



casaments i banquets

index

Presentació p.04
Composició de l'oferta p.06

Menús de casament

Or p.08
Diamant p.10
Platí p.12
Titani p.14
Bufet Topazi p.16
Menú infantil p.18
Celler p.20
Llista de preus p.22

Opcions per redissenyar els vostres menús

Aperitius p.24
Postres p.25
Pastissos de noces p.25
Suggeriments per començar i acabar la festa p.26

Els nostres obsequis p.28
Condicions generals p.30
Els nostres proveïdors oficials p.32
Paquet de cerimònia p.34



presentació

LA VOSTRA BODA
COM LA SOMIEU!



Sitges, la mar Mediterrània, un sol radiant i un clima únic: tots els factors es conjuren per a que el vostre dia somiat sigui una realitat!

Casar-se a Dolce Sitges farà que el vostre enllaç sigui un dia exclusiu i que no oblidareu: un entorn idíl·lic amb una vista espectacular i un servei cordial i acurat per fascinar-vos amb la nostra gastronomia exquisida.

La ubicació magnífica de Dolce Sitges serà el primer record inesborrable dels convidats: un edifici modern, majestuós i molt mediterrani alhora, situat al bell mig del Parc Natural del Garraf, dona la benvinguda més càlida i els rep com es mereixen.

El jardí, esplèndid, ampli i amb vista sobre el Mediterrani i Sitges, us brindarà un entorn fabulós per a la cerimònia. El còctel de benvinguda serà el principi ideal per al vostre dia més assenyalat.

Després accedireu al saló de casament, un lloc sofisticat i càlid on gaudireu d'una gastronomia deliciosa, d'un servei d'excepció i, és clar, on la festa esdevindrà tota una celebració.

Però per a que el dia més important de les vostres vides sigui tot un èxit, cal començar amb els preparatius: Dolce Sitges posa a la vostra disposició l'assessorament personalitzat d'un Expert en Esdeveniments i Celebracions que s'encarregarà de dur a terme una gestió perfecta de tot el que calgui per fer que tot surti com us havíeu imaginat!

I, a més, tot l'Equip de Dolce Sitges estarà atent i preparat a l'hora d'organitzar i d'atendre el vostre enllaç, per deixar un record inesborrable i que perduri en el temps com el Dia de les vostres vides.

Trobareu la nostra àmplia i completa oferta adjunta per a que la Vostra Boda sigui com la somieu!

Composició de l'oferta

A Dolce Sitges, ens agrada fer que tot sigui senzill per a vosaltres. És per això que farem tot el que calgui per satisfer els vostres desitjos.

Les nostres propostes de casaments s'han creat especialment per oferir-vos tota l'ajuda necessària durant el vostre Gran Dia. El nostre Xef Executiu i el seu Equip de cuina us sorprendran amb la Gastronomia dels Sentits, plasmada en receptes noves que combinen la tradició i la innovació en tots els aspectes.

Els nostres menús succulents inclouen un aperitiu de benvinguda, un banquet espectacular amb pastís de casament personalitzat i un celler d'acompanyament que farà que els vostres paladars gaudeixin de multitud de sabors, d'olors i de gustos inoblidables.



A més, us oferim la possibilitat d'ampliar el vostre aperitiu de benvinguda amb els nostres complements i maridatges exquisits, pensats i dissenyats per satisfer les vostres percepcions i per confegir un record per sempre.

No dubteu a confegir el vostre menú a la carta bo i escollint directament a partir de la nostra oferta àmplia i variada. I, si cal, podreu comptar amb menús personalitzats i dietes aptes per a celíacs, vegetarians, al·lèrgics i de tipus caixer. D'aquesta manera, els vostres convidats podran gaudir de tot un festí a Dolce Sitges.

I quan sigui l'hora, festegeu el vostre matrimoni, canvieu de sabates i balleu per celebrar amb els vostres éssers estimats aquest dia especial i únic.

PASTISSOS

A Dolce Sitges sabem que els detalls petits són els que marquen la diferència. És per això que us oferim la possibilitat de personalitzar el vostre pastís de noces. Escolliu la forma que més us agradi per conferir-li el vostre toc personal.

