



Playa de Santa Cristina, Lloret de Mar

Estimados señores,

Agradecemos su visita en la que se interesan para nuestro restaurante con el fin de celebrar su banquete de aniversario.

El Hotel Santa Marta es el lugar ideal para una celebración de ensueño.

Nos complace adjuntarle nuestras sugerencias de menús, los cuales son orientativos y por tanto modificables según sus preferencias

Estamos a su disposición para enseñarles personalmente nuestro hotel, y a la vez aprovechamos la ocasión para saludarles cordialmente.

Lluís Tremoleda i Massachs
Director de Restaurants i Banquets

Aperitivo

Aperitivos fríos

Brocheta de gamba con melón y aceite de cebollino
Dados de bacalao y espuma de tomate
Carpaccio de piña y cigala en el aceite de cebollino
“Fersellet” de mango y queso fresco con miel y mermelada de frambuesa
Salmo marinado a la ginebra con mostaza a la anciane

Aperitivos calientes

Tempura de espárrago de triguero con langostino
Cromesky de cigalas con bacón
Brochetas de pescado y marisco al aceite de albahaca
Cucharilla Crepe de txangurro a la Florentina
Brick de Queso y Marisco
Almejas glaseadas al cava
Brocheta de solomillo de ternera con cebolla tierna al aroma de oporto
Piruleta langostino con crujiente de trigo

Servicio de bar

Cóctel especial, Cava, Martini, Combinados, Long Drinks
Jerez, Whisky, Campari, Refrescos



- Los recomendamos la posibilidad de incorporar en los aperitivos diferentes tipos de bufetes.

<u>Salmon ahumado con pan melba y sus picados</u>	5,00 .- €
<u>Jamón de Jabugo con pan de coca y tomate</u>	6,00 .- €
<u>Virutas de trufa con foie gras y/o mil hojas de foie con manzana caramelizada</u>	4,00 .- €
<u>Tartar de ternera al Calvados y/o tartar de lubina al Jerez</u>	4,00 .- €
<u>Tabla de quesos con mermeladas de la abuela y frutos secos</u>	3,00 .- €
<u>Huevos de Codorniz fritos con sobrasada</u>	4,00 .- €
<u>Risotto de ceps con crujiente de jamón ibérico</u>	3,15 .- €
<u>Suplemento en el aperitivo con champán francés</u>	4.85 .- €

MENU N ° I

Aperitivo

Entrante

Gazpacho de sandía con berberechos y brenois de verduras

Plato principal a elegir

Lomo de bacalao confitado y pisto de setas y chips de verduras

-----O-----

Entrecot de ternera de Girona a la crema de ceps, mosaico de verduras del Maresme

Pre postre

Virutas de piña con fresas de bosque en la gelée de lima y menta con sorbete de limón

Pastel de aniversario

Petits fours

Bodega

MASIA FREYE, Charel-lo, Chardonnay de Domenech.Vidal

MASIA FREYE, Shyra, tempranillo de Domenech.Vidal

COL-LECCIO, de Masía Vallformosa, D O Cava

Aguas minerales, Cafés, licores

PRECIO POR PERSONA, 84,00 . - € . + 10 % I.V.A.



MENU N ° II

Aperitivo

Entrante

Ensalada langostinos con espárragos trigueros al aceite balsámico y cebollino

Plato principal a elegir

Suquet de rape de la costa con almejas y patatas alioli

-----O-----

Filete de ternera de Girona a la crema de setas y mosaico de verduras del Maresme

Pre postre

Frutas rojas del bosque en el culis de mango, tulipa de helado de mascarpone

Pastel de aniversario

Petits fours

Bodega

FENOMENAL, Verdejo, D.O. Rueda

IDOIA NEGRE , D.O. Catalunya

COL-LECCIO, de Masía Vallformosa, D O Cava

Aguas minerales, Cafés, licores

PRECIO POR PERSONA, 89,50 . - € . + 10 % I.V.A.



