BODAS

UN OASIS
DE LUJO MEDITERRÁNEO

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
SITGES BARCELONA

— ÍNDICE —

P.03
INTRODUCCIÓN

P.04
MENÚ OASIS MEDITERRÁNEO

P.07
MENÚ INFANTIL

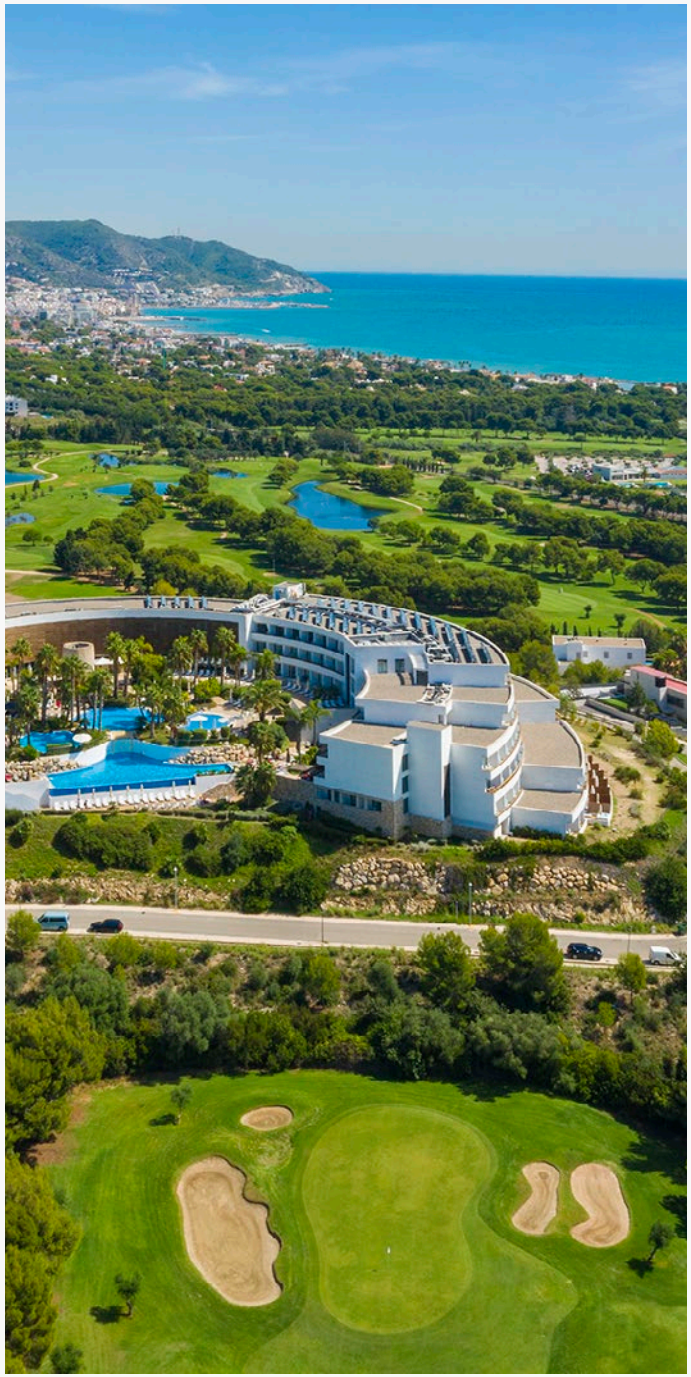
P.08
NUESTRA BODEGA

P.09
REDISEÑAR TUS MENÚS

P.11
BARRAS LIBRES

P.12
EL PAQUETE DE CEREMONIA

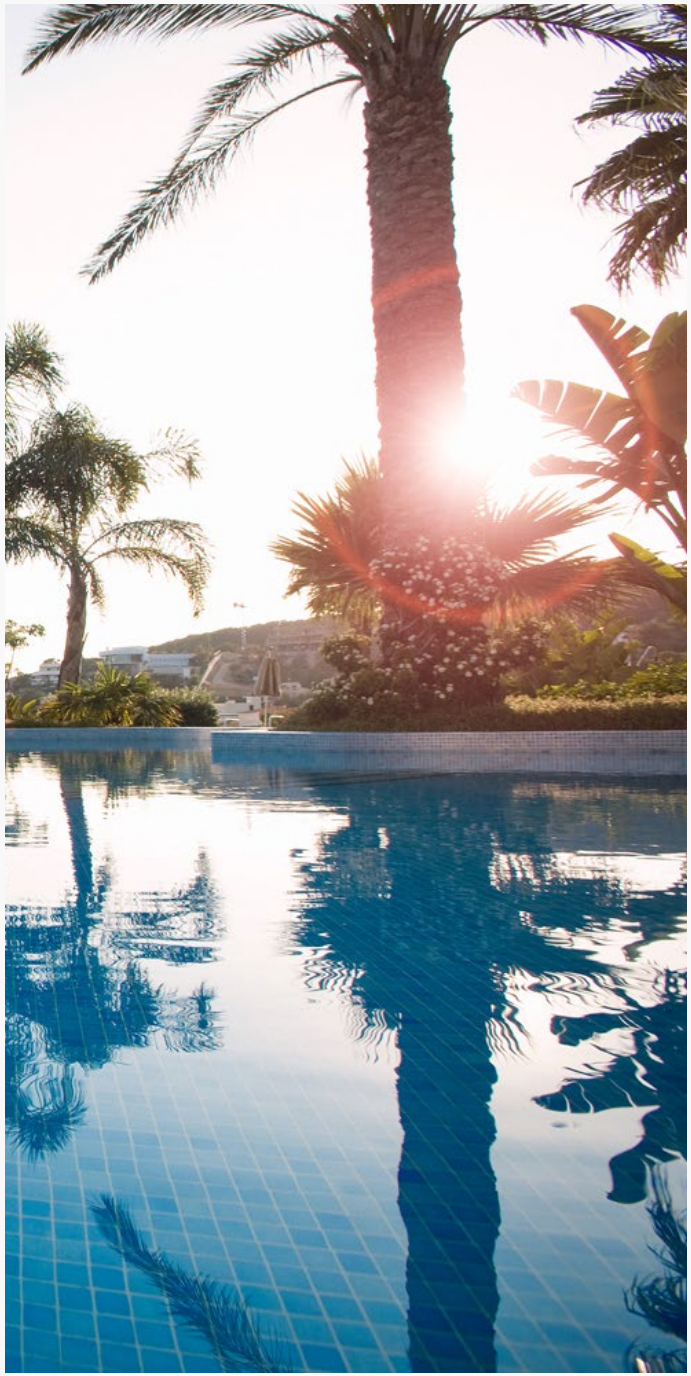
P.14
NUESTROS OBSEQUIOS



— INTRODUCCIÓN —