Rodó, quadrat o ovalat? Els suggeriments del nostre Xef Pastisser per enlluernar els vostres convidats aquest dia són:

Selva Negra
Sacher de Mango
Pastís de xocolata blanca i festuc
Pastís de gerds i iogurt

Per a d'altres sabors, no dubteu a consultar-nos.

67

136,00 € per comensal, IVA inclòs
Inclou dues hores de barra lliure superior.



APERITIU DE BENVINGUDA

Tempura d'alga nori i cruixent de vegetals
Còdols de formatge artesà d'ovella
amb compota de poma reineta
Uramaki de llom de tonyina picant
La nostra amanida cèsar
amb aleta de pollastre sense feina
Piruleta de semicuit d'ànec amb
xocolata blanca i *chutney* de mango
Gotet de gaspatxo de cirera amb sardina fumada
Pissarra de formatges artesans
amb codonyat i pa de fruites
Croquetes de rostit
Cua de llagostí cruixent amb arròs verd
vietnamita i salsa de coco i curri
Ensalada de llamàntol amb api-rave i poma
Les nostres patates braves amb un toc picant
Barquetes de pernil ibèric i pa amb tomàquet
Minicaneló de rostit amb beixamel
de ceps i caviar d'oli d'oliva
El *ceviche* de corbina amb alvocat,
panotxa i pebrot groc

ENTRANT

Ravioli de rap i llagostins amb verdures
de temporada, brots tendres i salsa cardinal

PRINCIPAL

Melós de vedella amb puré d'api-rave,
perles de verdura glacejades i suc de rostit trufat

PRIMERES POSTRES

Sorbet de mojito amb terra de coco

PASTÍS DE NOCES

CELLER IVORI

diamant

146,00 € per comensal, IVA inclòs
Inclou dues hores de barra lliure superior.



APERITIU DE BENVINGUDA

Tempura d'alga nori i cruixent de vegetals
Còdols de formatge artesà d'ovella
amb compota de poma reineta
Uramaki de llom de tonyina picant
La nostra amanida cèsar
amb aleta de pollastre sense feina
Piruleta de semicuit d'ànec amb
xocolata blanca i *chutney* de mango
Broqueta de pop amb alls tendres i *parmentier*
de patata amb pebre vermell de la Vera
Pissarra de formatges artesans
amb codonyat i pa de fruites
Croquetes de rostit
Cua de llagostí cruixent amb arròs verd
vietnamita i salsa de coco i curri
Ensalada de llamàntol amb api-rave i poma
Les nostres patates braves amb un toc picant
Barquetes de pernil ibèric i pa amb tomàquet
Minicaneló de rostit amb beixamel
de ceps i caviar d'oli d'oliva
El *ceviche* de corbina amb alvocat,
panotxa i pebrot groc

ENTRANT

Gaspatxo cremós de mango amb fetge
d'ànec a la sal i *crumble* de pa d'espècies

PRINCIPAL

Llobarro rostit amb espàrrec verd, maionesa
de ceps i nyoquis esfèrics de carabassa

PRIMERES POSTRES

Sorbet de pinya colada amb cremós de maracujà

PASTÍS DE NOCES

CELLER IVORI

plati

156,00 € per comensal, IVA inclòs
Inclou dues hores de barra lliure superior.



APERITIU DE BENVINGUDA

Tempura d'alga nori i cruixent de vegetals
Còdols de formatge artesà d'ovella
amb compota de poma reineta
Uramaki de llom de tonyina picant
La nostra amanida cèsar
amb aleta de pollastre sense feina
Piruleta de semicuit d'ànec amb
xocolata blanca i *chutney* de mango
Gotet de gaspatxo de cirera amb sardina fumada
Pissarra de formatges artesans
amb codonyat i pa de fruites
Croquetes de rostit
Cua de llagostí cruixent amb arròs verd
vietnamita i salsa de coco i curri
Ensalada de llamàntol amb api-rave i poma
Les nostres patates braves amb un toc picant
Barquetes de pernil ibèric i pa amb tomàquet
Minicaneló de rostit amb beixamel
de ceps i caviar d'oli d'oliva
El *ceviche* de corbina amb alvocat,
panotxa i pebrot groc

APERITIU EN BUFET

Arròs caldós de marisc
Arròs cremós de bolets de temporada i parmesà
Fideuada de rap i llagostins amb allioli lleuger

ENTRANT

Crema d'espàrrecs blancs amb vieira rostida,
avellana torrada i un toc de caviar

PRINCIPAL

Espatlla d'anyell a baixa temperatura amb patata
panadera, puré de carabassa i minialbergínia

PRIMERES POSTRES

Sorbet de fruits vermells amb peta *crispy* de gerds

PASTÍS DE NOCES

CELLER IVORI

titani

170,00 € per comensal, IVA inclòs
Inclou dues hores de barra lliure superior.



