BODAS

UN OASIS DE LUJO
MEDITERRÁNEO

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
SITGES BARCELONA

— ÍNDICE —

P.03
INTRODUCCIÓN

P.04
MENÚS

P.08
BODEGAS Y BARRAS LIBRES

P.09
ADEMÁS...

P.11
PAQUETE DE CEREMONIA

P.13
NUESTROS OBSEQUIOS

— INTRODUCCIÓN —

¡VUESTRA BODA EN UN AUTÉNTICO OASIS DE LUJO MEDITERRÁNEO!

Sitges, el mar Mediterráneo, un sol radiante y un clima único:
todos los factores se conjuran para que vuestro día soñado ¡se haga realidad!
Casarse en Dolce Sitges convertirá el día de vuestro enlace en una jornada inolvidable y exclusiva: un marco idílico con espectaculares vistas y con un cordial y esmerado servicio para fascinaros con una exquisita gastronomía. Además todo nuestro equipo cuidara todos los detalles para que todo salga perfecto. ¡Di sí a casarte en Dolce Sitges!

— MENÚS —

Os proponemos cuatro exquisitos menús de boda en los que están incluidos todos los aperitivos, un entrante, un plato principal y una tarta nupcial. Podéis complementar vuestro menú con más opciones de aperitivos, estaciones varias, bodegas y barras libres que encontraréis detallados en las páginas siguientes.
¡Os lo ponemos muy fácil para que os deleitéis con vuestro Menú ideal!

Todos los menús incluyen dos horas de barra libre.

MENÚ 1

Aperitivo

La sandía/Sangría
Los crujientes de mar y montaña
Cantos rodados de brandada de bacalao y trufa
Cupcakes de aceituna negra
Mini tacos de atún con emulsión de aguacate, cebolla morada y cilantro
Vasito de gazpacho de cereza con mató y caballa
La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos
Nuestro surtido de croquetas
Langostino crujiente con arroz verde vietnamita
Nuestras patatas bravas con sofrito
Airbag de jamón ibérico
Las Oreo de parmesano
Mochi salado de papada ibérica
Nuestra estación de arroces: El arroz meloso de ceps y parmesano
y la paella valenciana tradicional

Menú

Crema de tupinambo con vieira, alga codium y caviar de la Val D'Aran
--
Suquet de rape y lubina con patata al mortero y chips de alcachofa
--
Tarta
--
Petit fours

Bodega

Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanco
Clot dels Oms, D.O. Penedès, Tinto
Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e Infusiones

Precio por persona 159 €, IVA incluido
(Incluye dos horas de barra libre Superior)

MENÚ 2

Aperitivo

La sandía/Sangría
Los crujientes de mar y montaña
Cantos rodados de brandada de bacalao y trufa
Cupcakes de aceituna negra
Mini tacos de atún con emulsión de aguacate, cebolla morada y cilantro
Vasito de gazpacho de cereza con mató y caballa
La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos
Nuestro surtido de croquetas
Langostino crujiente con arroz verde vietnamita
Nuestras patatas bravas con sofrito
Airbag de jamón ibérico
Las Oreo de parmesano
Mochi salado de papada ibérica
Nuestra estación de arroces: El arroz meloso de ceps y parmesano
y la paella valenciana tradicional

Menú

El tradicional pate en croute de ternera ecológica y *foie*
con pequeña ensalada de brotes tiernos y encurtidos
--
Lubina asada con emulsion de ceps, espárragos verdes
y *gnocchis* esféricos de calabaza
--
Tarta
--
Petit fours

Bodega

Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanco
Clot dels Oms, D.O. Penedès, Tinto
Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e Infusiones

Precio por persona 161 €, IVA incluido
(Incluye dos horas de barra libre Superior)

MENÚ 3

Aperitivo

La sandía/Sangría
Los crujientes de mar y montaña
Cantos rodados de brandada de bacalao y trufa
Cupcakes de aceituna negra
Mini tacos de atún con emulsión de aguacate, cebolla morada y cilantro
Vasito de gazpacho de cereza con mató y caballa
La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos
Nuestro surtido de croquetas
Langostino crujiente con arroz verde vietnamita
Nuestras patatas bravas con sofrito
Airbag de jamón ibérico
Las Oreo de parmesano
Mochi salado de papada ibérica
Nuestra estación de arroces: El arroz meloso de ceps y parmesano
y la paella valenciana tradicional

Menú

Ravioli de ceps y gambas con bechamel ligera de romero
--
Cordero a baja temperatura con patata *coulant*, tomate asado
y puré cremoso de coliflor
--
Tarta
--
Petit fours

Bodega

Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanco
Clot dels Oms, D.O. Penedès, Tinto
Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e Infusiones

Precio por persona 164 €, IVA incluido
(Incluye dos horas de barra libre Superior)

