



*mariages et banquets*

# Table des matières

Présentation	p.04
Description de l'offre	p.06
<b>Menus de mariage</b>	
<i>Or</i>	p.08
<i>Diamant</i>	p.10
<i>Plati</i>	p.12
<i>Titani</i>	p.14
Buffet <i>Topazi</i>	p.16
Menu pour enfants	p.18
Cave	p.20
Résumé de la liste des prix	p.22
<b>Options pour reconcevoir vos menus</b>	
Amuse-gueule	p.24
Desserts	p.25
Gâteaux de mariage	p.25
Suggestions pour commencer et terminer la fête	p.26
Nos cadeaux	p.28
Conditions générales	p.30
Nos fournisseurs officiels	p.32
Le forfait de cérémonie	p.34





# présentation

VOTRE MARIAGE,  
TEL QUE VOUS L'AVEZ TOUJOURS RÊVÉ !



Sitges, la mer Méditerranée, un soleil lumineux et un climat unique : tous les facteurs réunis pour faire de votre journée un rêve devenu réalité !

Se marier au Dolce Sitges transformera votre cérémonie en une journée inoubliable et exclusive : un cadre idyllique avec des vues spectaculaires et un service chaleureux et attentionné pour vous fasciner avec une exquise cuisine.

Le merveilleux emplacement de Dolce Sitges sera le premier souvenir inoubliable pour les invités : un bâtiment moderne et majestueux mais très méditerranéen, situé dans le Parc Naturel de Garraf, afin de les accueillir de la meilleure des manières et de les recevoir comme ils le méritent.

Le splendide grand jardin avec vue sur la Méditerranée et sur Sitges vous fournira un cadre fabuleux pour la cérémonie tandis que le cocktail de bienvenue sera le commencement idéal de votre journée.

Ensuite, vous accéderez à la salle de mariage, un lieu raffiné et chaleureux où vous profiterez d'une cuisine délicieuse, d'un service exceptionnel et, bien entendu, où la fête se transformera en une véritable célébration.

Mais pour que le jour le plus important de votre vie soit une vraie réussite, il est important de commencer par les préparatifs: Dolce Sitges met à votre disposition les conseils personnalisés d'un Expert en Événements et Célébrations, qui se chargera de tout le nécessaire afin que tout se passe comme vous l'avez imaginé !

De plus, toute l'équipe de Dolce Sitges sera attentive et prête à organiser et à répondre à vos besoins lors de la cérémonie pour que son empreinte reste indélébile et perdure dans le temps comme la meilleure Journée de votre vie.

Vous trouverez en pièce jointe notre large offre complète pour que Votre Mariage soit tel que vous l'avez rêvé !

# Composition de l'offre

Chez Dolce Sitges, nous aimons vous faciliter les choses et, pour cette même raison, nous ferons le nécessaire pour que vos souhaits deviennent réalité.

Nos propositions de mariage sont spécialement conçues pour vous offrir tout le soutien nécessaire en votre Grand Jour. Notre Chef Exécutif et son Équipe Culinaire vous surprendra avec la Gastronomie des Sens, avec des recettes innovantes qui allient tradition et innovation à tous les niveaux.

Nos succulents menus se composent d'un apéritif de bienvenue, d'un banquet spectaculaire avec gâteau de mariage personnalisé et d'un accompagnement de vin qui fera découvrir à votre palais une multitude de saveurs, d'odeurs et de goûts inoubliables.



De plus, nous vous offrons la possibilité d'accroître votre apéritif de bienvenue avec nos compléments exquis et nos mariages, conçus pour répondre à vos attentes afin que le souvenir de cette journée soit inoubliable.

Vous êtes libres de composer votre propre menu à la carte, en choisissant directement parmi notre offre vaste et variée. Et si vous en avez besoin, vous pouvez utiliser nos menus personnalisés et régimes spéciaux pour cœliaques, végétariens, allergiques et casher; tout ce dont vous pouvez avoir besoin pour que vos invités profitent d'un véritable festin, vous le trouverez au Dolce Sitges.

Et pour que, lorsque le moment sera venu, vous célébriez votre mariage, vous vous mettiez à l'aise et dansiez afin de célébrer, avec vos proches, cette journée unique et réellement spéciale.

## GÂTEAUX

Chez Dolce Sitges, nous savons que les petits détails font la différence, c'est la raison pour laquelle nous vous offrons également la possibilité de personnaliser votre gâteau de mariage.