APERITIU DE BENVINGUDA

Tempura d'alga nori i cruixent de vegetals

Còdols de formatge artesà d'ovella
amb compota de poma reineta

Uramaki de llom de tonyina picant

La nostra amanida cèsar amb aleta de pollastre sense feina

Piruleta de semicuit d'ànec amb
xocolata blanca i *chutney* de mango

Gotet de gaspatxo de cirera amb sardina fumada

Pissarra de formatges artesans amb codonyat i pa de fruites

Croquetes de rostit

Cua de llagostí cruixent amb arròs verd
vietnamita i salsa de coco i curri

Ensalada de llamàntol amb api-rave i poma

Les nostres patates braves amb un toc picant

Barquetes de pernil ibèric i pa amb tomàquet

Minicaneló de rostit amb beixamel de ceps i caviar d'oli d'oliva

El *ceviche* de corbina amb alvocat, panotxa i pebrot groc

APERITIU EN BUFET

Arròs caldós de marisc

Arròs cremós de bolets de temporada i parmesà

Fideuada de rap i llagostins amb allioli lleuger

DE LA NOSTRA BRASA

Cap de costella a l'estil americà amb salsa BBQ

Broqueta de rap amb alls tendres i cansalada Joselito

ENTRANT

Llamàntol i salmó Balik sobre *hummus*
de remolatxa i amanida petita de brots tendres

PRINCIPAL

Filet de vedella amb patata confitada,
minipastanaga, puré d'api-rave i salsa Cafè de París

PRIMERES POSTRES

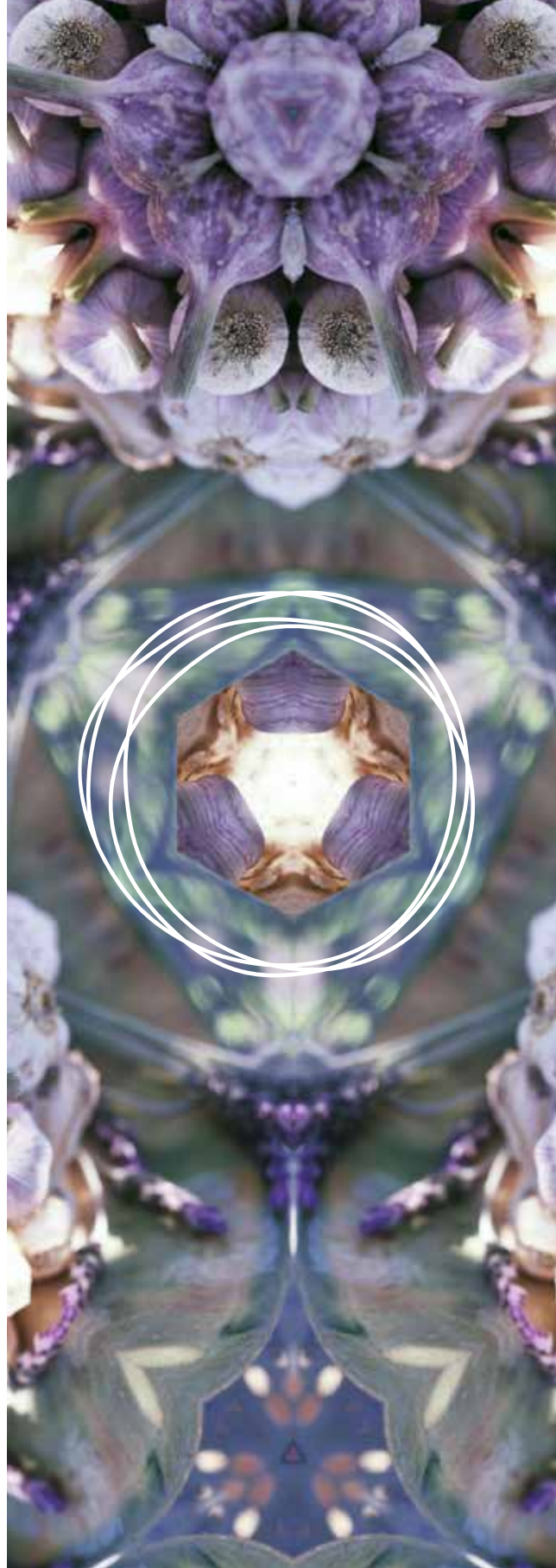
Sorbet de cacau al 70 % amb *crumble* de fruites del bosc

