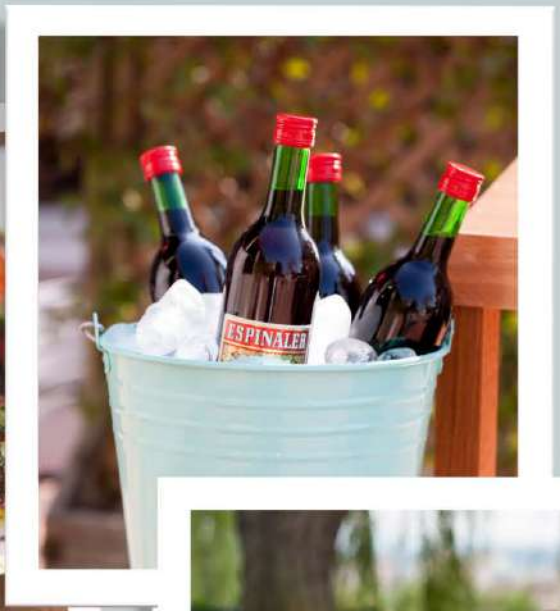
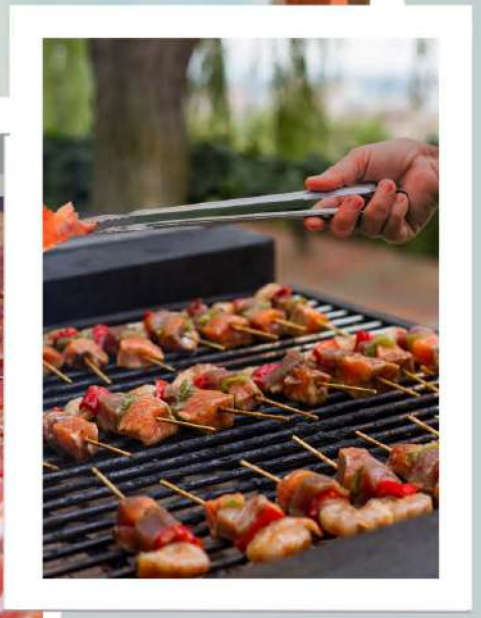

El teu
Casament
una Experiència
Inoblidable
CiutatHotels


Ciutat Nuvis
Organitzem el dia més important
de les vostres vides
www.ciutatnuvis.com






ESPINALER





L'Aperitiu Selecte

L'Aperitiu serà servit pels nostres professionals

Cruixent de gambes i sèsam
Costrini de Vitelo tonatto
Perles de formatge de cabra amb melmelada de tomàquet
Pa d'espècies amb foie caramel·litzat
Mini quiche de bacon y Gruyère
Les croquetes de carn d'olla del Xef
Assortit d'olives

La Barbacoa (Show cooking)
Broqueta de pollastre de corral
Broqueta de rap i llagostins
Broqueta de mini salsitxes de diferents gustos

Estació bufet d'embotits
Pernil ibèric tallat a mà
Baiona
Sumaia de Vic
Secallona d'Osona
Botifarra negra i blanca
Llonganissa
Pa de xapata amb tomàquet i oli d'oliva

Fideuà amb calamars, gambetes i allioli

Estació bufet de formatges i panets
Brie
Ovella curat
Manxego
Cabra dels Pirineus
Minipotets de melmelada de figues, taronja, tomàquet
Assortit de grisines, picos variats

Begudes
Copa de Cava brut
Refrescs
Vermuts
Cervesses
Aigües amb i sense gas
Sucs de fruites
Vins amb denominació d'origen





