

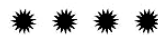


*Menús*

*Boda a la Carta*



GRAN HOTEL  
REY DON JAIME





## Presentación

Agradecemos la atención que han tenido al dirigirse a Grup Soteras y en especial al Gran Hotel Rey Don Jaime y nos complace transmitirles nuestra más sincera felicitación.

La filosofía de los establecimientos que forman parte de Grup Soteras se basa en la máxima calidad y en la evolución constante para poder ofrecer el mejor servicio a sus clientes, sin perder de vista la tradición y la continuidad que les ha conferido tantos años de profesionalidad.

Desde Gran Hotel Rey Don Jaime les ofrecemos todas las facilidades y servicios personalizados para abarcar todos los detalles que se deben tener en cuenta para hacer ese día tan especial.

Con su elección y nuestro asesoramiento confeccionaremos un menú exclusivo para la ocasión, en un entorno incomparable.

La combinación de nuestras propuestas les permite celebrar su banquete a partir de un precio mínimo de 80 € (No incluye animación musical).

Les adjuntamos nuestros menús "*Boda a la Carta*".





## *Aperitivo*

---

Nuestros camareros ofrecerán:

Boca Bits de Paella y Arroz Negro  
Caramelos de Fuet  
Combinación de Quesos  
Mozzarella con Tomate y Ajo Confitado  
Virutas de Jamón de Guijuelo  
Butifarras de Osona Blanca y Negra  
Tosta de Ventresca y Pimiento Rojo

Daditos de Tortilla de Patata y Cebolla  
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao  
Dátil Envuelto en Lomo al Laurel  
Croquetas de Pollo  
Ravioli de Pularda con Queso y Piña

Bar Abierto con toda clase de bebidas

*Válido para un mínimo de 50 comensales adultos*

### *Suplementos (por persona)*

Buffet de Jamón Ibérico con cortador  
Buffet de Salmón atendido por un camarero  
Buffet de Fideuá atendido por un Camarero





## *Aperitivo Mundis*

---

Bar abierto con toda clase de bebidas

Buffet Español de Jamón de Ibérico y Pan de Coca con Tomate

Buffet Francés de Quesos y Surtido de Panes

Buffet Italiano de Rissotto de Setas hecho en auténtica rueda de Parmesano

Buffet Mediterráneo de Pescadito y Chipirones Fritos en Papelina

Buffet Nórdico de Salmón Ahumado

Buffet Balear de Sobrasada con Huevos Fritos de Codorniz

### **Nuestros Camareros les Ofrecerán**

Cucharita de Foie y Compota de Manzana

Brocheta de Pollo Adobado al Sésamo

Brochetas de Mini Butifarras Artesanas

Brocheta de Vieiras y Langostinos Marinados de Albahaca

Mini Croquetas Caseras

Chupito de Crema de Nécoras

*(Válido para un mínimo de 50 comensales adultos)*

*Todos los buffets están decorados con motivos que identifican su procedencia y acompañados con los vinos escogidos para el banquete.*





## *Sopas y Cremas*

---

Sopa Fría de Tomate con Geleé de Albahaca fresca y Cordón de Olivada

Crema de Espárragos con Queso Fresco

Sopita de Setas Silvestres al Romero

Sopa Fría de Melón a la Menta con Virutas de Jamón Guijuelo

Crema de Puerros con Aceite de Trufas

Consomé de Cigalas y Verduritas, perfumado al Jengibre

## *Entrantes Fríos*

---

Ensalada de Radicho, Hoja de Roble y Canónigo con Salmón Marinado

Ensalada de Habitas con Jamón de Pato a la Vinagreta de Menta y Tomate Confitado

Foie sobre Judías Finas a la Vinagreta de Reducción de Pedro Ximénez

Terrina de Pato y Foie con Mezclum de Lechugas y Uvas Moscatel

Bouquet de Lechuga amarga con Langostinos y Gambas  
bañadas con Vinagre de Jerez y Aceite de Ajo

