



DOLCE
HOTELS AND RESORTS
SITGES

celebraciones prenavideñas



MENÚ OR

Escudella i carn d'olla con pelota de setas y trufa

Muslo de pularda relleno de frutos secos,
salsa de vino Malvasia de Sitges y puré de calabaza

Tronco de Navidad con crema
de turrón y helado de mango

o

Pastel corporativo

Turrónes, barquillos y delicias navideñas

BODEGA

Raimat Clamor Blanco: Chardonnay,
Albariño. Sauvignon Blanc DO Costers del Segre

Raimat Clamor Tinto: Cabernet, Sauvignon,
Tempranillo, Merlot, Syrah DO Costers del Segre

Codorniu Prima Vides Brut
Macabeo, Xarel.lo y Parellada DO Cava

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Cafés, tés e infusiones

PRECIO POR COMENSAL: 40,00 €



MENÚ INCENS

Crema de seta botón con *galet* de pasta
relleno de *mi-cuit* de pato y aceite de trufa

Lubina asada con mahonesa de setas botón,
patata panadera y crujiente de piñón

Coulant de avellana tostada
con cremoso de caramelo

o

Pastel corporativo

Turrónes, barquillos y delicias navideñas

BODEGA

Raimat Clamor Blanco: Chardonnay,
Albariño. Sauvignon Blanc DO Costers del Segre

Raimat Clamor Tinto: Cabernet, Sauvignon,
Tempranillo, Merlot, Syrah DO Costers del Segre

Codorniu Prima Vides Brut
Macabeo, Xarel.lo y Parellada DO Cava

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Cafés, tés e infusiones

PRECIO POR COMENSAL: 45,00 €



MENÚ MIRRA

Crema de boniato con vieira
y crujiente de jamón ibérico

Espaldita de cabrito asada con *parmentier*
de patata Ratte, seta botón y manzana Reineta

Compota navideña
con helado de turrón de Jijona

o

Pastel corporativo

Turrones, barquillos y delicias navideñas

BODEGA

Raimat Clamor Blanco: Chardonnay,
Albariño. Sauvignon Blanc DO Costers del Segre

Raimat Clamor Tinto: Cabernet, Sauvignon,
Tempranillo, Merlot, Syrah DO Costers del Segre

Codorniu Prima Vides Brut
Macabeo, Xarel.lo y Parellada DO Cava

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Cafés, tés e infusiones

PRECIO POR COMENSAL: 50,00 €



MENÚ AVET

Sopa de pescado de roca con salmonete y cigala

Canelón de carrillera de ternera
con queso Idiazabal y su salsa de rustido

Dorada con *trinxat* (pastel trinchado)
de patata violeta, col y seta botón

Tarta de cacao al 70% con castaña confitada
o

Pastel corporativo

Turrónes, barquillos y delicias navideñas

BODEGA

Raimat Clamor Blanco: Chardonnay,
Albariño. Sauvignon Blanc DO Costers del Segre

Raimat Clamor Tinto: Cabernet, Sauvignon,
Tempranillo, Merlot, Syrah DO Costers del Segre

Codorniu Prima Vides Brut
Macabeo, Xarel.lo y Parellada DO Cava

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Cafés, té e infusiones

PRECIO POR COMENSAL: 55,00 €



MENÚ BETLEM

Canelón de asado con consomé de jamón ibérico,
trompeta negra y verdura

Lomo de rape con crema de colmenilla,
crujiente de oreja de cerdo y col Kale

Carré de cordero con hierbas aromáticas,
relish de higo y aceituna de Kalamata

Semi-esfera de cacao y fruta de la pasión
o

Pastel corporativo

Turrónes, barquillos y delicias navideñas

BODEGA

Raimat Clamor Blanco: Chardonnay,
Albariño. Sauvignon Blanc DO Costers del Segre

Raimat Clamor Tinto: Cabernet, Sauvignon,
Tempranillo, Merlot, Syrah DO Costers del Segre