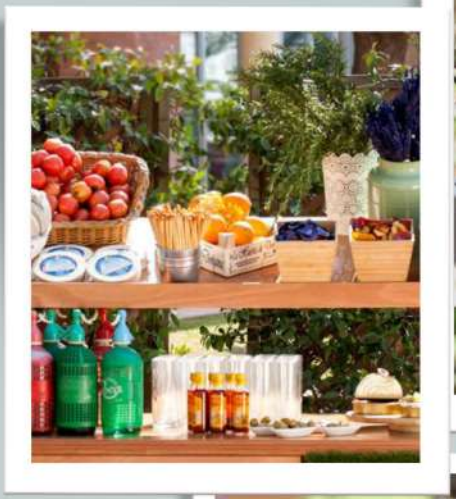

BAR

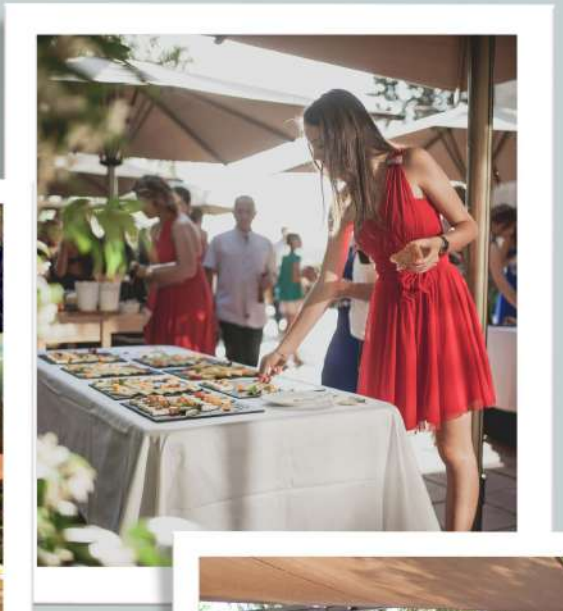

MARTINI

L'Aperitiu
Opcions

Paradeta de vermut tradicional *Escopinyes, musclos en escabetx, olives variades, patates violetes i patates xips* *Vermuts casolans i sifó.*	*18,00 €/Pers*
Bufet japonés: *Makis d'alvocat, tataki de tonyina, niguiri mixt, amb salsa de soja i wasabi* *4 unitats per persona*	*25,00 €/Pers*
Bufet de fumats: *Salmó, bacallà, tonyina, peix espasa*	*12,00 €/Pers*
Assortit d'ibèrics *Llom, llonganissa i xoriço ibèric amb pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva*	*12,00 € /pers*
Pernil Gran Reserva de glà *Tallat a mà al moment amb pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva*	*890 € /peça*
Estació d`ostres *2 unitats per persona*	*15,00 € /Pers*
Estació de sopes fredes *De síndria amb coco, gaspatxo, vichissoise i meló amb cruixent de pernil ibèric*	*8,00 €/Pers.*
Paella Parellada	*6,50 €/pers.*
Arròs negre amb sípia	*6,50 €/pers.*

IVA Inclòs (10%)









El Menú de Noces

Menú de Noces, 95,00 €
(IVA inclòs)

El Menú de Noces, inclou
l'Aperitiu Selecte

Entrant

Amanida de llagostins, meló cantaloup amb vinagreta de nous i panses

Timbal de salmó fumat, alvocat, mango i tomàquet amb vinagreta de mango

Suprema d'orada i llagostins amb salsa de garotes, espinacs, panses i pinyons Supl. 2 €

Caneló farcit de pollastre de pagès amb beixamel trufada Supl. 2,50 €

Amanida de quinoa, llagostins i pinya amb vinagreta de taronja Supl. 3,50 €

Amanida de llamàntol amb fruites tropicals i verdures amb vinagreta de mango Supl. 9,50 €

* Alguns plats poden ser modificats segons productes de temporada








BAR

El Menú de Noces

Plat Principal

Entrecot de vedella als cinc pebres amb patata nova i herbes aromàtiques del Montseny

Tournedó de filet ibèric amb fruita seca a l'Oporto

Cuixa d'ànec confitada amb mel i romaní amb peres Supl. 2,50 €

Xai rostit sencer a l'estil d'Aranda amb patates panadera Supl. 3,50 €

Suprema de llobarro amb crema d'escamarlans i espàrrecs verds Supl. 5 €

Filet de vedella amb mil fulls de patata i salsa cafè Paris Supl. 9,50 €

Sarsuela de peix i marisc Supl. 22,00 €
(Rap, lluç, gambes, escamarlans, llagostins, calamars, musclos i cloïsses)






www.ciutatnuvis



El Menú de Noces

Pastissos de noces

Xocolata en diferents textures

Massini farcit de trufa i nata amb crema cremada

Biscuit gelat del Ciutat amb xocolata calenta

Ametlla amb cruixent d'avellana

Xocolata blanca i maracuià

Xarrups

Mandarina

Mango

Mojito

Llimona

Celler

Vi blanc Ermita d'Espiells (D.O. Penedès)

Vi negre Casa Vella d'Espiells (D.O. Penedès)

Cava Mont-Ferrant Brut Nature (D.O. Cava)

Vi blanc Raventós d'Alella Pansa Blanca (D.O. Alella) Supl. 2 € Pax

Vi negre Marqués de Riscal Reserva (D.O. Rioja) Supl. 4,50 € Pax

Cava Juvé y Camps Brut Nature, Reserva de la familia (D.O. Cava) Supl. 4,50 € Pax

Begudes durant el ball

-Original:

Una hora i mitja inclosa. Hora adicional 15€ per persona
Refrescs, sucs de fruites, aigües minerals i cerveses
Ginebra Seagram's, Bombay Shappire, Whisky White label, Ballantine's, Vodka Eristoff,
Rom Brugal, Santa Teresa

-Premium:

Suplement 13,00 €/Pers
Ginebra Martin Miller's, Whisky Macallan 12 anys, Jack Daniel's, Rom Bacardí Reserva 8 anys,
Vodka Grey Goose.