MENÚ 4

Aperitivo

La sandía/Sangría
Los crujientes de mar y montaña
Cantos rodados de brandada de bacalao y trufa
Cupcakes de aceituna negra
Mini tacos de atún con emulsión de aguacate, cebolla morada y cilantro
Vasito de gazpacho de cereza con mató y caballa
La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos
Nuestro surtido de croquetas
Langostino crujiente con arroz verde vietnamita
Nuestras patatas bravas con sofrito
Airbag de jamón ibérico
Las Oreo de parmesano
Mochi salado de papada ibérica
Nuestra estación de arroces: El arroz meloso de ceps y parmesano
y la paella valenciana tradicional

Menú

Ensaladilla de bogavante con patata, manzana y celeri, cremoso
de aguacate y brotes tiernos
--
Solomillo de ternera con *trinxat* de calabaza y trompeta negra,
jugo de asado y salsa Bearnesa
--
Tarta
--
Petit fours

Bodega

Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanco
Clot dels Oms, D.O. Penedès, Tinto
Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e Infusiones

Precio por persona 169 €, IVA incluido
(Incluye dos horas de barra libre Superior)

TARTAS DE BODA

La clásica tarta *Sacher* con jalea de albaricoque
Tarta de *cheesecake* con frutos rojos
Tarta de chocolate blanco y negro
Tarta de mango y coco con menta

A elegir una de ellas. Incluidas en el precio del menú

MENÚ INFANTIL

Aperitivo

Olivas rellenas
Croquetas de jamón
Patatas chips
Dados de queso
Minis de fuet

Entrantes

Espagueti o macarrones con salsa boloñesa o napolitana
o
Crema de verduras con picatostes
o
Arroz a la cubana con atún y salsa de tomate

Platos principales

Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas y ensalada
o
Filete de merluza a la plancha con verduras
o
Escalope de ternera con patatas fritas

Postres

Surtido de helados
o
Crema de vainilla con *brownie*

Bebidas

Refrescos, zumos y aguas minerales

Precio por niño/a 45 €, IVA incluido

— BODEGAS Y BARRAS LIBRES —

MERIDAJE SUPERIOR

Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanco
Clot dels Oms, D.O. Penedès, Tinto
Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e Infusiones

A elegir una de ellas. Incluidas en el precio del menú

MARIDAJE PREMIUM

Martivillí, D.O. Rueda, Blanco
Vizcarra Senda del Oro, D.O. Ribera del Duero, Tinto
Rabetllat i Vidal Brut Nature, D.O. Penedès
Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e Infusiones

La bodega de licores de sobremesa está incluida en el precio de los menús. Suplemento por comensal: 11.00 €

MERIDAJE PLATINIUM

Terras Gauda, Rias Baixas , Blanco
Remelluri, D.O. Rioja , Tinto
Rabetllat i Vidal Gran Reserva Xarel.lo, D.O. Penedès
Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e Infusiones

La bodega de licores de sobremesa está incluida en el precio de los menús.Suplemento por comensal: 24.00 €

BARRA LIBRE SUPERIOR

Ginebra: Bombay, Tanqueray, Puerto de Indias
Ron: Havana Special, Cacique
Vodka: Absolut, Sobieski
Whisky: Ballantine's, White Label, J&B
Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas

Incluida en el precio de menú (2 horas). Hora extra por el 80 % de adultos y hora. IVA incluido: 15,00 €

BARRA LIBRE PREMIUM

Ginebra: Bombay Sapphire, Seagrams, Bulldog, Martin Millers
Ron: Havana Club 7 , Matusalem 7, Barceló
Vodka: Belvedere, Absolut
Whisky: Johnnie Walker Black, Jameson, Jack Daniels
Tequila: Herradura Silver
Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas

Suplemento por persona: 12.00 €. Hora extra por el 80 % de adultos y hora. IVA incluido: 20,00 €

BARRA LIBRE CON SELECCIÓN DE CÓCTELES

Mojito, Aperol Spritz, Passionate (cocktail de autor)*,
Watermelon bay (cocktail de autor)*

Suplemento por comensal adulto y hora, sobre barra libre Superior y Premium. IVA incluido: 11,00 €

BARRA LIBRE SIN ALCOHOL

Aguas, zumos de frutas, refrescos, cervezas

Precio por persona: 14.00 €

— ADEMÁS… —

En Dolce Sitges queremos ofrecerle más opciones y posibilidades para que su boda sea tal y como lo ha soñado. Podrá elegir entre un exquisito servicio profesional de cortador de jamón, un selecto *buffet* de sushi, nuestra sabrosa barbacoa de costillas y mini hamburguesas, una atractiva estación de marisco crudo o incluso contratar un exclusivo y delicioso carro de ostras Louis. Sino encuentra lo que busca, o es algo muy especial, compartir la idea con nosotros y la haremos realidad.

