

Un día mágico merece un lugar inolvidable

¡Bienvenidos a **Hotel Condes de Barcelona**, donde los sueños comienzan y las historias de amor se convierten en recuerdos eternos! Organizar una boda es mucho más que planificar un evento; es crear una experiencia única, personalizada y llena de momentos que quedarán grabados en la memoria de todos.

En **Condes de Barcelona**, entendemos la importancia de este día tan especial. Por ello, hemos diseñado este dossier para presentarte nuestras propuestas, servicios y espacios, cuidadosamente preparados para que cada detalle de tu boda sea perfecto.

Además, nuestro equipo de comerciales está aquí para acompañarte en cada paso del camino. Desde la planificación inicial hasta el último brindis, nos aseguramos de que todo sea tal como lo imaginaste, para que tú solo tengas que preocuparte de disfrutar de cada instante.

Gracias por considerar **Hotel Condes de Barcelona** para celebrar uno de los días más importantes de tu vida. Nos encantaría ser parte de esta historia única y ayudarte a transformarla en un recuerdo imborrable.

Con ilusión,

El equipo de Hotel Condes de Barcelona

➔ *El Hotel Condes de Barcelona os ofrece:*

Menús de Boda - desde 130.00 €, incluido el aperitivo que será servido en nuestra espectacular terraza o en salón privado. Consulte nuestras tarifas de alquiler de espacios.

Menú infantil - desde 55.00 €

Disjockey - durante todo el ágape y el baile posterior (2 horas) 830.00 €

(Máximo hasta 01h de la madrugada, hora extra Dj. 310.00 €)

Barra libre - durante 2 horas desde 35.00 € / persona; hora extra 18.00 € / persona (para mínimo 50% de los comensales confirmados)

➔ *Además, el Hotel Condes de Barcelona os obsequia con:*

Minutas - con diseño para cada uno de los invitados.

Sitting y tarjetas personalizadas - incluyendo la distribución de los invitados y de las mesas en la sala.

Mantelería y fundas de sillas

Centros de mesa – el hotel puede proporcionar un centro de mesa estándar u ofrecer un contacto de proveedor externo (servicio no incluido en la tarifa).

Novios -1 simpática pareja para acompañar la tarta.

Noche de bodas - en el ambiente exclusivo de nuestras habitaciones, con la degustación de nuestro desayuno buffet, mín. 60 invitados (siempre sujeto a disponibilidad y excluyendo black-out days).

Degustación del menú - gratuita para 2 personas (mín. 50 invitados) y 6 personas si mínimo 100 invitados.

Garaje - tres plazas de parking gratuitas.

Invitación para 2 personas en la terraza Alaire para celebrar vuestro primer aniversario de boda (caducidad de 1 año desde la fecha de celebración).

Depósito y forma de pago - En el momento de realizar la reserva se efectuará un depósito del 25% del total estimado, quedando así garantizada la exclusividad del salón. 60 días antes del banquete nupcial se efectuará un 2º depósito del 50% y 15 días antes del evento, se efectuará un 3er depósito del 25% restante.

Número de comensales a facturar - será el confirmado 72 horas antes a la fecha de la boda.

Cualquier sugerencia o información adicional al respecto (alquiler de coche, imprenta invitaciones, boda civil, animación, etc.) no dudéis en consultarnos.

10% IVA INCLUIDO en restauración

21% IVA INCLUIDO en resto de servicios

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com · www.condesdebarcelona.com

NUESTRA PROPUESTA DE APERITIVO...