Bogavante en Pieza a la Salsa de Coral con Crudités





## *Platos de Carne*

---

Confit de Pato con Nabos y Pera Caramelizada

Solomillo Ibérico a la Crema de Foie y Rossinyols

Contrafilete de Ternera Rustido con Salsa de Chalotas

Costillas de Corderito de Lechal de Aranda doradas al Horno y Mosaico de Verduras

Solomillo de Ternera Mechado y Asado a la Pimienta Negra

Centro de Solomillo de Ternera Braseado a la Salsa de Oporto

## *Platos de Pescado*

---

Lomo de Merluza y Almejas al Aceite de Jamón de Jabugo

Suprema de Rodaballo a la Crema de Moixernos y Romero

Lenguado pieza con Gambas al Estragón

Rape en Suprema con Salsa de Pistilos de Azafrán

Lubina Salvaje Asada al Horno al Estilo Tradicional

Bogavante Asado con Brotes de Brócoli y Suave Ajo





## *Sorbetes*

---

Limón al Orujo del Bierzo

Yogurt a los Frutos Rojos

Manzana Verde al Aroma de Hinojo

Ciruelas al Armagnac

Stracciatella a la Naranja

Naranja al Grand Marnier

## *Postres*

---

Elija la Tarta Nupcial a su gusto de entre nuestra carta de pastelería artesana





## Vinos Blancos

---

**Viña Sol.** Bodegas Torres. D.O. Penedès  
Graduación 11º. Tipo de uva Parellada. Alegre y Vivaz

**Raimat Chardonnay.** Bodegas Raimat. D.O. Costers del Segre  
Graduación 13º. Tipo de uva Chardonnay. Potente y Untuoso

**Ermita d'Espiells.** Bodegas Juvé & Camps D.O. Penedès  
Graduación 12º. Tipo de uva Xarel·lo, Parellada y Macabeo. Ligero y Delicado

**Viña Esmeralda.** Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedès  
Graduación 10,5º. Tipo de uva Muscat y Gewürztraminer. Floral y aromático

**Jean Leon Chardonnay.** Bodegas Jean León. D.O. Penedès  
Graduación 13º. Tipo de uva Chardonnay. Volumen y Sofisticación

**Waltraud.** Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedès  
Graduación 13º. Tipo de uva Riesling. Exótico y Equilibrado

## Vinos Tintos

---

**Terrasola Syrah.** Bodegas Jean León. D.O. Catalunya  
Graduación 13,5º. Tipo de uva Syrah y Cariñena. Expresividad y Corpulencia

**Torres Coronas.** Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedès  
Graduación 13º. Tipo de uva Tempranillo, Cabernet, Cabernet Sauvignon. Pulido y Armónico

**Raimat Abadía.** Bodegas Raimat. D.O. Costers de Segre  
Graduación 13º. Crianza. Tipo de uva Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot. Goloso y Elegante

**Vizcarra Senda del Oro Roble.** Bodegas Vizcarra-Ramos. D.O. Ribera del Duero  
Graduación 13,5º. Crianza. Tipo de uva Tinto Fino. Taninos Fundidos

**Viña Salceda.** Bodegas Viña Salceda. D.O. Ca Rioja  
Graduación 10,5º. Crianza. Tipo de uva Tempranillo, Mazuelo y Graciano. Elegancia y Especies

**Marqués de Arienzo Reserva.** Bodegas Domeq. D.O. Ca Rioja  
Graduación 12,5º. Reserva. Tipo de uva Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Maduro y Equilibrado







# Cavas

---

**Cavas Hill Blanc de Blancs Oro.** Brut Nature. Bodegas Cavas Hill. D.O Cava

Graduación 11,5º. Tipo de uva Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Jovial, Alegre y Cítrico

**Codorniu 1551** Bodegas Codorniu. D.O. Cava

Graduación 11,5º. Tipo de uva Chardonnay, Parellada y Xarel·lo. Balsámico y carnoso

**Anna Codorniu** Bodegas Codorniu D.O. Cava

Graduación 11,5º. Tipo de uva Chardonnay, Macabeo y Parellada. Envolverte y cremoso