Choisissez la forme qui vous plaît le plus afin de donner votre touche personnelle :

Rond, carré ou oval ? Les suggestions de gâteaux de notre Chef Pâtissier pour éblouir vos invités ce jour là sont les suivantes :

*Forêt Noire*  
*Sachertorte à la mangue*  
*Tarte au chocolat blanc et noir*  
*Tarte aux framboises et au yaourt*

Pour d'autres saveurs, n'hésitez pas nous consulter.

OB

136,00 € par convive, TVA incluse  
Deux heures d'Open Bar Supérieur comprises.



### APÉRITIF DE BIENVENUE

Tempura d'algue nori et croustillant de légumes  
Chansons de fromage de brebis artisanal  
avec compote de pomme reinette  
*Uramaki* de filet de thon épicé  
Notre salade César avec aile de poulet désossée  
Sucette de mi-cuit de canard  
avec chocolat blanc et *chutney* de mangue  
Petit verre de gaspacho à la cerise avec sardine fumée  
Plateau de fromages artisanaux  
avec pâte de coing et pain aux fruits  
Croquettes de rôti  
Queue de crevettes croustillantes  
avec riz vert vietnamien et sauce coco et *curry*  
Salade de homard au céleri rave et pomme  
Nos *patatas bravas* avec une touche piquante  
*Montaditos* de jambon ibérique avec pain à la tomate  
Mini cannelloni de rôti avec béchamel  
de cèpes et caviar d'huile d'olive  
Le ceviche de loup de mer avec avocat, maïs et aji jaune

### ENTRÉE

*Ravioli* de lotte et crevettes aux légumes de saison,  
pousses tendres et sauce cardinale

### PLAT PRINCIPAL

Moelleux de veau avec purée de céleri-rave,  
perles de légumes glacées et jus de rôti truffé

### PRE-DESSERT

Sorbet de mojito avec terre de coco

### GATEAU NUPTIAL

### CAVE IVORI



# diamant

146,00 € par convive, TVA incluse

Deux heures d'Open Bar Supérieur comprises.



## APPÉRITIF DE BIENVENUE

Tempura d'algue nori et croustillant de légumes

Chansons de fromage de brebis artisanal

avec compote de pomme reinette

*Uramaki* de filet de thon épicé

Notre salade César avec aile de poulet désossée

Sucette de mi-cuit de canard

avec chocolat blanc et *chutney* de mangue

Brochette de poulpe à l'ail tendre et parmentier

de pomme de terre au paprika de La Vera

Plateau de fromages artisanaux

avec pâte de coing et pain aux fruits

Croquettes de rôti

Queue de crevettes croustillantes

avec riz vert vietnamien et sauce coco et *curry*

Salade de homard au céleri rave et pomme

Nos *patatas bravas* avec une touche piquante

*Montaditos* de jambon ibérique et pain à la tomate

Mini cannelloni de rôti à la béchamel

de cèpes et caviar d'huile d'olive

Le *ceviche* de loup de mer avec avocat, maïs et aji jaune

## ENTRÉE

Gaspacho crémeux à la mangue

avec foie de canard au sel et *crumble* de pain d'épices

## PLAT PRINCIPAL

Bar rôti aux asperges vertes,

mayonnaise aux cèpes et *gnocchi* de citrouille sphériques

## PRE-DESSERT

Sorbet de *piña colada* avec crémeux aux fruits de la passion

## GATEAU NUPTIAL

## CAVE IVORI

# plati

156,00 € par convive, TVA incluse

Deux heures d'Open Bar Supérieur comprises.



## APPÉRITIF DE BIENVENUE

Tempura d'algue nori et croustillant de légumes

Chansons de fromage de brebis artisanal

avec compote de pomme reinette

*Uramaki* de filet de thon épicé

Notre salade César avec aile de poulet désossée

Sucette de mi-cuit de canard

avec chocolat blanc et *chutney* de mangue

Petit verre de gaspacho à la cerise avec sardine fumée

Plateau de fromages artisanaux

avec pâte de coing et pain aux fruits

Croquettes de rôti

Queue de crevettes croustillantes

avec riz vert vietnamien et sauce coco et *curry*

Salade de homard au céleri rave et pomme

Nos *patatas bravas* avec une touche piquante

*Montaditos* de jambon ibérique avec pain à la tomate

Mini cannelloni de rôti avec béchamel

de cèpes et caviar d'huile d'olive

Le *ceviche* de loup de mer avec avocat, maïs et aji jaune

## APPÉRITIF EN BUFFET

Riz caldoso aux fruits de mer

Riz crémeux de champignons de saison et parmesan

*Fideuà* de lotte et crevettes à l'aïoli léger

## ENTRÉE

Crème d'asperges blanches aux coquilles Saint-Jacques rôties,  
noisettes grillées et une touche de caviar

## PLAT PRINCIPAL

Épaule d'agneau de lait à basse température avec pomme  
de terre boulangère, purée de citrouille et mini aubergine

## PRE-DESSERT

Sorbet aux fruits rouges avec péta *crispy* de framboise

## GATEAU NUPTIAL

## CAVE IVORI



titani

170,00 € par convive, TVA incluse  
Deux heures d'Open Bar Supérieur comprises.



