

Hotel abba Garden



MENÚS – BANQUETES DE BODA

Aperitivos para todos los menús

BAR ABIERTO

Cava Brut Rosado
Refrescos y Cervezas
Jerez y Vermouth
Vino Blanco D.O. Penedès y Vino Tinto D.O. Somontano
Aguas Minerales
Zumos Variados



APERITIVOS FRIOS

Gaspacho de pepino natural con germinado de cebolla
Tartaleta de patata y mousse de atún
Tostadita de chapata y cebolla caramelizada con atún ahumado
Brocheta de salmón ahumado y butifarra blanca
Chupito de espuma de guacamole con nachos
Mini dados de foie y manzana caramelizados
Jamón ibérico al corte*



APERITIVOS CALIENTES

Buñuelos de bacalao
Gambas en tempura con caramelo de soja
Mini croquetas de manzana
Vieiras al horno con aceite de jamón
Mini brocheta de langostino empanado con mayonesa ligera de romesco
Brocheta de solomillo y cherrys variados
Fideuà de sepia y almejas



*Este aperitivo incluye una pierna de jamón ibérico al corte.

En caso de querer añadir una segunda pierna el suplemento es de **550 € IVA INCLUIDO**



Menú GÜELL

Ensalada de escarolas sobre carpaccio de pulpo y vinagreta de pimentón y albahaca

Entrecote de ternera (240 gr.) con salsa de pimienta rosa

Helado suave de regaliz con leche condensada

Tarta nupcial

Mignardisses

BODEGA

Aguas minerales

Vino Blanco Bach Extrísimo D.O. Penedès

Vino Tinto Viñas del Vero Crianza D.O. Somontano

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Cafés e Infusiones

Licores y Brandies

Precio
por persona

90,00 €

IVA INCLUIDO

Menú FINESTRELLES

Crema de marisco con berberechos frescos

Suquet de merluza y gamba langostinera

Escalopines de ternera a la parrilla con salsa de vino tinto

Sorbete de melón con arándanos y crujiente de miel

Tarta nupcial

Mignardisses

BODEGA

Aguas minerales

Vino Blanco Bach Extrísimo D.O. Penedès

Vino Tinto Viñas del Vero Crianza D.O. Somontano

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Cafés e Infusiones

Licores y Brandies

Precio
por persona

95,00 €

IVA INCLUIDO



Menú CIUTADELLA

Saquito de verduras, huevo y gambas con crema ligera de ceps

Pierna / Espaldita de cabrito asada con milhojas de patata y setas

Crema de frutos rojos con helado de vainilla y chips de manzana

Tarta nupcial

Mignardisses

Menú TIBIDABO

Crema fría de melón cantaloup con crujiente de jamón ibérico

Filete de lubina de playa con vol au vent de arroz basmatic al azafrán

Succes de vainilla con merengue y avellanas caramelizadas

Tarta nupcial

Mignardisses

BODEGA

Aguas minerales

Vino Blanco Castillo Perelada Blanc de Blancs
D.O. Empordà-Costa Brava

Vino Tinto Cune Crianza D.O.C Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Cafés e Infusiones

Licores y Brandies

BODEGA

Aguas minerales

Vino Blanco Castillo Perelada Blanc de Blancs
D.O. Empordà-Costa Brava

Vino Tinto Cune Crianza D.O.C Rioja

Cava Anna de Codorníu Brut Nature

Cafés e Infusiones

Licores y Brandies

Precio
por persona

100,00 €

IVA INCLUIDO

Precio
por persona

104,00 €

IVA INCLUIDO



Menú CERVANTES

Ravioli de Txangurro y cous cous con crema ligera de avellanas

Corvina a la plancha con espinacas salteadas y aceite de limón

Escalopes de solomillo de buey con salsa de Amaretto

Carpaccio de piña con compota de plátano y helado de nata

Tarta nupcial

Mignardisses

BODEGA

Aguas minerales

Vino Blanco Castillo Perelada Blanc de Blancs D.O. Empordà-Costa Brava

Vino Tinto Abadal Cabernet Franc Pla de Bages Cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Nature