PASTÍS DE NOCES

CELLER IVORI

bufet topazi

166,00 € per comensal, IVA inclòs
Inclou dues hores de barra lliure superior.



BUFET DE FUMATS, D'EMBOTITS I DE PATÉS

Assortiment de fumats:

salmó, anguila, truita i bacallà acompanyats de salmó marinat, *blinis* i la seva picada d'envinagrats

Assortiment d'embotits ibèrics:

pernil, llom, llonganissa i xoriço, acompanyats de coca de vidre i tomàquet de penjar

Assortiment d'embotits d'Osona:

llonganissa culana de Vic, botifarra blanca, botifarra catalana trufada, botifarra negra i *secallona*

BUFET D'AMANIDES I D'ENTRANTS FREDS

Gotet de gaspatxo de mango amb llamàntol i caviar de truita

Amanida de tastets amb préssec de vinya i pernil d'ànec

Amanida d'espàrrec verd i carxofa amb vinagreta de *ponzu*

Amanida de polp amb patata i pebre vermell rostit

Terrina de semicuit casolana amb *chutney* de mango, germinats i blat de moro cruixent

BUFET DE PASTA EN PARMESÀ

Macarrons ratllats ecològics amb salsa Alfredo trufada i servits en un formatge parmesà

BUFET D'ARROSSOS

Arròs caldós de llamàntol

Arròs cremós de verdures

de temporada i formatge parmesà

Fideuada de rap i llagostí

BUFET DE GUARNICIONS

Gran assortiment de pans, bastonets, galetes cruixents i torrades Melba

Selecció d'olis d'oliva arbequina, picual i *hojiblanca*

Selecció de vinagres aromàtics, balsàmic i de Xerès

Assortiment de salses:

maionesa, tàrtara, *ponzu* i *hoisin*

BUFET CALENT

Sopa de peix de roca amb torrada d'allioli de safrà Caneló de marisc amb salsa de garota i caviar de truita