### APPÉRITIF DE BIENVENUE

Tempura d'algue nori et croustillant de légumes  
Chansons de fromage de brebis artisanal  
avec compote de pomme reinette  
*Uramaki* de filet de thon épicé  
Notre salade César avec aile de poulet désossée  
Sucette de mi-cuit de canard  
avec chocolat blanc et *chutney* de mangue  
Petit verre de gaspacho à la cerise avec sardine fumée  
Plateau de fromages artisanaux  
avec pâte de coing et pain aux fruits  
Croquettes de rôti  
Queue de crevettes croustillantes  
avec riz vert vietnamien et sauce coco et *curry*  
Salade de homard au céleri rave et pomme  
Nos *patatas bravas* avec une touche piquante  
*Montaditos* de jambon ibérique avec pain à la tomate  
Mini cannelloni de rôti avec béchamel  
de cèpes et caviar d'huile d'olive  
Le ceviche de loup de mer avec avocat, maïs et *aji* jaune

### APPÉRITIF EN BUFFET

Riz caldoso aux fruits de mer  
Riz crémeux de champignons de saison et parmesan  
*Fideuà* de lotte et crevettes à l'aïoli léger

### DE NOS BRAISES

Côtes de style américain avec notre sauce barbecue  
Brochette de lotte avec ails tendres et pancetta Joselito

### ENTRÉE

Homard et saumon Balik sur *houmous* de betterave  
et petite salade de pousses tendres

### PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf avec pomme de terre confite, mini carotte,  
purée de céleri-rave et sauce au Café de Paris

### PRE-DESSERT

Sorbet de cacao à 70% avec *crumble* aux fruits des bois

### GATEAU NUPTIAL

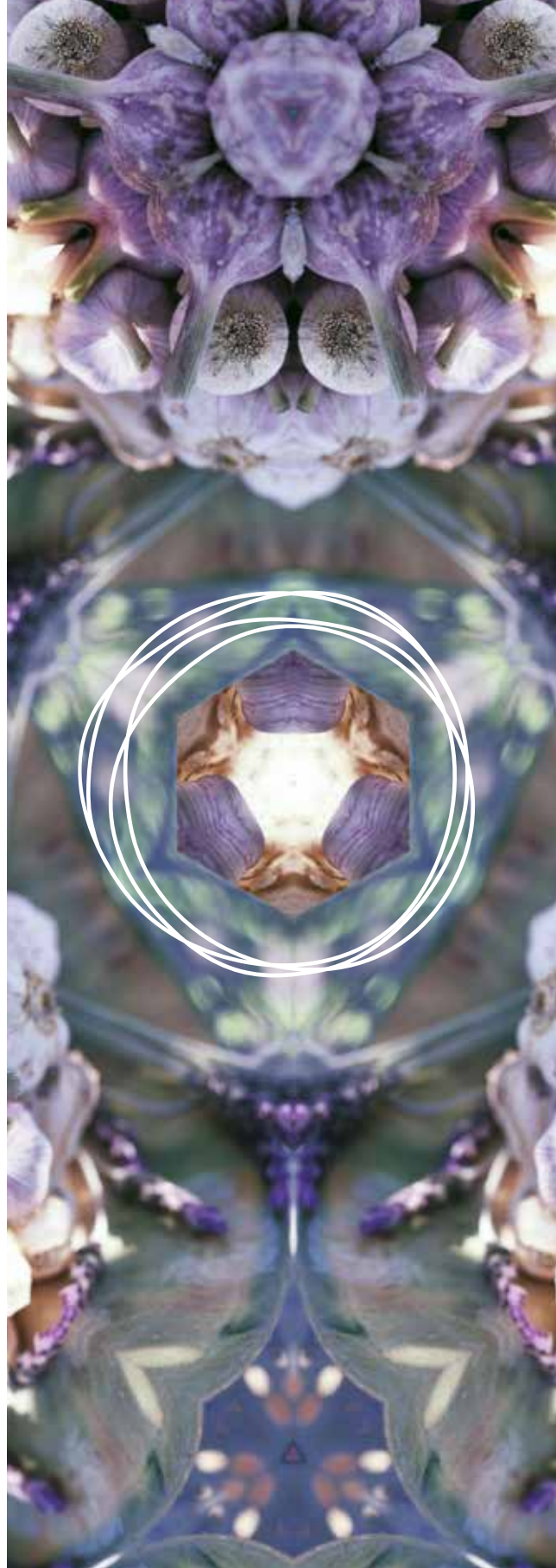
### CAVE IVORI



# buffet topazi

166,00 € par convive, TVA incluse

Deux heures d'Open Bar Supérieur comprises.