SERVICIO DE JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR, PAN DE COCA CON TOMATE DE COLGAR Y AOVE

(Servicio máximo de duración de 1,30 h)
(1 pieza de jamón por cada 100 pax)

1. Jamón ibérico de cebo campo 75 % raza ibérica
650 € precio de venta
2. Jamón 100 % bellota raza ibérica
750 € precio de venta

BUFFET DE SUSHI

Selección de niguiris, makis, California rolls con wasabi, salsa de soja y jengibre encurtido

12 € por persona

NUESTRA BBQ DE RIBS Y MINI BURGERS

En nuestra barbacoa de carbón;
Chuletas de cerdo marinadas, las famosas "BBQ pork ribs"
y nuestras mini hamburguesas de ternera Ecológica de Girona
y de pollo de payés con su surtido de acompañamientos
para poder hacerle la hamburguesa a su gusto.
Cebolla, tomate, queso cheddar y de cabra, bacón, cebolla caramelizada
y cebolla crujiente, pepino, mayonesa, kétchup y surtido de mostazas.

14 € por persona

EL CARRO DE OSTRAS

Ostras LOUIS, carro de ostras y servicio de apertura al momento a cargo de la Oyster girl. Con acompañamiento de una selección de salsas especiales para las ostras.

18 € por persona

LA ESTACIÓN DE MARISCO COCIDO

Langostinos, navajas, mejillones, almejas y berberechos cocidos al vapor con un poco de laurel y agua de mar.
Acompañados de salsa cóctel, mayonesa de algas
y salsa Espinaler.

22 € por persona

— PAQUETE DE CEREMONIA —

¿Queréis una ceremonia romántica y por todo lo alto? ¿O quizás estáis pensando en algo más íntimo e informal? Sea cual sea el estilo que estáis pensando, Dolce Sitges es vuestro lugar. ¿Queréis hacer realidad vuestros sueños? Le daremos ese toque mágico que hará que el día más importante de vuestras vidas sea también ¡único!

Precio de la ceremonia:
De 0 a 75 invitados: 1.350 €
De 76 a 100 invitados: 1.750 €
De 101 a 200 invitados: 2.350 €
IVA incluido en los precios

CEREMONIA

Nos entrevistaremos con vosotros para ayudaros a crear una ceremonia a la medida de vuestros deseos. La duración de la misma será de unos 30 minutos.

MOBILIARIO

Las sillas, tanto de los contrayentes como de los asistentes, y la mesa estarán vestidas para la ceremonia.

BARRA DE AGUAS

Aguas de sabores para que los invitados se refresquen mientras esperan a la pareja.

DECORACIÓN FLORAL

La decoración está pensada para realzar la belleza del lugar y las vistas. Con una alfombra a modo de pasillo sobre nuestro césped para dar solemnidad, centro de flores para la mesa de la ceremonia y detalles florales para cada una de las sillas en los laterales del tapiz de la alfombra.

EQUIPO DE SONIDO

Equipo de sonido de exterior, micrófono y técnico para que todos escuchen vuestros votos y la ceremonia correctamente.

— NUESTROS OBSEQUIOS —

DETALLES ÚNICOS
PARA UN DÍA MUY ESPECIAL

En Dolce Sitges, queremos agradeceros vuestra confianza y ayudaros
a hacer que la fecha de vuestra boda sea, de verdad, un día muy especial.
Por este motivo, tenemos unas pequeñas sorpresas preparadas
para que vuestra elección sea todavía más sencilla.

OS OFRECEMOS COMO PARTE DE LA ORGANIZACIÓN DE VUESTRA BODA

Prueba de menú gratuita para los novios, con precios especiales para otros posibles acompañantes.

—

Minutas personalizadas.

—

Aparcamiento gratuito para vuestros invitados, sujeto a disponibilidad.

—

Pareja de novios del pastel.

—

Estancia de la noche de bodas para los novios, que incluye:

· Alojamiento en una de nuestras fantásticas habitaciones, especialmente preparada para la ocasión.

· El magnífico desayuno bufet de nuestro Restaurant Verema.

· Un masaje Terapia Zen de 45 minutos en cabina doble en Dolce Vital Spa durante vuestra estancia.

· Libre utilización de las zona de aguas y deportiva de Dolce Vital Spa durante vuestra estancia: piscina interior climatizada, Jacuzzi, sauna finlandesa, baño de vapor y sala de fitness, abierta 24 horas.

· Salida tardía (*late check-out*) de la habitación, sujeta a disponibilidad.

· Tarifas especiales para el alojamiento de vuestros invitados.

· Una cena de celebración de vuestro primer aniversario de boda en uno de nuestros restaurantes.

Estos obsequios son válidos para bodas de más de 80 comensales adultos. Para bodas con menor número de personas, también tenemos detalles especiales: consultadlos, por favor, con nuestro Experto en Eventos y Celebraciones.

— NUESTROS RINCONES —

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
SITGES BARCELONA

AV. CAMÍ DE MIRALPEIX, 12
SITGES, 08870
+34 938 109 000
info_sitges@dolce.com
DOLCESITGES.COM