Llobarro rostit amb tomàquet marinat, oliva de Kalamata i alfàbrega

Musclos al vapor amb salsa de coco, llima i coriandre

Llom de xai a baixa temperatura amb salsa de pebre negre

Pit de pintada farcit de fruits secs en salsa de Malvasia de Sitges

Filet mignon de vedella

amb salsa de tòfona i fetge d'ànec

Fons de carxofa farcit de brandada de bacallà

Favetes a la menta amb pernil ibèric i llagostí

Patates ratte i violeta amb mantega d'herbes

Verdures a la graella amb romesco

BUFET DE FRUITES I POSTRES

La nostra font de xocolata

amb assortiment de broquetes

Crema de mascarpone amb vainilla i cafè

El nostre pastís Tatin amb poma verda

en textures Semiesfera de fruits vermells

Gotet d'escuma de cacau al 70%

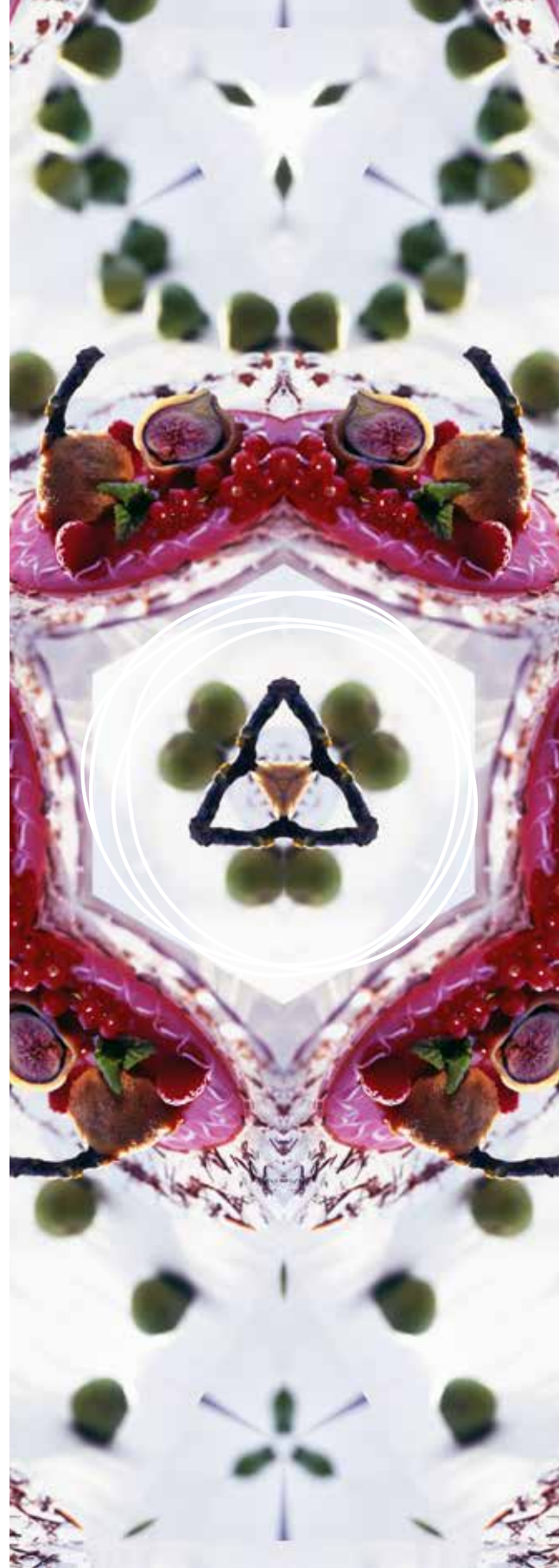
amb blat de moro caramel·litzat

PASTÍS DE NOCES

CELLER IVORI

menú infantil

40,00 € per nen (fins 11 anys), IVA inclòs*



* Tots els nens han de consumir el mateix menú.

APERITIU

Olives farcides
Croquetes de pernil
Patates xips
Daus de formatge
Bastonets de fuet

ENTRANT

Macarrons ecològics amb salsa a escollir:
bolonyesa, napolitana, amb formatge parmesà o *alla carbonara*
Canelons de pollastre rostit amb salsa beixamel,
tomàquet i formatge Gruyère gratinat
Calamars a la romana amb patates rosses i salsa maionesa

PRINCIPAL

Filet de lluç a la planxa o a la romana amb patata
rostida i verdures de temporada a l'oli verge
Escalopa de vedella arrebossada
amb patates rosses i amanides
Pit de pintada rostit amb puré de verdures

POSTRES

Copa d'amanida de fruites
Gelats variats a escollit

PASTÍS DE NOCES

CELLER

Aigües minerals, suc i refrescs

celler

Gaudeixi amb les nostres propostes de maridatge per al vostre menú.

MARIDATGE IVORI

- Raimat Clamor Blanc: Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc DO Costers del Segre
- Raimat Clamor Negre: Cabernet, Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah DO Costers del Segre
- Codorniu Prima Vides Brut: Macabeo, Xarel·lo i Parellada DO Cava
- Aigües minerals, refrescs i cerveses
- Cafès, tes i infusions
- El celler de licors de sobretaula està inclòs en el preu dels menús i bufets

MARIDATGE CRISTALL

- Raimat: Chardonnay. DO Costers del Segre
 - Petit Caus: Tempranillo, Cabernet Franc, Merlot, Syrah. DO Penedès
 - Rovellats Brut Nature. DO Cava
- Suplement per comensal adult: 7,00 €**

MARIDATGE AMBRE

- Palacio de Menade: Verdejo. DO Rueda
 - Luis Cañas Crianza: Tempranillo, Garnacha. DO Rioja
 - Rovellats Brut Nature. DO Cava
- Suplement per comensal adult: 10,00 €**



