúcar, churros con chocolate, buñuelos, chuchos de crema, donuts, Pantera Rosa, Phoskitos y Lacasitos

Suplemento de 9,50€ por persona

PASTEL NUPCIAL

ESTÁNDAR *(incluido en el precio del menú)*

Soporte con ruedas
cubierto con mantel y
sobre mantel opcional

Sin decoración floral

PRESENTACIÓN ESPECIAL

El pastel se presenta en una antigua máquina de coser decorada por Pepe Von Strudel

CARRITO DE CHUCHES

PRESENTACIÓN EN CARRITO *(no incluido en el precio del menú)*

- Una selección de chucherías servidas después del banquete
- Con decoración floral

DECORACIÓN FLORAL

Todos soñamos con una boda única, a nuestra medida, en la que cada detalle refleje lo que somos y lo que queremos compartir con nuestros familiares y nuestros amigos.

Nuestro decorador floral, Pepe Von Strüdel, creará para vosotros una decoración exclusiva, cuidada al detalle con la que sorprenderéis a vuestros invitados.

- Centros de flores personalizados en las mesas
- Arco de flores, detalles en las sillas y terrazas en la ceremonia civil
- Decoración de la terraza del hotel
- Ramo de novia
- Detalle en la solapa para el novio

Contacto: Email: pepe@vonstrudel.com Instragam: @pepevonstrudel
Móvil: 615 959 293 Facebook: Von Strüdel

MONTAJES DE MESAS

ESTÁNDAR *(incluido en el precio del menú)*

Mesa con mantel negro, blanco o arena. Silla con funda blanca.
Centro flor estándar

MONTAJE HAMILTON

Mantel Lino/Algodón Blanco. Vajilla Hamilton Oro. Vaso Moon ámbar.
Serie de copas Marquesa Oro. Silla Napoleón Oro. Cojín blanco o crudo

MONTAJE ROHAN

Mantel lino verde pálido. Vajilla Rohan. Vaso Barroco.
Serie de copas Enólogo. Silla Saint Remy

MONTAJE VINTAGE

Mantel Lino/Algodón Blanco. Vajilla Vintage Classic. Vaso Moon ámbar.
Serie de copas Enólogo. Silla Saint Remy

MONTAJE PLATA

Mantel Lino Gris. Vajilla Hamilton Plata. Vaso Moon Púrpura.
Serie de copas Sublym. Silla Napoleón Plata. Cojín blanco o crudo

MONTAJE TOILE DE JOUY

Mantel Toile de jouy verde. Vajilla Rohan. Vaso Moon verde.
Serie de copas Sublym. Silla Trocadero verde o blanca

Si deseáis otras opciones, por favor consultadnos.

SEATING

ESTÁNDAR *(incluido en el precio del menú)*

Sin decoración floral

EN CABALLETE

- Con espejo con marco dorado
- Con decoración floral

EN MUEBLE

- Ubicado en el Café 1925, mueble antiguo con espejo
- Con decoración floral

CONDICIONES GENERALES

Este menú es indivisible. Tarifa y oferta válidas para 2018.
El número mínimo de comensales para poder acogerse a esta propuesta es de 50 personas.

El precio incluye los siguientes servicios:

- Aperitivo compuesto de 15 piezas por persona (1 pieza y media de cada tipo) (5 variedades frías y 5 variedades calientes)
- Estación para el aperitivo a elegir entre las opciones incluidas
- Bodega del aperitivo
- Menú compuesto por un entrante, un principal, tarta nupcial, mignardises, bodega estándar y café
- Barra libre de 2 horas
- Cubertería, vajilla y cristalería de gala estándar
- Fundas blancas para las sillas
- Decoración floral estándar en las mesas de banquete
- Parking bajo petición: Incluidas 4 plazas sin cargo para banquetes a partir de 50 invitados
- Impresión de minutas, seating y listados estándar
- Carro de presentación del pastel nupcial estándar

El Hotel os invita a:

- Una habitacion con vistas a la ciudad para disfrutar de la noche de bodas en el Gran Hotel La Florida

Y os ofrece:

- 25% de descuento en tratamiento pre y post bodas para los novios.
- 20% de descuento en tratamientos y condiciones especiales para invitados
- Otros detalles de productos de Spa by L'Occitane y programas a medida, consultar a: spa@hotellaflorida.com

Invitación para degustar gratuitamente el menú en el Gran Hotel La Florida una vez confirmado el evento:

Para bodas de 50 a 79 personas, prueba de menú para 2 personas
Para bodas de 80 a 99 personas prueba de menú para 4 personas
Para bodas de más de 100 personas prueba de menú para 6 personas

- Las pruebas de menú se deberán solicitar con un mínimo de una semana de antelación y estarán sujetas a disponibilidad por parte del hotel. Las pruebas se realizarán de lunes a viernes a mediodía.
- Menús especiales: Disponemos de menús alternativos o adaptados para vegetarianos, alérgicos, celíacos y diabéticos.

Servicios complementarios no incluidos en este menú:

- Alquiler de espacios para banquete y ceremonia civil
- Servicio de fotografía
- Servicio de DJ
- Menú de staff (Música, fotógrafos, vídeo, etc..) (25€ por persona)
- Servicio de parking pre-pagado para invitados. Tarifa especial de 15€ por coche durante todo el evento. Plazas limitadas en función de la disponibilidad del hotel

Contratación:

Para confirmar el evento formalizaremos un contrato de servicios que detalla los siguientes depósitos a efectos de garantía:

- 20% del total del enlace a la firma del contrato
- 50% del total del evento tres meses antes de la fecha del enlace
- 30% del total del evento 15 días antes de la fecha del enlace

LA FLORIDA

1925

www.hotellaflorida.com

conference@hotellaflorida.com

T. +34 93 259 30 00