



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 Sommelier, 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.

CONFECCIONA TU MENÚ DE BODA

6 UNIDADES DE APERITIVOS FRÍOS

6 UNIDADES DE APERITIVOS CALIENTES

1 ESTACIÓN

1 ENTRANTE

1 PRINCIPAL

1 POSTRE

APERITIVOS FRÍOS

(A escoger 6 unidades)

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate

Cecina de León con pan “soplao”

Burbuja de oliva gordal y anguila ahumada

Salmón marinado con citronela y mahonesa picante

Ensaladilla con ventresca de atún y espuma de mahonesa

Tartar de bonito y emulsión de piñones

Coca tostada de pimientos escalibados y anchoas “OO”

Brandada de bacalao y huevas de tobiko

Ajoblanco con carabineros y aceite de salvia

Coca de sardina ahumada y crema de tubérculos

Tomate de albahaca y lechuga de mar

Crema de calabaza, chocolate blanco y panceta ibérica

Steak tartar de vaca vieja y mascarpone picante *(supl. 3€)*

Bombón de foie, pan de especias y pólvora de “dukkah” *(supl. 3€)*

Tataki de atún, soja y sésamo *(supl. 4€)*

Ceviche de pescado blanco y choclo *(supl. 3€)*

Si deseas añadir una opción extra el coste es de 3,50€ por persona

La duración del aperitivo será de 90 minutos

APERITIVOS CALIENTES

(A escoger 6 unidades)

Croquetas de pollo a l'ast

Croquetas de Idiazábal

Buñuelos de bacalao con miel y lima

Pulpo con salsa kimchi y patata crema

Mini hamburguesa de ternera, bacon y queso Comté

Satay de pollo con leche de coco y cacahuete

Huevo frito de codorniz, chip de patata y sobrasada

Canelón de rustido, foie y trufa

Cazuelita de garbanzos en suquet y "cap i pota"

Bocadito trufado de jamón ibérico y mozzarella

Bao de verduras marinadas

Alitas de pollo de corral marinado en soja y miel

Taco de jarrete lacado y brotes

Croquetas de jamón ibérico de bellota *(supl. 3€)*

Cochinillo crujiente, pera y vermut *(supl. 3€)*

Fritura de calamar al jengibre *(supl. 4€)*

Langostinos crujientes y salsa romesco *(supl. 4€)*

Si deseas 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)

Embutidos ibéricos de bellota y pan con tomate

Fideuá “mar y montaña” con alioli de pera

Quesos de autor con nueces y membrillo

ESTACIONES CON SUPLEMENTO

Jamón Ibérico de bellota al corte

Compuesta por una pieza de 6/7 Kg para 80/100 personas

Acompañado de mini coca con tomate

950€ Jamón ibérico de bellota puro

850€ Jamón ibérico de bellota cruzado

Vermuteando por “Les Terrasses”

Compuesta de mejillones, almejas, navajas, berberechos, bravas, Gildas

Suplemento de 14€ por persona

Arroz de pescadores

Compuesta de pescado y marisco de temporada

Suplemento de 14€ por persona

Sushi, makis y niguiris

Compuesta de salmón, atún y aguacate y producto de mercado

Acompañado de wasabi y salsa de soja

Suplemento de 16€ por persona

Ostras y almejas

Compuesta por 2 ostras y 2 almejas de Carril (por persona)

Suplemento de 14€ 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

Escoje un cocktail de Cava

Kir Royal (Crema de Cassis y Cava)

Bellini (Zumo de melocotón y Cava)

Hawai (Zumo de piña y Cava)

Cocktails *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 9€ por persona*

Mojito clásico, Mojito de fresa, Caipirinhas y Caipiroskas



ENTRANTES

(A escoger un plato)

Crema de tomates de albahaca, anguila ahumada y espárragos

Ravioli de carabineros, setas y rustido marino

Ensalada de bogavante, alcachofas y mahonesa de sofrito *(supl. 6€)*

Vieiras con crema de almejas, coco y cilantro *(supl. 6€)*

PRINCIPALES

(A escoger un plato)