Incluido en todos los menús

Urumakis variados

Con emulsiones thai

Salmorejo

con NUBE de Parmesano

Esfera de aceituna

Con jugo de piparras

Jamón ibérico

pan de coca de cristal

Tartar de atún rojo

Adobado con yakisoba y cebollino

Pulpo

pimentón y aceite

Esqueixada de Bacalao

con crema suave de ajo y kikos

Calamar fresco a la andaluza

Croqueta de jamón ibérico

Brocheta de solomillo adobada al chimichurri

Hamburguesitas de ternera

Con mostaza y salsa Barbacoa ahumada

Mini canelón de rustidos

Con bechamel de cebolla blanca

BUFFETS O ISLAS ADICIONALES

(Mínimo 50 personas)

Buffet de chuletón al corte

9.50 € / persona

Buffet de quesos

6.50 € / persona

Buffet de arroz de calamar y gambas

7.70 € / persona

Jamón de cebo de campo D.O. Guijuelo, pieza de 6/7 kilos

precio a confirmar

10% I.V.A incluido

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com ·
www.condesdebarcelona.com

MENÚ 1

Ravioli de duxelle de setas

Salsa de foie y chips de jamón ibérico

Merluza de pincho

en salsa verde con Berberechos

Crema helada de yogurt

y lima kefir

Pastel

a escoger

Petits fours

Café y licores

BODEGA incluida

a elegir de nuestra selección

Precio por persona 130 €

10% I.V.A incluido

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com ·
www.condesdebarcelona.com

MENÚ 2

Tartar de atún rojo

sobre aguacate aliñado y emulsión de soja

Solomillo de ternera

cremoso de patata trufada, jugo de carne y cebolletas balsámicos

Crema helada

de cítricos y verduras

Pastel

a escoger

Petits fours

Café y licores

BODEGA incluida

a elegir de nuestra selección

Precio por persona 140 €

10% I.V.A incluido

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com ·
www.condesdebarcelona.com

MENÚ 3

Vieiras sobre crema de cebolleta

y mantequilla con gambas rojas

Corvina asada

Mermelada salada de piquillos y tomate concassè

Crema helada

de mango

Pastel

a escoger

Petits fours

Café y licores

BODEGA incluida

a elegir de nuestra selección

Precio por persona 150 €

10% I.V.A incluido

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com ·
www.condesdebarcelona.com

MENÚ 4

Bogavante

Hecho a la plancha con mantequilla de ajo y tomillo

Meloso de ternera a baja temperatura

Sobre puré de boniato y salsa de carne reducida

Crema helada de yogurt

con lima kefir

Pastel

a escoger

Petits fours

Café y licores

BODEGA incluida

a elegir de nuestra selección

Precio por persona 160 €

10% I.V.A incluido

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com ·
www.condesdebarcelona.com

MENÚ 5

Ensalada de bogavante, langostinos

brotos, tallos de la huerta y vinagreta de mango

Cochinillo confitado 24 horas

puré de manzana y salsa al vino tinto

Crema helada

de limón

Pastel

a escoger

Petits fours

Café y licores

BODEGA incluida

a elegir de nuestra selección

Precio por persona 160€

10% I.V.A incluido

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com ·
www.condesdebarcelona.com

COCKTAIL 1

Servicio mínimo, 60 personas

EN BUFFET

Estación de quesos nacionales y franceses con contrastes
Salmón ahumado al Gin tonic
Urumakis variados con salsa de soja
Fideuá de marisco

EN PASE DE CAMAREROS

Paleta ibérica sobre pan de coca a la brasa
Salmorejo con nube de parmesano
Lata de lascas de bacalao confitado, quicos y tapenade.
Tosta de centolla
Burrata con tomate y pesto

Mini canelón de cocido con salsa de foie
Vaso de patatas bravas
Croquetas de Jamón ibérico
Pincho de solomillo adobado
Pulpo con patata a la gallega
Hamburguesitas de ternera con cebolla confitada
Calamares frescos a la andaluza
Butifarra del perol con parmentier

BUFFET DE POSTRES

Postres en vaso
Pastelería y repostería o pastel a escoger
Zumos exóticos (4 variedades)

Precio por persona 120.00 €

BUFFETS CON SUPLEMENTO

Conservas Espinaler: 12.00 €/ persona
Arroz caldoso de bogavante: 8.00 € / persona
10% I.V.A incluido

Este servicio tiene una duración máxima de 180 minutos desde la hora de inicio contratada.