Codorniu Prima Vides Brut
Macabeo, Xarel·lo y Parellada DO Cava

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Cafés, tés e infusiones

PRECIO POR COMENSAL: 59,00 €



SI DESEA INCORPORAR UN APERITIVO A SU MENÚ, ALGUNAS POSIBLES OPCIONES:

APERITIVO PONSÈTIA

Galletas con parmesano al estilo de una Oreo
Latita de escabeche de setas
Croquetas de asado

SUPLEMENTO POR COMENSAL: 9,00 €

APERITIVO NARCÍS

Aceitunas Gordal rellenas de queso Mató
en tierra de tomate y gelatina de salsa Espinaler
Chips de patatas normal y violeta
y de yuca con sal de apio
Pinchos de tomate confitado en verbena
con *bocconcini* de queso Mozzarella
Piruletas de parmesano con frutos secos

SUPLEMENTO POR COMENSAL: 13,00 €

APERITIVO VESC

Canelón asado con bechamel trufada
Cucharitas de salpicón de pulpo
Pinchos de pollo con cebolleta tierna y salsa *satay*
Piruletas de parmesano con aceituna

SUPLEMENTO POR COMENSAL: 16,50 €

APERITIVO CICLAMEN

Crema de seta calabaza con espuma de trufa
Conos de salmón ahumado con queso fresco y eneldo
Croquetas de jamón ibérico con mermelada de tomate
Cucharitas de salpicón de pulpo
Piruletas de queso de cabra e higo

SUPLEMENTO POR COMENSAL: 19,00 €

APERITIVO EUCALIPTUS

Blinis con salmón ahumado, apio-nabo y aguacate
Croquetas de jamón ibérico
y rustido con mermelada de tomate
Crujientes de langostino con romesco
Chips de patatas normal y violeta
y de yuca con sal de apio
Piruletas de queso de cabra e higos
Tostadas de jamón ibérico con pan con tomate

SUPLEMENTO POR COMENSAL: 24,00 €

BODEGA

Raimat Clamor Blanco: Chardonnay,
Albariño, Sauvignon Blanc DO Costers del Segre
Raimat Clamor Tinto: Cabernet, Sauvignon,
Tempranillo, Merlot, Syrah DO Costers del Segre
Codorniu Prima Vides Brut:
Macabeo, Xarel.lo y Parellada DO Cava
Aguas minerales, refrescos y cervezas

**La bodega está incluida en el precio de todas las
propuestas de aperitivo. Duración del aperitivo
en todas las propuestas: 30 minutos**



DELÉITENSE CON NUESTRAS PROPUESTAS DE MARIDAJE PARA SU MENÚ

MARIDAJE IVORI

Rimat Clamor Blanco: Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc DO Costers del Segre
Rimat Clamor Tinto: Cabernet, Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah DO Costers del Segre
Codorniu Prima Vides Brut:
Macabeo, Xarel.lo y Parellada DO Cava
Aguas minerales, refrescos y cervezas
Cafés, té e infusiones

ESTA ES LA BODEGA INCLUIDA EN EL PRECIO DE LOS MENÚS

MARIDAJE CRISTALL

Rimat: Chardonnay. DO Costers del Segres
Petit Caus: Tempranillo, Cabernet Franc, Merlot, Syrah. DO Penedès
Rovellats Brut Nature. DO Cava

SUPLEMENTO POR COMENSAL ADULTO: 6,00 €

MARIDAJE AMBRE

Palacio de Menade: Verdejo. DO Rueda
Luis Cañas Crianza: Tempranillo, Garnacha. DO Rioja
Rovellats Brut Nature. DO Cava

SUPLEMENTO POR COMENSAL ADULTO: 9,00 €

MARIDAJE JADE

Can Feixés Selecció: Macabeu, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir. DO Penedès
Abadal Crianza: Cabernet Sauvignon, Merlot. DO Pla del Bages
Huguet Reserva. DO Cava