## BUFFET DE PRODUITS FUMÉS, CHARCUTERIE ET PATÉS

Assortiment de produits fumés : saumon, anguille, truite et morue, accompagnés de saumon mariné, blinis et leurs « picadillos » correspondants  
Assortiment de charcuterie ibérique : jambon, échine, saucisson et chorizo, accompagnés de coca de cristal et tomates  
Assortiment de charcuterie d'Osona : saucisse de Vic, boutifarre blanche, boutifarre catalane truffée, boutifarre noir et boutifarre secallona

## BUFFET DE SALADES ET D'ENTRÉES FROIDES

Petit verre de gazpacho de mangue avec homard et caviar de truite  
Salade de bocconcini à la pêche de vigne et jambon de canard  
Salade d'asperge verte et artichaut avec vinaigrette de ponzu  
Salade de poulpe avec pommes de terre et poivron rôti  
Terrine de mi-cuit faite maison avec chutney de mangue, germes et maïs croquant

## BUFFET DE PATES AU PARMESAN

Penne rigate écologiques avec sauce Alfredo truffée et servis dans un fromage parmesan

## BUFFET DE RIZ

Riz caldoso au homard  
Riz crémeux de champignons de saison et fromage parmesan fideuà de lotte et crevette

## BUFFET D'ACCOMPAGNEMENTS

Vaste assortiment de pains, bâtonnets, biscuits croquants et biscottes Melba  
Sélection d'huiles d'olive Arbequina, Picual et Hojiblanca  
Sélection de vinaigres aromatiques, balsamique et de Jerez  
Assortiment de sauces : mayonnaise, sauce tartare, ponzu et hoisin

## BUFFET CHAUD

Soupe de poisson de roche avec tartine à l'aioli de safran  
Cannelloni de fruits de mer avec sauce d'oursin et caviar de truite  
Bar rôti avec tomates marinées, olives Kalamata et basilic  
Moule cuite à la vapeur avec sauce de noix de coco, citron vert et coriandre  
Échine d'agneau à basse température avec sauce au poivre noir  
Cuisse de pintade farcie de fruits secs en sauce Malvasia de Sitges  
Filet mignon de boeuf avec sauce aux truffes et foie gras de canard  
Fond d'artichaut farci de brandade de morue  
Fèves à la menthe avec jambon ibérique et crevettes  
Pommes de terre Rattes et violettes grillées au beurre aux herbes  
Légumes grillés avec sauce romesco

## BUFFET DE FRUITS ET DESSERT

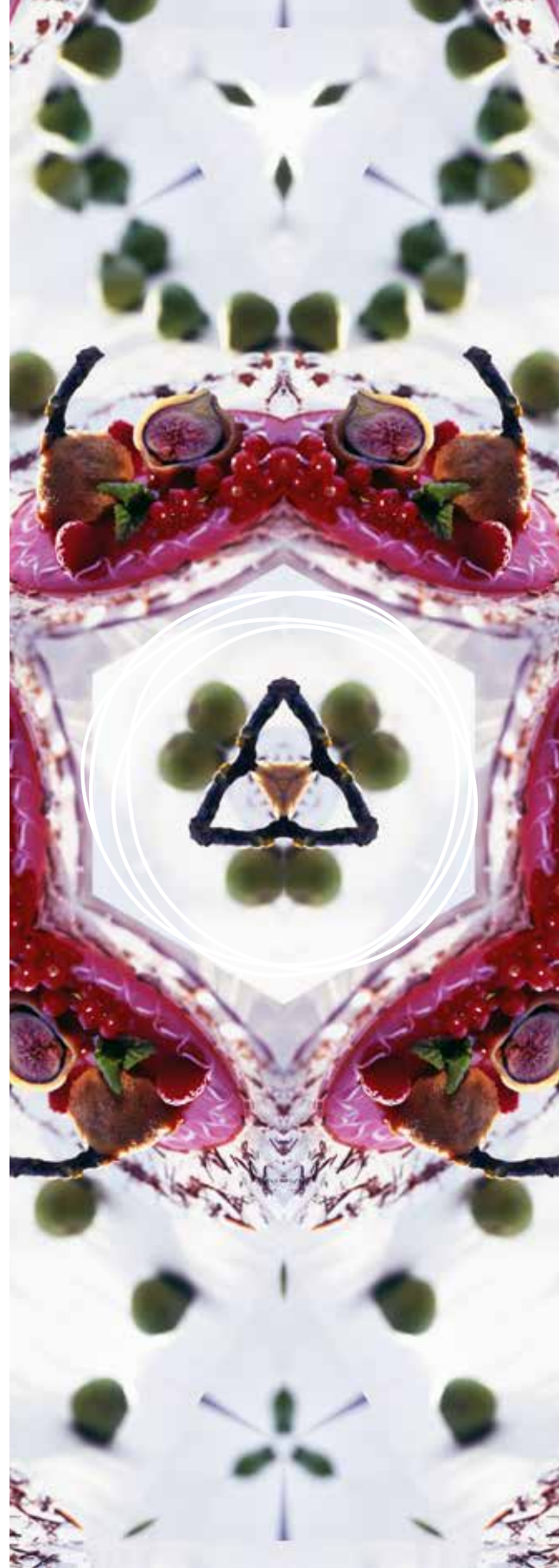
Notre fontaine de chocolat avec assortiment de brochettes  
Crème de Mascarpone à la vanille et café  
Notre tarte Tatin avec pomme verte en textures  
Demi-spière de fruits rouges  
Petit verre de mousse de cacao à 70% avec maïs caramélisé