¡VUESTRA BODA EN UN AUTÉNTICO OASIS DE LUJO MEDITERRANEO!

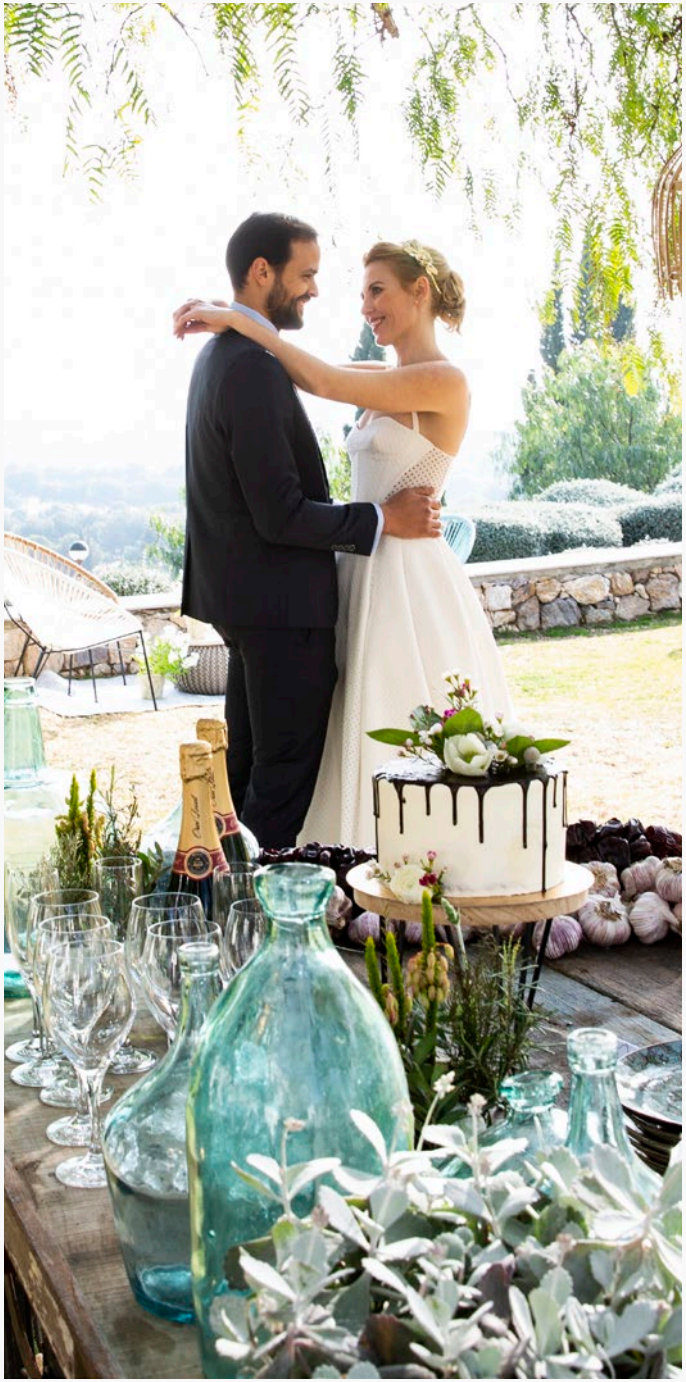
Sitges, el mar Mediterráneo, un sol radiante y un clima único:
todos los factores se conjuran para que vuestro día soñado ¡se haga realidad!
Casarse en Dolce Sitges convertirá el día de vuestro enlace en una jornada inolvidable y exclusiva: un marco idílico con espectaculares vistas y con un cordial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