MARIDATGE JADE

- Can Feixès Selecció: Macabeu, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir. DO Penedès
 - Abadal Crianza: Cabernet Sauvignon, Merlot. DO Pla del Bages
 - Huguet Reserva. DO Cava
- Suplement per comensal adult: 14,00 €**

MARIDATGE QUARS

- Marqués de Alella Clásico: Xarel·lo. DO Alella
 - Torres Atrium: Merlot. DO Penedès
 - Juvé i Camps: Reserva de la Família. DO Cava
- Suplement per comensal adult: 17,00 €**

MARIDATGE ATZABEJA

- Torres Viña Esmeralda: Moscatell, Gewürztraminer. DO Penedès
 - Muga Crianza: Tempranillo. DO Rioja
 - Juvé i Camps: Reserva de la Família. DO Cava
- Suplement per comensal adult: 20,00 €**

MARIDATGE PERLA

- Paco y Lola: Albariño. DO Rias Baixas
 - Viña Ardanza Crianza: Tempranillo, Mazuelo, Gracian. DO Rioja
 - Juvé i Camps: Reserva de la Família. DO Cava
- Suplement per comensal adult: 25,00 €**

BEGUDES INCLOSES ALS APERITIUS CONTRACTATS

- Aigües minerals, refrescos i suc de fruites
- Cerveses amb i sense alcohol
- Vermut: Martini Blanc, Vermell, Sec
- Xerès
- Castrell Blanc: Macabeo, Chardonnay i Viognier. DO Priorat
- Castrell Negre: Cabernet Sauvignon, Syrah i Cabernet Franc. DO Priorat
- Rovellats Brut. DO Cava

l·lista de preus

MENÚS I BUFETS

- Menú Or: 136,00 €
- Menú Diamant: 146,00 €
- Menú Platí: 156,00 €
- Menú Titani: 170,00 €
- Bufet Topazi: 166,00 €
- Menú Infantil: 40,00 €

*Preus indicats per comensal, IVA inclòs.
Tots els menús d'adult inclouen dues hores de barra
lliure superior.*

CELLERS

- Ivori: Inclòs per als aperitius, els menús
i els bufets
- Cristall: 7,00 €
- Ambre: 10,00 €
- Jade: 14,00 €
- Quars: 17,00 €
- Atzabeja: 20,00 €
- Perla: 25,00 €

*Preus indicats per als Cellers per comensal adult,
IVA inclòs. El preu del Menú Infantil inclou begudes.*



redissenyar els vostres menús

OPCIONS D'APERITIUS

Xips de verdura, patata violeta i bacallà
6,00 €

El nostre bufet d'olives
8,00 €
(inclou Banderilles, olives Gordal, Gaspatxa, Arbequina i Aragó)

El nostre bufet de llaunes i d'envinagrats
10,00 €
(inclou escopinyes, musclos, navalles i sardinetes)

Assortiment de broquetes a la barbacoa
12,00 €

Bufet de formatges artesans amb pans, codonyat, compotes i fruits secs
13,00 €

Bufet de formatge parmesà gegant amb pasta
13,00 €

Assortiment de *nigiri* i *maki*
13,00 €
(inclou 8 peces, rave japonès, salsa de soia i bastonets)

Sushi-man
150,00 € per hora

Surtido de *dim sum*
14,00 €
(inclou 4 dim sum diferents per persona)

Degustació d'ostres amb servei
21,00 €
(inclou 3 ostres mida 2 per persona i servei)

Gamba de Vilanova i la Geltrú
22,00 €

Servei de pernil ibèric d'engreix selecció des de
550,00 €
(servei de màxim 2 hores de durada, peça d'entre 7-8 kg)

Servei de pa amb tomàquet amb oli d'Oliva Verge
Extra a
2,50 €

La nostra estació de caviar: preu segons mercat.