## GATEAU NUPTIAL

## CAVE IVORI

# menu pour enfants

Prix par enfant (jusqu'à 11 ans) : 40,00 €\*



\* Les enfants doivent choisir le même menu.

## APÉRITIF

Olives farcies  
Croquettes de jambon  
*Chips*  
Fromage coupé en dés  
Bâtons de saucisson *fuet*

## ENTRÉE

Macaroni bio avec sauce à choisir :  
bolognaise, napolitaine, avec fromage parmesan  
ou *alla carbonara*  
*Cannelloni* de poulet grillé avec sauce béchamel,  
tomate et fromage Gruyère gratiné  
Calmars frits avec des frites et sauce mayonnaise

## PLAT PRINCIPAL

Filet de merlu à la *plancha* ou frit avec pomme  
de terre au four et légumes de saison à l'huile vierge  
Escalope de veau panée avec frites et salade  
Blanc de pintade rôti avec purée de légumes

## DESSERT

Coupe de salade de fruits  
Glaces variées à choisir

## GÂTEAU DE MARIAGE

## CAVE

Eaux minérales, jus et boissons gazeuses



## Cave

Découvrez nos offres spéciales de mariage de boissons pour vos menus

### MARIAGE IVORI

- Raimat Clamor Blanco : Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc AOC Costers del Segre
- Raimat Clamor Tinto : Cabernet, Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah AOC Costers del Segre
- Codorniu Prima Vides Brut : Macabeo, Xarel.lo y Parellada AOC Cava
- Eaux minérales, rafraîchissements et bières
- Café, thé et infusions
- La cave de liqueurs après le repas est comprise dans le prix des menus et buffets

### MARIAGE CRISTALL

- Raimat : Chardonnay. AOC Costers del Segre
  - Petit Caus : Tempranillo, Cabernet Franc, Merlot, Syrah. AOC Penedès
  - Rovellats Brut Nature. AOC Cava
- Supplément par convive adulte : 7,00 €**

### MARIAGE AMBRE

- Palacio de Menade : Verdejo. AOC Rueda
  - Luis Cañas Crianza : Tempranillo, Garnacha. AOC Rioja
  - Rovellats Brut Nature. AOC Cava
- Supplément par convive adulte : 10,00 €**



### MARIAGE JADE

- Can Feixès Selecció : Macabeu, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir. AOC Penedès
  - Abadal Crianza : Cabernet Sauvignon, Merlot. AOC Pla del Bages
  - Huguet Reserva. AOC Cava
- Supplément par convive adulte : 14,00 €**

### MARIAGE QUARS

- Marqués de Alella Clásico : Xarel.lo. AOC Alella
  - Torres Atrium : Merlot. AOC Penedès
  - Juvé i Camps : Reserva de la Família. AOC Cava
- Supplément par convive adulte : 17,00 €**

### MARIAGE ATZABEJA

- Torres Viña Esmeralda : Moscatell, Gewürztraminer. AOC Penedès
  - Muga Crianza : Tempranillo. AOC Rioja
  - Juvé i Camps : Reserva de la Família. AOC Cava
- Supplément par convive adulte : 20,00 €**

### MARIAGE PERLA

- Paco y Lola : Albariño. AOC Rias Baixas
  - Viña Ardanza Crianza : Tempranillo, Mazuelo, Gracian. AOC Rioja
  - Juvé i Camps : Reserva de la Família. AOC Cava
- Supplément par convive adulte : 25,00 €**