Cafés e Infusiones

Licores y Brandies

Precio por persona

108,00 €

IVA INCLUIDO

Menú MONTJUIC

Milhojas en base de chatka con judía perona, aguacate y salmorejo

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa oscura de trufa negra

Mousse de dulce de leche con manzanas caramelizadas y toffee

Tarta nupcial

Mignardisses

BODEGA

Aguas minerales

Vino Blanco Castillo Perelada Blanc de Blancs D.O. Empordà-Costa Brava

Vino Tinto Abadal Cabernet Franc Pla de Bages Cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Nature

Cafés e Infusiones

Licores y Brandies

Precio por persona

120,00 €

IVA INCLUIDO



Menú INFANTIL

Pasta fresca rellena de carne a la napolitana

ó

Canelones de carne con bechamel de tomate

ó

Surtido de embutidos con tomate relleno



Librito de ternera y parmesano con patata bola

ó

Pechuga de pollo confitada con salteados de hortalizas



Tulipa de helados caseros

Tarta nupcial

BODEGA

Aguas minerales

Refrescos

Precio
por persona

24,00 €

IVA INCLUIDO





Le damos forma a tu boda

Condiciones especiales

- La composición de estos menús está basada en nuestra experiencia. **Podrán realizar** las combinaciones que deseen teniendo en cuenta la consecuente variación del precio.
- Por cortesía del hotel les incluimos en el precio:** los centros de mesa con flor natural, las minutas y tarjetones personalizados, el setting del enlace, las fundas de sillas, parking gratuito (bajo disponibilidad del hotel), así como una simpática pareja de novios.
- Noche de bodas con champagne en la habitación.** Desayuno buffet al día siguiente y acceso a la piscina y spa del hotel.
- La prueba de menú **será gratuita** para 6 personas, que degustarán un máximo de dos menús completos (exceptuando los aperitivos). Para dar un mejor servicio, la degustación se realizará los martes por la noche y se reservará con 10 días de antelación.
- Menú infantil para niños hasta 12 años.
- En el caso de que sus invitados quieran alojamiento en el hotel, **el precio especial** por habitación doble y noche será de 90 € incluyendo el desayuno buffet.
- No tenemos exclusividad** con ninguna empresa de fotografía.

Servicios adicionales

- El precio de las consumiciones durante el baile y para 2 horas de servicio es de 16 € por adulto. La hora extra se facturará a razón de 11 € por adulto.
- La tarifa del Disc-Jockey es de 725 € para 2 horas de baile incluyendo la amenización del banquete. La hora extra se facturará a razón de 250 € por hora. En el caso de cualquier otro tipo de amenización musical se aplicará las tarifas previamente acordadas según su solicitud. Consulten nuestras diferentes opciones.
- Posibilidad de celebrar la ceremonia civil en el jardín de nuestro hotel. Para más información, consulte nuestra página web www.abbagardenhotel.com
- Fin de fiesta opcional con chocolate Tanzania y melindros o mini-bocadillos.
Suplemento: 9 € por persona

Descuentos especiales

- Consulte nuestras ofertas en nuestra página web www.abbagardenhotel.com

Reservas y forma de pago

- La reserva se considera en firme en el momento de abonar 1.000 € de paga y señal. No retornable.
 - En el momento de la prueba de menú (un mes antes del enlace) se deberá realizar una segunda entrega de 3.000 € y a la firma del contrato (15 días antes de la celebración) se deberá realizar un tercer pago de 6.000 €. La liquidación final del importe pendiente se realizará el mismo día del banquete.
 - Cinco días antes del enlace deberá estar en poder del hotel la lista y distribución de los invitados.
 - El número de comensales a facturar será el confirmado con el hotel tres días antes de la celebración.
 - El abono de estas cantidades debe ser en efectivo o mediante talón conformado.
 - IVA Incluido en todas las tarifas y precios indicados.**
- Ofertas y descuentos NO acumulables.
 - **Condiciones y descuentos válidos para mínimo 80 comensales adultos contratados.**