— MENÚ OASIS MEDITERRÁNEO —

Os proponemos construir vuestro propio Menú Oasis, en él estan incluidos todos los aperitivos, deberéis de elegir un entrante, un principal y una tarta nupcial. Podrás complementar tu menú con mas opciones de aperitivos, estaciones varias, bodegas y barras libres que encontraras detallado en las próximas páginas. ¡Os lo ponemos muy fácil para que saboreéis vuestro Menu ideal!

Precio base: 145€ por persona
Incluye dos horas de barra libre y centro floral de temporada



APERITIVO DE BIENVENIDA

Tempura de alga nori y crujiente de vegetales

·

Cantos rodados de queso artesano
de oveja con compota de manzana reineta

·

Uramaki de lomo de atún picante

·

Nuestra ensalada cesar con alita de pollo sin trabajo

·

Piruleta de mi-cuit de pato
con chocolate blanco y *chutney* de mango

·

Vasito de gazpacho de cereza con sardina ahumada

·

Pizarra de quesos artesanos con membrillo y pan de frutas

·

Croquetas de asado

·

Cola de langostino crujiente con arroz
verde vietnamita y salsa de coco y *curry*

·

Ensaladilla de bogavante con apio-nabo y manzana

·

Nuestras patatas bravas con un toque picante

·

Montaditos de jamón ibérico y pan con tomate

·

Mini canelón de asado con bechamel
de setas botón y caviar de aceite de oliva

·

El ceviche de corvina con aguacate,
choclo y ají amarillo

ENTRANTE (A ELEGIR)

Ravioli de rape y langostinos con verduras
de temporada, botes tiernos y salsa cardinal

ó

Gazpacho cremoso de mango con hígado
de pato a la sal y *crumble* de pan de especies

ó

Tártaro de atún rojo con aguacate, *sisho*,
maíz crujiente y macarrón de soja

ó

Crema de espárragos blancos con vieira asada,
avellana tostada y un toque de caviar
(supl. 6€)

ó

Bogavante y salmón Balik sobre *hummus*
de remolacha y pequeña ensalada de brotes tiernos
(supl. 6€)

PRINCIPAL (A ELEGIR)

Meloso de ternera con puré de apio-nabo,
perlas de verdura glaseadas y jugo de asado trufado

ó

Espaldita de cordero lechal a baja temperatura con patata panadera, puré de calabaza y mini berenjena

ó

Lubina Salvaje asada con espárrago verde, mahonesa de setas botón y *gnocchis* esféricos de calabaza

ó

Solomillo de ternera con patata confitada,
mini zanahoria, puré de apio-nabo y salsa Café de París
(supl. 8 €)

ó

Cocido mediterráneo de *suquet* de lubina
y bogavante con alcachofa y patatas al azafrán
(supl. 6 €)

PRE-POSTRE

Sorbete de mojito

TARTA NUPCIAL (A ELEGIR)

Selva Negra

ó

Sacher de mango

ó

Sacher de frambuesa

ó

Tarta de chocolate blanco y negro

ó

Tarta de frambuesa y yogur

BODEGA

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

Raimat Clamor Tinto
Cabernet, Sauvingnon, 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

— MENÚ INFANTIL —

APERITIVO

Aceitunas rellenas

·

Croquetas de jamón

·

Patatas chips

·

Tacos de queso

·

Palitos de fuet

ENTRANTE

Macarrones ecológicos con salsa a elegir: boloñesa,
alla carbonara o con queso parmesano