### BOISSONS COMPRISES DANS LES APPÉRITIFS CONTRACTÉS

- Eaux minérales, rafraîchissements et jus de fruites
- Bières avec et sans alcool
- Vermouth : Martini Blanc, Rouge, Sec
- Xérès
- Castrell Blanc : Macabeo, Chardonnay, Viognier. AOC Priorat
- Castrell Noir : Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc. AOC Priorat
- Rovellats Brut. AOC Cava



# résumé de la liste des prix

## MENUS ET BUFFETS

- Menu *Or* : 136,00 €
- Menu *Diamant* : 146,00 €
- Menu *Plati* : 156,00 €
- Menu *Titani* : 170,00 €
- Buffet *Topazi* : 166,00 €
- Menu pour enfants : 40,00 €

*Prix par personne, TVA comprise.  
Tous nos menus incluent 2 heures  
d'Open Bar Supérieur.*

## CAVES

- Ivoire : Inklus avec les amuses-gueule,  
les menus et les buffets
- Crystal : 7,00 €
- Ambre : 10,00 €
- Jade : 14,00 €
- Quartz : 17,00 €
- Jais : 20,00 €
- Perle : 25,00 €

*Prix par personne, TVA comprise :  
Le prix du menu pour enfant comprend les boissons.*





# options pour reconfigurer vos menus

## OPTIONS D'APÉRITIFS

Chips de légumes, pommes de terre violettes et morue  
**6,00 €**

Notre buffet d'olives  
**8,00 €**

*(comprend mini-brochettes, olives Gordal, Gazpacha, Arbequina et Aragón)*

Notre buffet de conserves et produits au vinaigre  
**10,00 €**

*(comprend coques, moules, couteaux et petites sardines)*

Assortiment de brochettes au barbecue  
**12,00 €**

Buffet de fromages artisanaux avec pains, coings, compotes et fruits secs  
**13,00 €**

Buffet de fromage parmesan géant avec pâtes  
**13,00 €**

Assortiment de *nigiri* et *maki*  
**13,00 €**

*(comprend 8 pièces, wasabi, sauce de soja et baguettes)*

Sushi-man  
**150,00 € l'heure**

Assortiment de *dim sum*  
**14,00 €**  
*(comprend 4 dim sum différents)*

Dégustation d'huîtres avec service  
**21,00 €**  
*(comprend 3 huîtres taille 2 et service)*

Crevettes de Vilanova i la Geltrú  
**22,00 €**

Service de jambon ibérique de fourrage sélection dès  
**550,00 €**  
*(service de 2 heures maximum pièce de 7 à 8 kg)*

Service de pain à la tomate avec de l'huile d'olive extra vierge à  
**2,50 €**

Notre station de caviar : Prix selon le marché



## OPTIONS DE DESSERTS

Chariot de glaces variées  
**9,75 €**

Notre fontaine de chocolat avec assortiment de brochettes

**10,50 €** *(comprend : guimauves, brochettes de fruits, gâteaux et muffins)*

Buffet de desserts de notre pâtissier  
**15,00 €**

## OPTIONS DE GÂTEAUX DE MARIAGE

Tarte au citron style Dolce Sitges  
**2,00 €**

Gâteau aux framboises et yaourt  
**2,00 €**

Gâteau à la vanille et *gianduja* de noisette  
**2,25 €**

Notre mousse de chocolat au lait  
**2,25 €**

Mousse de chocolat au lait avec arôme de caramel et café  
**2,50 €**

*Les prix indiqués sont des suppléments à appliquer par convive, TVA.*



# open bars

## OPEN BAR SUPÉRIEUR

Gin : Beefeater, Bombay, Larios, Tanqueray  
Rhum : Bacardi blanc, Havana 3 ans, Havana 5 ans  
Vodka : Eristoff, Smirnoff  
Whisky : Ballantine's, Dewar's White Label, J&B, Johnnie Walker  
Eaux minérales, jus, boissons gazeuses et bières  
**Comprise dans le prix du menu (2 heures).**  
**Heure supplémentaire par adulte et heure**  
**TVA incluse : 12,00 €**

## OPEN BAR PREMIUM

Gin : Beefeater, Bombay, Bombay Sapphire, Citadelle, Hendriks, Larios, London N°1, Tanqueray  
Rhum : Bacardi blanc, Barceló 8, Havana 3, Havana 5, Havana 7  
Vodka : Eristoff, Belvedere, Finlandia, Smirnoff  
Whisky : Ballantine's, Dewar's White Label, J&B, Johnnie Walker  
Eaux minérales, jus, boissons gazeuses et bières  
**Supplément par convive adulte et heure, sur open bar supérieur**  
**TVA incluse : 6,00 €**