MENU N ° III

Aperitivo

Entrante

Mil hojas de foie gras y salmón ahumado con cebolla caramelizada

Plato principal a elegir

El "quillat" de pescado y marisco de la costa en la Monaguesca

Rap, filetes de lenguado, Cigala, langostinos, almejas, calamar

----- O -----

Filete de ternera de Girona el aroma de oporto con mosaico de verduras del tiempo

Pre postre

Sopa de fresas con tartar de frutas tropicales y helado de vainilla

Pastel de aniversario

Petits fours

Bodega

PERFUM DE VI de Raventós i Blanc

L'INCONSCIENT, D.O.Q Priorat

BLANES NATURE, de Mont Ferrant, D O Cava

Aguas minerales, Cafés, licores

PRECIO POR PERSONA, 100,00 . - € . + 10 % I.V.A.



MENU N ° IV

Aperitivo

Entrante

Ensalada de bogavante con verduras del tiempo al vinagre de trufa

Plato principal a elegir

El "quillat" de pescado y marisco de la costa en la Monaguesca

Rap, filetes de lenguado, Cigala, langostinos, almejas, calamar

----- O -----

Filete de ternera de Girona el aroma de oporto y mosaico de verduras del tiempo

Pre postre

Coulant de chocolate con frutas rojas y helado de vainilla

Pastel de aniversario

Petits fours

Bodega

IDOIA BLANC, D.O. Catalunya

CARA NORD NEGRE/BLANC, D.O. Conca de Barbera

BERTA BOUZZI, de Mont Ferrant, D O Cava

Aguas minerales, Cafés, licores

PRECIO POR PERSONA, 118,00 . - € . + 10 % I.V.A.

Estación de bienvenida

Aguas con sabores, cava, selección de cervezas

Precio por persona **4.00. - €.** + 10% I.V.A

Estación del Vermut tradicional

Cono de patatas chips, Selección de vermouths.

Nuestra lata de berberechos, almejas, boquerones, mejillones con salsa espínale

Precio por persona **7.50. - €.** + 10% I.V.A

Estación de vinos

Vall Llach Embruix, Clos d'Agon Amic, Els Pics, Tramp, Mas Oller Mar Blanc

Quinta Apolonia Belondrade, El Jardín de Lucía, Celler Credo Miranius

Precio por persona **7.00. - €.** + 10% I.V.A



Para los más pequeños:

MENU Nº 1: Canelones Rossini Ó Escalope de pollo con patatas fritas, Tulipa de helados variados y Pastel de comunión. Refrescos, Aguas minerales.

Precio por persona **40.00. - €.** + 10% I.V.A

MENU Nº 2: Macarrones Boloñesa y Escalope de pollo con patatas fritas, Tulipa de helados variados y Pastel de comunión. Refrescos, Aguas minerales.

Precio por persona **49.50. - €.** + 10% I.V.A

MENU Nº 3: Filetes de Lenguado a la Romana y Solomillo de Ternera Grille garni, Tulipa de helados y Pastel de comunión. Refrescos, Aguas minerales.

Precio por persona **52.00. - €.** + 10% I.V.A

Menus para el staff. (Foto, video, DJ, etc.).

Precio por persona **50.00. - €.** + 10% I.V.A



- Menús adaptados para personas con alergias o intolerancias, vegetarianos, veganos, celíacos, etc.



El precio del menú comprende:

- Tarjetas con el nombre de los comensales.
- Búsqueda y distribución de las mesas. (Sitting), Se entregara la lista 7 días antes del evento.
- El baile será de dos horas y las bodas de tarde noche se finalizara como máximo a las 02,00 AM.

PRECIO DE LOS MENUS IMPRESOS, (por persona) **2.85. - €.**

BANQUETES EN LA ZONA DE LA PLAYA, (Por persona) **35.00. - €.**

- Incluye; El espacio, el material del aperitivo y de la comida.