**Gramona Allegro.** Bodegas Gramona. D.O Cava

Graduación 11,5º. Tipo de uva Macabeo, Chardonnay, Parellada y Xarel·lo. Juventud Equilibrada

**Juvé & Camps** Bodega Juvé & Camps. D.O. Cava

Graduación 12º. Tipo de uva Macabeo, Parellada y Xarel·lo. Aromático y redondo





## Servicios Complementarios

Posibilidad de celebrar la **ceremonia civil** en nuestro jardín / salones

Jefe de ceremonia

Ceremonia Civil\*

\*Incluye alquiler del espacio, montaje, decoración y música

**Música.** Varias opciones para la amenización:

Discoteca para el baile

Orquesta para el baile

**Cafés** y la primera consumición de **licores**

Suplemento **bebida** durante la actuación musical

Precio por persona y hora

**Ampliación** horario **animación musical** (en Zona Club Rey Don Jaime)\*

Alquiler Club Don Jaime

Suplemento bebidas

Animación musical (discomóvil)

Hora máxima fin de fiesta: 4:00h de la madrugada

\* Sujeto a disponibilidad a la hora de su confirmación.

**Otras propuestas** precio a consultar:

- ❖ Banda de Dixieland para el aperitivo
- ❖ Conjunto de Mariachis para el aperitivo
- ❖ Grupo de Habaneros para el aperitivo
- ❖ Soprano para el brindis
- ❖ Servicio de canguro
- ❖ Animación infantil

**Flores y decoración**

Centro normal

Centro especial

**Minuta**



## Nuestros Obsequios

❖ **Habitación** de clase suite el día de la boda y, a la mañana siguiente, desayuno buffet y libre acceso a la zona deportiva. También ofrecemos “late check out” para los novios (sujeto a disponibilidad).\*

Precios especiales para las habitaciones de sus invitados.

Habitación novia: habitación disponible para la novia durante todo el banquete\*.

❖ **Degustación** de menú para dos personas. A los acompañantes se les aplicará el precio del menú finalmente escogido.\*

❖ **Seating.** Los invitados tendrán su nombre en la mesa indicada por nosotros, anunciada en nuestro caballete expuesto en el aperitivo.

❖ **Parking** interior y exterior gratuito.

\*Esta opción es válida para bodas con un mínimo de 50 comensales adultos y en menús desde 80 €, IVA incluido (no incluye animación musical).

## Servicio de Fotografía y Video

Nuestras recomendaciones:

**The Fotoshop** (Sr. Fernando González – Corroto Arroniz)

C/. Roselló, 76 – 08029 Barcelona

Tel. 93 405 08 08

E-mail: [Fernando@the-fotoshop.com](mailto:Fernando@the-fotoshop.com)

Web: [www.the-fotoshop.com](http://www.the-fotoshop.com)

**Varicolor Foto y Video** (Srta. Ana María)

Rondo Universidad, 9 primera planta – 08007 Barcelona

Tel. 93 317 34 72

E-mail: [info@varicolorfotografia.com](mailto:info@varicolorfotografia.com)

Web: [www.varicolorfotografia.com](http://www.varicolorfotografia.com)





## *Condiciones Generales*

- ♦ La paga y señal mínima será de 1.000 € para realizar su reserva. La anulación del acto por cualquier motivo no obligará a devolución alguna por parte de nuestra empresa de esta paga y señal.
- ♦ El número de comensales a facturar será como mínimo el contratado con el establecimiento 72 horas antes de la fecha de la realización del banquete. El pago de la totalidad del mismo deberá realizarse anticipadamente, siempre como máximo 48 horas antes del inicio del evento.
- ♦ La animación musical de las bodas de mediodía será máximo hasta las 19.00 horas y las de noche la 1.00 hora de la madrugada. Existe la posibilidad de ampliar el horario de la animación musical en el edificio Club Rey Don Jaime. Consulte nuestros suplementos.