## OPEN BAR DIGESTIF

Bailey's  
Crème catalane  
Grand Pêcheur  
Grand Pomier  
Limoncello  
Eau de vie d'herbes  
**Supplément par convive adulte et heure, sur open bar supérieur**  
**TVA incluse : 10,00 €**

## OPEN BAR CUBAIN

Mojito  
**Supplément par convive adulte et heure, sur open bar supérieur**  
**TVA incluse : 10,00 €**

## OPEN BAR TROPICAL

Caipirinha  
Caipiroska  
Mojito  
**Supplément par convive adulte et heure, sur open bar supérieur**  
**TVA incluse : 14,00 €**

## OPEN BAR G&T – V&T

*Gin tonic*  
*Vodka & tonic*  
Gin : Beefeater, Bombay, Larios, Bombay Sapphire, Citadelle, Hendriks, London N°1, Tanqueray  
Vodka : Smirnoff, Eristoff, Finlandia, Belvedere  
Tonic : Fentimans, Fever-Tree, Nordic Mist, Schweppes Classic  
**Supplément par convive adulte et heure, sur open bar supérieur**  
**TVA incluse : 17,00 €**

## OPEN BAR DE VERMOUTH

Martini classique : Blanc, Sec, Or  
Yzaguirre classique : Rouge, Blanc, Rosé Campari  
**Prix par convive adulte et heure**  
**TVA incluse : 10,00 €**

## OPEN BAR POUR ENFANTS

Eaux, jus de fruits, boissons non alcoolisées, milk-shake au chocolat et eau d'orgeat  
**Prix par convive enfant et heure**  
**TVA incluse : 6,00 € pour<sup>27</sup> enfants 6 à 17 ans**



## nos cadeaux

### DÉTAILS UNIQUES POUR UNE JOURNÉE TRÈS SPÉCIALE

Chez Dolce Sitges, nous souhaitons vous remercier de votre confiance et vous aider à faire que la date de Votre Mariage soit, en effet, une journée très spéciale. Pour cette raison, nous avons préparé quelques petites surprises afin que votre décision soit encore plus simple.



### Dans le cadre de l'organisation de votre mariage nous vous offrons :

- Dégustation gratuite de menu pour les futurs époux et 2 accompagnateurs, avec des prix spéciaux pour tous les autres possibles accompagnateurs. La dégustation aura lieu au maximum un mois avant la date de l'événement.
- Minutes personnalisées.
- Service de vestiaire, selon la demande et les besoins.
- Parking gratuit pour vos invités, sous réserve de disponibilité.
- Figurines des mariés sur le gâteau.
- Hébergement lors de la nuit de noce pour les mariés, qui comprend :
  - Hébergement dans l'une de nos grandes chambres, spécialement préparée pour l'occasion.
  - Superbe buffet de petit déjeuner dans notre restaurant Verema.
  - 1 Massage Thérapie Zen de 45 minutes en cabine double au Dolce Vital Spa pendant votre séjour.
  - Utilisation gratuite de la zone d'eau et sportive de Dolce Vital Spa pendant votre séjour : piscine intérieure chauffée, jacuzzi, sauna finlandais, bain de vapeur et salle de fitness, ouverte 24/24.
  - Wi-Fi gratuit à l'hôtel.
  - Départ tardif (late check-out) de la chambre, sous réserve de disponibilité.
- Tarifs spéciaux pour l'hébergement de vos invités.
- Un dîner de célébration pour votre premier anniversaire de mariage dans l'un de nos restaurants.

Ces cadeaux sont valables pour les mariages de plus de 50 personnes adultes. Pour les mariages avec un nombre moins important d'invités nous avons aussi des détails spéciaux : n'hésitez pas à consulter notre Expert en Événements et Célébrations.



# conditions générales

- Caution de 10% du total estimé au moment de la confirmation de la réservation afin de bloquer la date.
- 40% du total de la facturation, trois mois avant l'événement.
- 30 % du total de la facturation, un mois avant l'événement.
- Le reste de la facturation, 1 semaine avant l'événement.
- Tous les autres frais sur place devront être payés avant la fin de l'événement ou de la sortie de l'hébergement.





# collaborateurs de dolce sitges

Nous savons à quel point il est important pour vous d'avoir le soutien de professionnels de chaque secteur afin de rendre cette journée unique. Laissez-nous vous suggérer nos partenaires, qui ont été sélectionnés pour leurs normes de qualité, leur professionnalisme et leur excellent service personnalisé.

Demandez conseil à notre Expert en Événements et Célébrations. ou contactez librement avec eux.