OPCIONS DE POSTRES

Carretó de gelats variats
9,75 €
Font de xocolata amb assortiment de broquetes
10,50 € *(inclou núvols, broquetes de fruites, bescuits i magdalenes petites)*
Bufet de postres del nostre obrador
15,00 €

OPCIONS DE PASTISSOS DE NOCES

Pastís de llimona a l'estil Dolce Sitges
2,00 €
Pastís de gerds i iogurt
2,00 €
Pastís de vainilla i *gianduja* d'avellana
2,25 €
La nostra escuma de xocolata amb llet
2,25 €
Escuma de xocolata amb llet amb aroma de caramel i cafè
2,50 €

Els preus indicats són suplementes a aplicar per comensal, IVA inclòs.

barres lliures

BARRA LLIURE SUPERIOR

Ginebra: Beefeater, Bombay, Larios, Tanqueray
Rom: Bacardi blanco, Havana 3, Havana 5
Vodka: Eristoff, Smirnoff
Whisky: Ballantine's, Dewar's White Label, J&B, Johnnie Walker
Aigües minerals, suc de fruita, refrescs i cerveses
Inclòs en el preu del menú (2 hores).
Hora extra per adult i hora,
IVA inclòs: 12,00 €

BARRA LLIURE PREMIUM

Ginebra: Beefeater, Bombay, Bombay Sapphire, Citadelle, Hendriks, Larios, London N°1, Tanqueray
Rom: Bacardi blanco, Barceló 8, Havana 3, Havana 5, Havana 7
Vodka: Eristoff, Belvedere, Finlandia, Smirnoff
Whisky: Ballantine's, Dewar's White Label, J&B, Johnnie Walker
Aigües minerals, suc de fruita, refrescs i cerveses
Suplement per comensal adult i hora, sobre barra lliure superior
IVA inclòs: 6,00 €



BARRA LLIURE DIGESTIVA

Bailey's
Crema catalana
Grand Pêcher,
Grand Pomier
Limoncello
Orujo d'herbes
Suplement per comensal adult i hora, sobre barra lliure superior
IVA inclòs: 10,00 €

BARRA LLIURE CUBANA

Mojito
Suplement per comensal adult i hora, sobre barra lliure superior
IVA inclòs: 10,00 €

BARRA LLIURE TROPICAL

Caipirinha
Caipiroska
Mojito
Suplement per comensal adult i hora, sobre barra lliure superior
IVA inclòs: 14,00 €

BARRA LLIURE G&T – V&T

Gin & tonic
Vodka amb tònica
Ginebra: Beefeater, Bombay, Larios, Bombay Sapphire, Citadelle, Hendriks, London N°1, Tanqueray
Vodka: Smirnoff, Eristoff, Finlandia, Belvedere
Tònica: Fentimans, Fever-Tree, Nordic Mist, Schweppes Classic
Suplement per comensal adult i hora, sobre barra lliure superior
IVA inclòs: 17,00 €

BARRA LLIURE DE VERMUT

Martini clàssic: Blanc, Sec, Or
Yzaguirre clàssic: Negre, Blanc, Rosat Campari
Preu per comensal adult i hora,
IVA inclòs: 10,00 €

BARRA LLIURE INFANTIL

Aigües, suc de fruita, refrescos, batut de xocolata i orxata
Precio por comensal infantil i hora,
IVA inclòs: 6,00 € per nens de 6 a 17 anys

els nostres obsequis

DETALLS ÚNICS PER A UN DIA MOLT ESPECIAL

A Dolce Sitges volem agrair-vos la vostra confiança i ajudar-vos a que el dia de la Vostra Boda sigui realment un dia molt especial. És per aquest motiu que hem preparat algunes petites sorpreses per fer-vos més fàcil la vostra elecció.



Us oferim al ser part de l'organització del vostre casament:

- Tast del menú gratuït per als nuvis i 2 acompanyants, amb preus especials per a d'altres possibles acompanyants. El tast es farà amb un màxim d'un mes d'antelació de la data de l'esdeveniment.
- Minuttes personalitzades.
- Servei de vestuari sota sol·licitud i en funció de les necessitats.
- Aparcament gratuït per als vostres convidats, subjecte a disponibilitat.
- Parella de nuvis del pastís.
- Estada de la nit de noces per als nuvis, que inclou:
 - Allotjament en una de les nostres habitacions fantàstiques, preparada especialment per a l'ocasió.
 - El magnífic esmorzar de bufet del nostre Restaurant Verema.
 - 1 Massatge Teràpia Zen de 45 minuts en cabina doble a Dolce Vital Spa durant la vostra estada.
 - Accés il·limitat a les zones d'aigües i esportives de Dolce Vital Spa durant la vostra estada: piscina interior climatitzada, banyera d'hidromassatge, sauna fina, bany de vapor i gimnàs 24 hores.
 - Connexió Wi-Fi gratuïta a l'hotel.
 - Sortida de l'habitació més tard de l'habitual, subjecta a disponibilitat.
- Tarifes especials per a l'allotjament dels vostres convidats.
- Un sopar de celebració del vostre primer aniversari de casament en un dels nostres restaurants.