SUPLEMENTO POR COMENSAL ADULTO: 12,50 €

MARIDAJE QUARS

Marqués de Alella Clásico: Xarel.lo. DO Alella
Torres Atrium: Merlot. DO Penedès
Juvé i Camps: Reserva de la Família. DO Cava

SUPLEMENTO POR COMENSAL ADULTO: 16,00 €

MARIDAJE ATZABEJA

Torres Viña Esmeralda: Moscatell, Gewürztraminer. DO Penedès
Muga Crianza: Tempranillo. DO Rioja
Juvé i Camps: Reserva de la Família. DO Cava

SUPLEMENTO POR COMENSAL ADULTO: 19,00 €

MARIDAJE 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

SUPLEMENTO POR COMENSAL ADULTO: 24,00 €



SUGERENCIAS DE OTRAS BEBIDAS PARA LA FIESTA

BARRA LIBRE SUPERIOR

Ginebra: Beefeater, Bombay, Larios, Tanqueray
Ron: Bacardi blanco, Havana 3, Havana 5
Vodka: Eristoff, Smirnoff
Whisky: Ballantine's, Dewar's White Label, J&B, Johnnie Walker
Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas

PRECIO POR COMENSAL ADULTO:

1 HORA: 10,00 €

2 HORAS: 19,00 €

3 HORAS: 26,00 €

BARRA LIBRE PREMIUM

Ginebra: Beefeater, Bombay, Bombay Sapphire, Citadelle, Hendriks, Larios, London N°1, Tanqueray
Ron: 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
Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas

PRECIO POR COMENSAL ADULTO:

1 HORA: 17,50 €

2 HORAS: 32,00 €

3 HORAS: 45,00 €

BARRA LIBRE INFANTIL

Aguas, zumos de frutas, refrescos, batidos, horchata

PRECIO POR COMENSAL INFANTIL

(DE 6 A 17 AÑOS) Y HORA: 6,00 €

BARRA LIBRE TROPICAL

Cócteles cubanos y tropicales:
Mojito, Daiquirí, Caipirinha, Caipiroska

SUPLEMENTO POR COMENSAL ADULTO Y HORA: 12,00 €

BARRA LIBRE G&T – VAT

Gin and tonic

Vodka and tonic

Ginebra: Beefeater, Bombay, Larios, Bombay Sapphire, Citadelle, Hendriks, London N°1, Tanqueray
Vodka: Smirnoff, Eristoff, Finlandia, Belvedere
Tónica: Fentimans, Fever-Tree, Nordic Mist, Schweppes Classic

SUPLEMENTO POR COMENSAL ADULTO Y HORA: 17,00 €

BARRA LIBRE DE VERMUT

Martini Clásico: Blanco, Seco, Oro
Yzaguirre Clásico: Rojo, Blanco, Rosado
Campari

PRECIO POR COMENSAL ADULTO Y ½ HORA: 6,00 €

BARRA LIBRE DIGESTIVA

Licores: Bailey's, Crema catalana, Grand Pêcher, Grand Pomier, Limoncello, Orujo de hierbas

PRECIO POR COMENSAL ADULTO Y HORA: 9,00 €



SUGERENCIAS DE OTRAS COMIDAS PARA LA FIESTA

RESOPÓN BARCELONA

Pequeña barrita de pan con jamón ibérico,
tomate de colgar y aceite de Arbequina
Mini chapata de pavo braseado y queso Brie
Pan de aceituna con queso manchego
Nuestro chocolate caliente con melindros
Aguas minerales

PRECIO POR COMENSAL, IVA INCLUIDO: 9,75 €

RESOPÓN ROMA

Tacos de queso manchego y *fuet*
Pequeña barrita de pan con jamón ibérico,
tomate de colgar y aceite de Arbequina
Mini chapata de pavo braseado y queso Brie
Pan de aceituna con queso manchego
Brioche de salmón ahumado con queso fresco
Mini pizzas cuatro estaciones
Surtido de mini hojaldres dulces
Mini *brownies* y *cookies*
Nuestro chocolate caliente con melindros
Aguas minerales