El Ressopó

Candy bar *Bufet de llaminadures*	*4,50 € /pers.*
Mini xapates d'embotits *Embotits de vic, catalana, pernil país, pernil dolç, formatge.*	*5,50 €/ pers.*
American late dinner *Mini burguers & Mini Hot-dogs*	*6,00 €/ pers*
Broqueta de fruita del temps	*5,50 €/ pers*
Xocolata amb xurros	*6,00 € /pers.*
Assortit de dolços *Muffins, mini donuts i cafès.*	*6,00 € /pers.*
Bufet de postres *Assortit de pastissets variats, petits choux, macarons i dolços.*	*10,00 €/pers*
Cup cakes and cookies	*13,00 € /pers.*
Brou de matinada	*4,00 €/pers.*

IVA Inclòs (10%)









Tots els Menús
de Noces inclouen:

Aperitiu Ciutat

Exclusivitat de saló

Begudes incloses durant una hora i mitja de ball

Fundes blanques a les cadires

Degustació del menú gratuïta per a 2 persones

Centres de flors

Minutes i sitting (distribució de les taules)

Habitació-tocador

Nit de noces a l'hotel amb ampolla de cava i esmorzar bufet inclòs

Tractament relaxant en cabina duo

Selecció musical i ball amb DJ durant una hora i mitja

Decoració especial dins de l'hotel (catifa vermella, detalls florals, etc)

Personal especialitzat per entretenir els nens (min. 8 nens)

Personal de servei, mínim un cambrer per cada 15 comensals

Preu especial de les habitacions per als convidats que s'allotgen a l'hotel

Pàrquing gratuït segons disponibilitat

Obsequi per als nuvis

Begudes durant l'aperitiu, 1r plat, 2n plat i postres.

Vi blanc, vi negre, cava, aigües minerals i refrescs

Cafè i carro de licors.









Condicions de Contractació

1. *La reserva es considerarà confirmada una vegada rebem una paga i senyal de 1.000 €.*
2. *La cancel·lació del banquet, suposarà la pèrdua dels imports abonats en concepte de danys i perjudicis.*
3. *Un mínim del 60 % del pagament total i l'entrega de la llista de taules i convidats s'hauran de fer 10 dies abans de la celebració.*
4. *Indiqueu la situació de les trones, els menús infantils i menús especials a la llista de convidats.*
5. *La totalitat del pagament s'haurà d'efectuar per avançat, com a mínim 5 dies abans de la celebració, d'acord amb el nombre de persones indicades a la seva llista, independentment de si finalment hi assisteixen.*
6. *Una vegada finalitzat el servei, els nuvis tindran mitja hora per saludar els seus convidats, repartir regalets, etc. Mitja hora més tard començarà el ball, que tindrà una durada d'1 hora i 30 minuts, sense sobrepassar mai les 21.00 h en el servei de migdia ni les 3.00 h de la matinada en el servei de nit.*
7. *La perllongació de ball i de les begudes s'haurà de contractar prèviament i tindrà un cost de: 20 € per persona i hora addicional.*
8. *Si desitgen fer una cerimònia civil el seu cost es: 850 €*
   Inclou: muntatge, 1 mestre de cerimònies, megafonia, carpa per als celebrants i nuvis, catifa vermella, decoració floral, platea de cadires amb passadís central.
   Si el nombre de comensals es superior a 150 persones, s'haurà de revisar el preu corresponent al concepte de flors.
9. *En el cas que el nombre de convidats sigui inferior a 70 persones adultes, no estaran inclosos:*
   El discjòquei, les exclusivitats, el pernil tallat a mà, la barbacoa, les begudes durant el ball, el tractament relaxant i la suite nupcial.
10. *El client es responsabilitza de qualsevol desperfecte, trencament o altres danys que, per raons alienes a l'hotel es puguin produir al mateix saló o a les seves instal·lacions amb motiu del casament.*
11. *Tots els nostres preus inclouen el 10 % d'IVA.*

El teu Casament una Experiència Inoblidable



Turó d'en bruguet, 2
08402 Granollers (Barcelona)
Telf. (+34) 93 860 49 51
slo@ciutathotels.com
www.ciutathotels.com

CiutatHotels