## FLEURISTES

### IKEBANA

Contact: Jaume  
938 146 588 – 689 387 774  
info@ikebanasitges.com – ikebanasitges.com

## MON VERD

Contact: Luis  
938 154 654 – info@monverdvilanova.com  
monverdvilanova.com

## DECORATIONS ET LOCATION OPTIONS

Contact: Joan Benitez – 93 564 14 34  
joan.benitez@options.net – options.net

## DIFERENT

Contact: Sonia Sedano  
937 486 097 – 600 516 767  
ssedano@diferen-t.com – diferen-t.com

## CRIMONS

Contact: Carles Vilamitjana – 934 532 254  
cvilamitjana@crimons.com – crimons.com

## ANIMATION MUSICALE

### DM ESPECTACULOS

Contact: Ernesto  
935 323 020 – 669 866 088  
ernesto@dmespectaculos.com – dmespectaculos.com

## DV-MUSIC

Contact: David Vivo – 655 693 805  
info@dv-music.es – dv-music.es

## DISCOTECAT WEDDING

Contact: Julián u Oscar  
607 825 356 – 637 718 909  
discotecat@gmail.com – discotecat.com

## GROUPES DE MUSIQUE

### MUSICS DE GIRONA

Contact: Joan Pinós  
637 539 175 – joanpinos@hotmail.com  
joanpinos.com

## ILUMINACIÓ

### MOON-LIGHT

Contact: Just Martinez  
933 819 041 – moonlight@moonlight.es



## CÉRÉMONIES

### BODA CIVIL

Contact : Txena López  
600 777 266 – 607 369 693  
events@boda-civil.es – bodacivil.org

## ANIMATION POUR ENFANTS

### KINDER CANGURO

Contact : Anna Viudet  
667 641 500 – cangurobodas@gmail.com  
kindercanguro.com

## ANIMATION ET SPECTACLES

### PEARIS MOLECULAR

Contact : Raul Roque  
937 337 223 – 670 400 095  
info@molecularexperience.com  
molecularexperience.com

## RAMÓN CENTAÑO

Contact: Ramón Centaño  
610 541 238 – info@centanoespectacles.com  
centanoespectacles.com

## LOCATION DE VÉHICULES

### GRUP LIMOUSINES

Contact : Cristina Garriga  
936 524 828 – info@gruplimo.com  
gruplimousines.com

## AUTOCARS DOTOR, S.L.

Contact : Silver Hernández  
938 180 611 – silver@dotorbus.com  
dotorbus.com

## AUTOCARES ESTEVE

Contact : Josep Esteve  
937 716 012 – esteve@autocaresesteve.com  
autocaresesteve.com

## PHOTOGRAPHIE ET VIDÉO

### FILMWORKS

Contact : Abel  
635 483 809 – Abel@filmworks.es  
filmworks.es

## MEDIAMBAR

Contact : Sergi Ases  
667 307 337 – info@mediambar.com  
mediambar.com

# Le forfait de cérémonie

Souhaitez-vous une cérémonie romantique et en grande pompe ? Ou peut-être souhaitez-vous plutôt quelque chose de plus intime et informel ? Quelque soit le style auquel vous pensez, Dolce Sitges est l'endroit idéal.

Êtes-vous prêt à réaliser vos rêves ? Chez Dolce Sitges, nous avons cette touche magique qui fera que le jour le plus important de vos vies soit également unique.



## CÉRÉMONIE

Nous nous réunirons avec vous pour vous aider à organiser une cérémonie sur mesure, adaptée à vos désirs. La durée de celle-ci sera à peu près 30 minutes.

## MOBILIER

Les chaises des parties contractantes mais aussi des participants, et la table seront décorées pour la cérémonie.

## OPEN BAR D'EAUX

Eaux aromatisées pour rafraîchir les invités en attendant les mariés.

## DÉCORATION FLORAL

La décoration est conçue pour renforcer la beauté du lieu et les vues. Avec un tapis en tant que couloir sur notre pelouse pour donner de la solennité, un arrangement floral pour la table de la cérémonie et des détails floraux pour chacune des chaises de chaque côté du tapis. Vous pouvez choisir parmi différents types de fleurs et couleurs.

## EQUIPEMENT DE SON

Matériel de sonorisation extérieure et technique afin que tout le monde puisse entendre vos vœux et la cérémonie correctement.

### Prix de la cérémonie :

De 0 à 75 invités : 1 275,00 €

De 76 à 200 invités : 1 650,00 €

+ de 200 invités : 2 200,00 €

TVA incluse dans les prix





**DOLCE**  
HOTELS AND RESORTS  
SITGES