mariages et banquets

table des matières

Présentation p.04
Description de l'offre p.06

Menus de mariage
Or p.08
Diamant p.10
Platí p.12
Titani p.14
Buffet *Topazi* p.16
Menu pour enfants p.18
Cave p.20
Résumé de la liste des prix p.22

Options pour reconcevoir vos menus
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 ovale ? Les suggestions de gâteaux de notre Chef Pâtissier pour éblouir vos invités ce jour là sont les suivantes :

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

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

or

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

GÂTEAU NUPTIAL

CAVE IVORI

diamant

146,00 € 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
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

GÂTEAU NUPTIAL

CAVE IVORI

plati

156,00 € 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

APÉRITIF 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

GÂTEAU NUPTIAL

CAVE IVORI

titani

170,00 € 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

APÉRITIF 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

GÂTEAU 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 PÂTES 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'*aïoli* 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 bœuf 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-sptière de fruits rouges
Petit verre de mousse de cacao
à 70% avec maïs caramélisé

GÂTEAU 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, Sauvingnon, 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
· Raimat Clamor Blanco : Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc. AOC Costers del Segre
· Raimat Clamor Tinto : Cabernet, Sauvingnon, Tempranillo, Merlot, Syrah. AOC Costers del Segre
· Codorniu Prima Vides Brut : Macabeo, Xarel.lo y Parellada. AOC Cava

résumé de la liste des prix

MENUS ET BUFFETS

Menu *Or* : 136,00 €
Menu *Diamant* : 146,00 €
Menu *Platí* : 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 : Inclus 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 supplémenta 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 Pêcher
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 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, avec des prix spéciaux pour tous les autres possibles accompagnateurs.
· 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 avantatges sont valables pour les mariages de plus de 80 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

LOVING THE FLOWERS
Contact : Angel Hidalgo
938 531 846 – 650 429 482
info@lovingtheflowers.com – lovingtheflowers.com

MON VERD
Contact : Joan
938 154 654 – info@monverdvilanova.com
monverdvilanova.com

DECORATIONS ET LOCATION

OPTIONS
Contact : Juan Benitez
93 564 14 34 – 627 472 434
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

MAÎTRE DE CÉRÉMONIE

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

OFICIANTE PARA BODAS
Contact : Carmen Escobar
649 521 486
carmen@oficianteparabodas.com
oficianteparabodas.com

CANDY BAR

FONTANALS DELICATESSEN
CATERING SITGES
Contact : Laura Encinas
938 941 388 – 677 615 799
info@fontanalsdelicatessen.com – cateringsitges.com

PLATITOS DE AZÚCAR
Contact : Miriam Martin
692 656 107
platitosdeazucar@gmail.com – platitosdeazucar.com

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
938 152 441 – 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 Hermández
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
936 571 221 – 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®
BY WYNDHAM
SITGES BARCELONA