Cochinillo crujiente, peras ahumadas y vermut

Presa ibérica de bellota con salsifí y cebollitas de cardamomo

Rodaballo a la brasa, crema de boniato asado y salsa de setas

Calamares de playa rellenos de ibérico, butifarra negra y sofrito

Lomito de cordero confitado, crema de tubérculos y espárragos *(supl. 6€)*

Rape en suquet con cigalas y migas *(supl. 6€)*

Salmonetes con arroz de gamba roja y calamarcitos *(supl. 8€)*

Solomillo de vaca vieja, patata mantequilla y jugo de carne *(supl. 8€)*

POSTRES

(A escoger un plato)

Mundo de chocolate

Pastel de zanahoria y helado de Cheesecake

Pastel de limón y merengue

Crumble de manzana con helado de nuez de macadamia

Red Velvet

TARTA NUPCIAL

(Opcional)

Tarta de presentación

Corte de espada

60€

TARTA NUPCIAL

Suplemento de 60 euros/Kg (1kg para 10 personas)

Mignardises

PRECIO: 154€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL

PRIMEROS

(A escoger un plato)

Rigatoni con salsa y Parmesano (Bolognesa, Carbonara, Napolitana o Pesto)

Canelones de carne rustida y Parmesano gratinado

PRINCIPALES

(A escoger un plato)

Solomillo de ternera con patatas caseras

Merluza de pincho con patatas caseras

POSTRES

(A escoger una opción)

Surtido de helados

Brownie de chocolate negro y nueces

Precio: 49€ por persona. Iva incluido

BODEGA

ESTÁNDAR

VINOS BLANCOS

D.O. Penedés - Viladellops Xarel·lo

D.O. Rueda - Paseante La Charla

VINOS TINTOS

D.O. Bierzo - Castro de Valtuille

D.O. Ribera del Duero - Emilio Moro Finca Resalso

ESPUMOSOS

D.O. Cava - Juve & Camps Cinta Púrpura

D.O. Penedés - Colet tradicional "Methode Classic"

PREMIUM *(suplemento de 8€ por persona)*

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda - Menade

D.O. Costers del Segre - Ànima 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 - Agustí Torelló Brut Reserva

D.O. Penedés - Colet Gran Cuveée

D.O. Cava - Agustí Torelló Trepat Rosé

SUPREME *(suplemento de 18€ por persona)*

VINOS BLANCOS

D.O. Montsant - Acústic 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 16€ por persona

PREMIUM *(suplemento de 8€ 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 20€ por persona

BARRA DE GIN & TONIC *(suplemento de 12€ 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)*

Brioche de pavo, mantequilla y tomate

Chapatita de jamón ibérico

Sandwich de jamón y queso con mantequilla

Sandwich de Nutela

Mini croissant de mantequilla con jamón York

Suplemento de 8€ por persona

Incluye 3 piezas en total por persona

RECUERDOS DE MI INFANCIA

Nuestro Chef os preparará un surtido de dulces que os transportará a vuestra más tierna infancia:

Chucherías & gominolas

Mini Sandwich de Nutella

Mini Berlinas

Churros con chocolate

Lacasitos

Pantera Rosa

Phoskitos

Suplemento de 9€ 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
nuestro asesor floral
Pepe Von Strüdel



CARRITO DE CHUCHES

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

- Una selección de chucherías servidas después del banquete
- Incluye 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
Móvil: 615 959 293

Instagram: [@pepevonstrudel](https://www.instagram.com/@pepevonstrudel)
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 púrpura.
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)*

Incluye decoración floral

EN CABALLETE

- Con espejo con marco dorado
- Con decoración floral



EN MUEBLE

- Ubicado en el Bistro 1925, mueble antiguo con espejo
- Incluye decoración floral



CONDICIONES GENERALES

Este menú es indivisible. Tarifa y oferta válidas para 2019.

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 habitación 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 tratamientos pre y post boda para los novios.
- 20% de descuento en tratamientos 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 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.hotellafloida.com

conference@hotellafloida.com

T. +34 93 259 30 00