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com · www.condesdebarcelona.com

COCKTAIL 2

Servicio mínimo 60 personas

EN BUFFET

Ostras abiertas al natural
Estación de quesos nacionales y franceses con contrastes
Salmón ahumado al gin tonic
Arroz de calamar y gambas
Txuleton de vaca vieja

EN PASE DE CAMAREROS

Jamón ibérico sobre pan de coca a la brasa
Gildas de anchoa
Crema de manchego a la miel
Urumakis variados con emulsiones
Tartar de atún con aguacate
Hamburguesitas de ternera con cebolla confitada y salsa de mostaza
Mini canelón de bogavante con salsa de ceps
Croquetas de chorizo, camembert y miel
Pincho de solomillo a la mostaza
Langostinos sobre pure de celerí
Calamares frescos a la andaluza
Meloso de ternera sobre pure de boniato
Butifarra del perol con parmentier
Brocheta de presa ibérica

POSTRES

Mini pastelería de autor
Vasos de pannacota de mango y pasión
tiramisú

Precio por persona 140.00 €

BUFFETS CON SUPLEMENTO

Conservas Espinaler: 12.00 €/ persona
Arroz caldoso de bogavante: 8.00 € / persona
10% I.V.A incluido

Este servicio tiene una duración máxima de 180 minutos desde la hora de inicio contratada.

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Bodegas seleccionadas

Blancos

Anaïs D.O. Penedès

Terra de Pau D.O. Terra Alta

Menade Blanco Org. D.O. Rueda

Abadal Alba D.O. Pla de Bages

Cigonyes Blanc D.O. Empordà

Raventos d'Alella Tina D.O. Alella

Raimat Vol D'ànima D.O. Costers del Segre

Alba Martin D.O. Rias Baixas

Tintos

Mas Rabell Torres D.O. Catalunya

Viña Real Crianza D.O.C. Rioja

Full Flapp D.O. Ribera del Duero

Volador D.O. Montsant

El Paseante la Treta D.O. Empordà

Señorío Sarría Reserva D.O. Navarra

Raimat Cabernet Sauvignon D.O. Costers del Segre

Cavas

Perelada Stars Brut Reserva D.O. Cava

Clos Gelida 4 Heretats Brut Nature Gran Reserva

MIM Rosé Natura Brut Reserva D.O. Cava

HOTEL CONDES DE BARCELONA

PROPUESTA DE LICORERIA Y BARRA LIBRE

LICORES

PACHARÁN
MALIBU
BAILEYS
MELODY
ORUJO BLANCO Y DE HIERBAS
CARDHU
TORRES 10
REMY MARTIN
LIMONCELLO
MINI GIN TONICS

BARRA LIBRE

RON:

CACIQUE
SANTA TERESA

GIN:

BOMBAY SAPHIRE
SEAGRAM'S
TANQUERAY

VODKA:

ABSOLUT

WHISKYS:

CUTTY SARK
JACK DANIEL'S
BALLANTINES
KNOCKANDO
OLD VIRGINIA

PRECIOS

Barra libre	25.00 € 1 hora p/p
Barra libre	35.00 € 2 horas p/p
Hora extra	18.00 € horas p/p

10% I.V.A incluido

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com ·
www.condesdebarcelona.com

MENÚ INFANTIL

Macarrones

salsa boloñesa

O

Canelones de carne

salsa bechamel

.

Escalopines de ternera

patatas fritas

.

Helado tradicional

.

Pastel

BODEGA

Aguas minerales y refrescos

Precio por persona 55.00 €

10% IVA incluido

HOTEL CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73 · 08008 Barcelona · T. +34 93 445 32 01 · events@condeshotels.com ·
www.condesdebarcelona.com