Aquests obsequis són vàlids per a casaments de més de 50 comensals adults. Pels casaments amb menys persones, també tenim detalls especials. Els podeu consultar al nostre Expert en Esdeveniments i Celebracions.

condicions generals

- Dipòsit del 10 % del total estimat en confirmar la reserva per blocar la data.
- 40 % del total de la facturació, tres mesos abans de l'esdeveniment.
- 30 % del total de la facturació, un mes abans de l'esdeveniment.
- Import restant del total de la facturació, 1 setmana abans de l'esdeveniment.
- Qualsevol altra despesa in situ s'haurà de pagar abans de la finalització de l'esdeveniment o de l'estada.



col·laboradors de dolces sitges

Sabem com n'és d'important per a vosaltres comptar amb el suport de professionals de cada sector per viure un dia únic. Permeteu-nos que us suggerim els nostres col·laboradors, seleccionats pel seu estàndard de qualitat, la seva professionalitat i el seu tracte personalitzat excel·lent.

Podeu demanar consell al nostre Expert en Esdeveniments i Celebracions o podeu contactar-los directament.

FLORISTERIES

IKEBANA

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

MON VERD

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

DECORACIONS I LLOGUERS OPTIONS

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

DIFERENT

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

CRIMONS

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

ANIMACIÓ MUSICAL DM ESPECTACULOS

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

DV-MUSIC

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

DISCOTECAT WEDDING

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

GRUPS DE MÚSICA MUSICS DE GIRONA

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

ILUMINACIÓ MOON-LIGHT

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



CERIMÒNIES

BODA CIVIL

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

ANIMACIÓ INFANTIL

KINDER CANGURO

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

ANIMACIÓ I ESPECTACLES

PEARIS MOLECULAR

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

RAMÓN CENTAÑO

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

LLOGUER DE VEHICLES

GRUP LIMOUSINES

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

AUTOCARS DOTOR, S.L.

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

AUTOCARES ESTEVE

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

FOTOGRAFIA I VÍDEO

FILMWORKS

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

MEDIAMBAR

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

el paquet de cerimònia

Voleu una cerimònia romàntica i llençant la casa per la finestra? O esteu pensant en una cosa més íntima i informal? Sigui quin sigui l'estil que teniu pensat, Dolce Sitges és el vostre lloc.

Voleu fer realitat els vostres somnis? A Dolce Sitges aportem aquell toc màgic que farà que el dia més important de les vostres vides sigui també únic!



CERIMÒNIA

Mantindrem una entrevista amb vosaltres per ajudar-vos a crear una cerimònia a la mida dels vostres desitjos. Aquesta durarà aproximadament 30 minuts.

MOBILIARI

Les cadires dels contraents i dels assistents, i la taula es vestiran per a la cerimònia.

BARRA D'AIGUES

Aigües de sabors perquè els convidats es refresquin esperant a la parella.

DECORACIÓ FLORAL

La decoració està pensada per destacar la bellesa de l'entorn i de la vista. Trobareu detalls com una estora utilitzada com a passadís sobre la nostra gespa per donar solemnitat, un centre de flors per a la taula de la cerimònia i detalls florals a les cadires laterals de l'estora. Escolliu entre els diferents tipus de flors i colors.

EQUIP DE SO

Equip de so exterior i tècnic per garantir que tothom escolta els vostres vots i la cerimònia correctament.

Preu de la cerimònia:

De 0 a 75 convidats 1.275,00 €

De 76 a 200 convidats 1.650,00 €

+ de 200 convidats 2.200,00 €

IVA inclòs en els preus



DOLCE
HOTELS AND RESORTS
SITGES