CENTROS Y DECORACIÓ, (por mesa) 60.00. - €.

- Incluye la decoración de las mesas y del aperitivo.
- No incluida la decoración de la piscina.
- Podemos personalizar su decoración con presupuesto a medida.

PELUQUERÍA - ESTETICIEN

- Servicio profesional de peluquería y maquillaje, consultar tarifas y los tratamientos disponibles.

ANIMACION INFANTIL,

- Mago, payasos, castillos hinchables, según presupuesto

FOTOGRAFÍA Y VIDEO

- Nuestro equipo de profesionales en fotografía y vídeo se encargarán del mejor reportaje.



AMENIZACIONES:

El hotel le ofrecerá nuestros servicios, uno de los puntos más importantes de la celebración es la música, por lo que le recomendamos a nuestros profesionales de confianza y los equipos de más alta calidad.

- DISCO MÒBIL, (Durante la comida y dos horas del baile) 865,00. - €.
- ORGANISTA, 650,00. - €.
- BARRA LIBRE, (Por Persona y hora) 9,85. - €.
- BARRA LIBRE PREMIUM, (Por Persona y hora) 14,00. - €.
- ALQUILER DE EQUIPO PARA PRYECCIONES, 150,00. - €.
- PIRAMID CLUB, (Barra libre 2 horas, Por persona) 24,00. - €.

La barra libre se facturará sobre el total de invitados.
Derechos de autor no incluidos. SGAE, AGEDI, AISGE

- SERVICIO DE CANGUROS, La hora / 18.00.- €.

RESOPÓN:

- Mini bocaditos y Brochetas de fruta natural 5.00. - €.
- Chocolate com churros 3.25. - €.
- Fondue de chocolate blanca o negra, según presupuesto. .



Información & precios



BASIC:

- Película y fotografía (**2 videógrafos y 1 fotógrafo**)
(Preparación de novios, ceremonia, reportaje, restaurante y baile)
- Proyección de **"Same day edit"** (resumen del día) (No incluye el proyector)
- Pendrive con la película (20 minutos) + extras **RESOLUCIÓN Full HD** y con toda la obra fotográfica
2200 € *

SILVER:

- Película y fotografía (**2 videógrafos y 1 fotógrafo**)
(Preparación de novios, ceremonia, reportaje, restaurante y baile)
- Proyección de **"Same day edit"** (resumen del día) (No incluye el proyector)
- Reportaje **Post-boda** (foto y vídeo) con entrevistas
- Pendrive con la película (20 minutos) + extras **RESOLUCIÓN Full HD** y con toda la obra fotográfica
- **Álbum 30X30 cm (60 páginas)** + caja personalizada + bolsa
2900 € *

GOLD:

- Película y fotografía (**2 videógrafos y 2 fotógrafos**)
(Preparación de novios, ceremonia, reportaje, restaurante y baile)
- Proyección de **"Same day edit"** (resumen del día) (No incluye el proyector)
- **Drone** (piloto profesional con licencia y seguro de responsabilidad civil)
- Reportaje **Post-boda** (foto y vídeo) con entrevistas
- Pendrive con la película (20 minutos) + extras **RESOLUCIÓN 4K (UHD)** y con toda la obra fotográfica
- **Álbum 30x30 cm (100 páginas)** + caja personalizada + bolsa
- **2 álbumes 20x20cm** (replica del original) (100 páginas)
3950 € *

EXTRAS:

- 2º fotógrafo profesional para captar más momentos y detalles **600€ ***
- Reportaje Post-boda con entrevistas **290€ ***
- Álbum 20x20cm (60 páginas) (replica del original) **150€ ***
- Grabación aérea con DRONE (piloto profesional con licencia y seguro de responsabilidad civil) **600€ ***

* 10% de descuento del Hotel Santa Marta aplicado. Precios con IVA