# Ejemplo de Menú 1

## APERITIVO

Nuestros camareros ofrecerán:

Boca Bits de Paella y Arroz Negro  
Caramelos de Fuet  
Combinación de Quesos  
Mozzarella con Tomate y Ajo confitado  
Virutas de Jamón de Guijuelo  
Butifarras de Osona Blanca y Negra  
Tosta de Ventresca y Pimiento Rojo  
Daditos de Tortilla de Patata y Cebolla  
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao  
Dátil envuelto en Lomo al Laurel  
Croquetas de pollo  
Ravioli de Pularda con Queso y Piña

Bar Abierto con toda clase de bebidas

## ENTRANTES FRIOS

Ensalada de Radicho, Hoja de Roble y Canónigo con Salmón Marinado

## PLATOS CALIENTES CARNE

Confit de Pato con Nabos y Pera Caramelizada

## POSTRES

Tarta Massini de Trufa, Nata y Crema Quemada

## BODEGA

Vino Blanco: Viña Sol, Bodegas Torres

Vino Tinto: Torres Coronas: Bodegas Torres

Cava: Cordoniu 1551, Brut

Café y Licores

## MINUTAS

DECORACION Centros de Mesas y Decoraciones

## OTROS:

---

---





## Menú Ejemplo 2

### APERITIVO

Nuestros camareros ofrecerán:

- Boca Bits de Paella y Arroz Negro
- Caramelos de Fuet
- Combinación de Quesos
- Mozzarella con Tomate y Ajo confitado
- Virutas de Jamón de Guijuelo
- Butifarras de Osona Blanca y Negra
- Tosta de Ventresca y Pimiento Rojo
- Daditos de Tortilla de Patata y Cebolla
- Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao
- Dátil envuelto en Lomo al Laurel
- Croquetas de pollo
- Ravioli de Pularda con Queso y Piña

Bar Abierto con toda clase de bebidas

### ENTRANTES FRIOS

- Bouquet de Lechuga amarga con Langostinos y Gambas bañadas con Vinagre de Jerez y Aceite de Ajo

### PLATOS CALIENTES CARNE

- Contrafilete de Ternera Rustido con Salsa de Chalotas

### POSTRES

- Tarta Massini de Trufa, Nata y Crema Quemada

### BODEGA

- Vino Blanco: Ermita d'Espiells, Bodegas Juvé & Camps
- Vino Tinto: Raimat Abadía, Bodegas Raimat
- Cava: Anna de Cordorniu, Bodegas Cordorniu
- Café y Licores

### MINUTAS

DECORACION Centros de Mesas y Decoraciones

### OTROS:

---

---





## Menú Ejemplo 3

### APERITIVO MUNDIS

Bar Abierto con toda Clase de Bebidas

Buffet Español de Jamón Ibérico y Pan de Coca con Tomate

Buffet Francés de Quesos y Surtido de Panes

Buffet Italiano de Rissotto de Setas hecho en auténtica Rueda de Parmesano

Buffet Mediterráneo de Pescadito y Chipirones Fritos en Papelina

Buffet Nórdico de Salmón Ahumado

Buffet Balear de Sobrasada con Huevos Fritos de Codorniz

Nuestros Camareros les Ofrecerán:

Cucharita de Foie y Compota de Manzana

Brocheta de Pollo Adobado al Sésamo

Brocheta de Mini Butifarras Artesanas

Brocheta de Vieiras y Langostinos marinados de Albahaca

Mini Croquetas Caseras

Chupito de Crema de Nécoras

### ENTRANTES FRIOS

Bogavante en Pieza a la Salsa de Coral con Crudités

### PLATOS CALIENTES CARNE

Centro de Solomillo de Ternera Braseado a la Salsa de Oporto

### POSTRES

Tarta Massini de Trufa, Nata y Crema Quemada

### BODEGA

Vino Blanco: Jean León Chardonnay, Bodegas Jean León

Vino Tinto: Viña Salceda, Bodegas Viña Salceda

Cava: Juvé & Camps, Bodegas Juve & Camps

Café y Licores

### MINUTAS

DECORACION Centros de Mesas y Decoraciones

### OTROS:

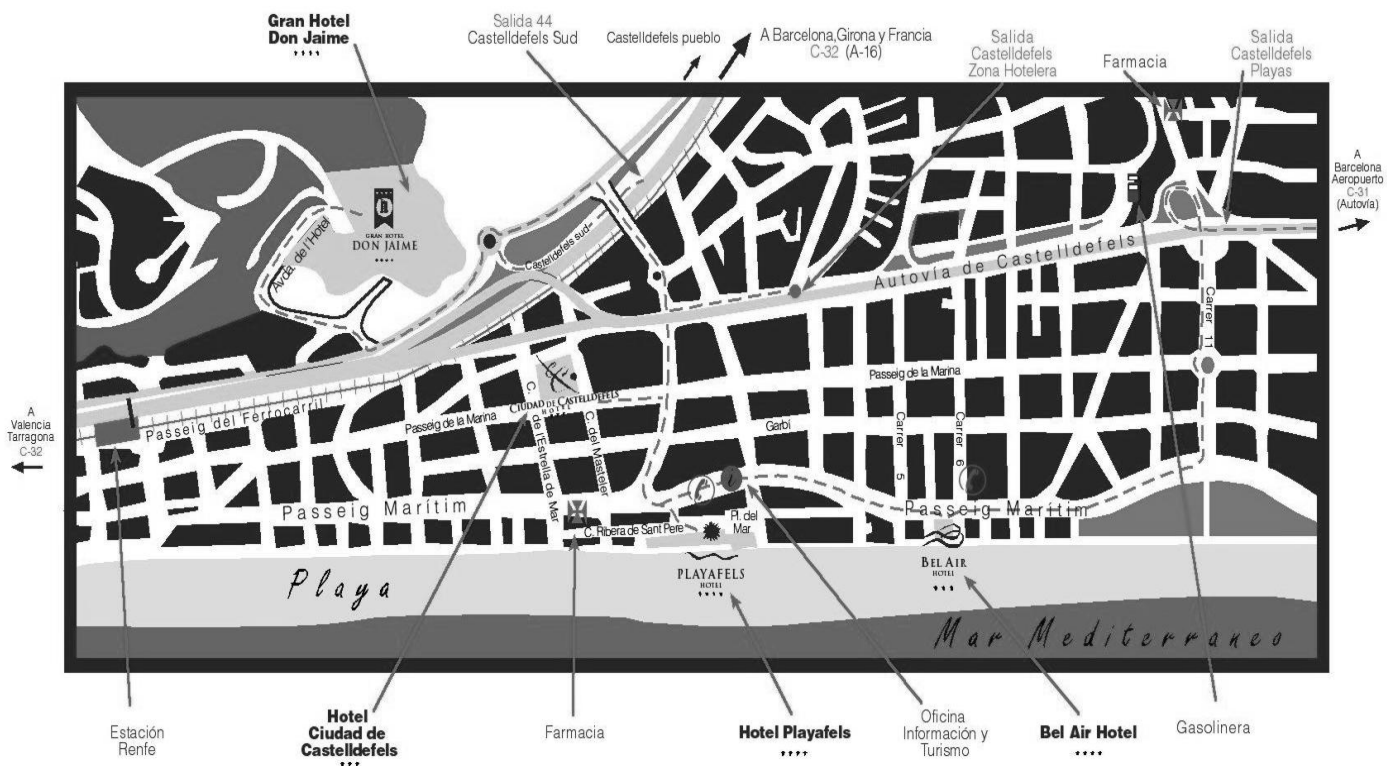
---

---





## Ubicación y contacto



### Gran Hotel Rey Don Jaime \*\*\*\*

Avda. del Hotel, 22 – 08860 Castelldefels

Tel. 93 665 13 00

E-mail: [celebraciones@grup-soteras.com](mailto:celebraciones@grup-soteras.com)

Web: [www.grup-soteras.com](http://www.grup-soteras.com)



Gran Hotel Rey Don Jaime