PRECIO POR COMENSAL, IVA INCLUIDO: 16,50 €

PLATOS ADICIONALES

Sopa de verduras según temporada: 1,50 €
Cuñas de queso manchego con bastoncillo especiado: 2,50 €
Virutas de jamón ibérico con pan con tomate: 6,00 €
Selección de chucherías y dulces (*Candy Bar*):
7,00 € (mínimo 50 personas; máximo 150)
Estación de *crêpes* dulces y saladas: 10,00 €
Fuente de chocolate con surtido de brochetas: 10,50 €
(incluye: nubes, brochetas de frutas, bizcochos y pequeñas magdalenas)
Bufet de postres de nuestro obrador: 12,00 €

PRECIO POR COMENSAL, IVA INCLUIDO



NUESTROS DETALLES

En Dolce Sitges, queremos agradecerle su confianza y ayudarle a que su evento festivo de celebración prenavideña sea recordado por todos sus Invitados como un día muy especial. Por ello, nos dedicamos a cuidar todos los detalles para que Usted no tenga que preocuparse de nada más que disfrutar de su jornada o velada con todos sus Acompañantes.

Tras la elección de su menú festivo, Dolce Sitges le ofrece:

- Canon de privatización de la sala incluido en el precio
- Vajilla Villeroy & Boch, cristalería Schott Zwiesel y cubertería Pintinox, incluidos en el precio
- Elección del color de la mantelería para personalizar el salón
- Decoración navideña en mesa para su evento
- Minutas navideñas de mesa personalizadas
- *Kit* festivo de regalo para cada comensal
- Aparcamiento gratuito para los comensales, sujeto a la disponibilidad del Hotel
- Servicio de guardarropía, bajo previa solicitud
- Pensando en su comodidad y para evitar las conocidas preocupaciones de cómo volver a casa, beneficiarse de un **20 % de descuento sobre la mejor tarifa disponible en alojamiento y desayuno para la noche del evento**
- Todos los precios mencionados en la presente oferta de celebraciones prenavideñas tienen el correspondiente IVA incluido en los mismos

Además, queremos aportarles unos pequeños detalles, cortesía de Dolce Sitges, que le ayuden a facilitar su elección:

- Obsequio de un masaje relajante de 50 minutos en Dolce Vital Spa para el Organizador del evento en aquellos almuerzos o cenas prenavideños con un número de asistentes superior a **25 comensales**, a disfrutar antes del 30 de junio de 2018.
- Un bono regalo con un 15% de descuento a aplicar en la próxima comida o cena de empresa que realice en Dolce Sitges con un número de asistentes superior a **25 comensales**, a disfrutar antes del 30 de junio de 2018.
- Un bono regalo de una noche de estancia en habitación doble Superior, con vistas a Sitges y al mar Mediterráneo, en régimen de alojamiento y desayuno y acceso a las instalaciones de aguas y deportivas de Dolce Vital Spa para el Organizador del evento en aquellos almuerzos o cenas prenavideños con un número de asistentes superior a **50 comensales**, a disfrutar antes del 30 de junio de 2018.
- Un bono regalo de una noche de estancia en habitación doble Superior, con vistas a Sitges y al mar Mediterráneo, en régimen de alojamiento y desayuno, acceso a las instalaciones de Dolce Vital Spa y un masaje de 50 minutos para el Organizador del evento en aquellos almuerzos o cenas prenavideños con un número de asistentes superior a **75 comensales**, a disfrutar antes del 30 de junio de 2018.



AV. CAMÍ DE MIRALPEIX, 12
SITGES, 08870
+34 938 109 000
DOLCESITGES.ES