ó

Canelones de pollo asado con salsa bechamel,
tomate y queso gruyère gratinado

ó

Calamares a la romana con sus patatas fritas
y salsa mahonesa

PRINCIPAL

Filete de merluza a la plancha o a la romana
con patata asada y verduritas de temporada
al aceite virgen

ó

Escalope de ternera empanado
con patatas fritas y ensaladas

ó

Pechuga de pintada asada con puré de verdurita

POSTRES

Copa de ensalada de frutas

·

Helados variados a elegir

TARTA NUPCIAL

BODEGA

Aguas minerales, zumos y refrescos

Precio base: 30,00 € por niño (hasta 11 años)
*IVA incluido**

— NUESTRA BODEGA —

MARIDAJE SUPERIOR*

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

Raimat Clamor Tinto
Cabernet, Sauvingnon, 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

La bodega de licores de sobremesa está incluida en el precio de los menús

**Bodega incluida en el precio de Menú Oasis*

MARIDAJE PREMIUM

Palacio de Menade
Verdejo
DO Rueda

Luis Cañas Crianza
Tempranillo, Garnacha
DO Rioja

Rovellats Brut Nature
DO Cava

Suplemento por comensal adulto: 10,00 €

MARIDAJE DELUXE

Can Feixès Selecció
Macabeu, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir
DO Penedès

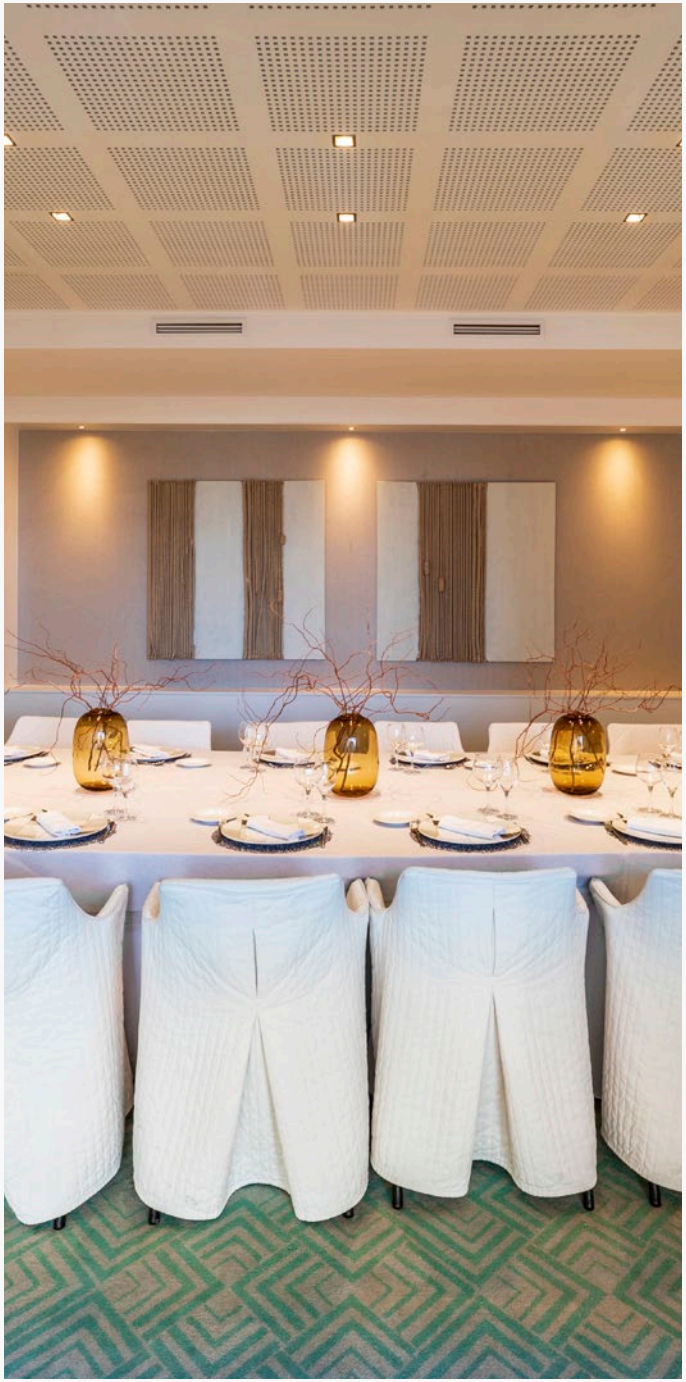
Abadal Crianza
Cabernet Sauvignon, Merlot
DO Pla del Bages

Huguet Reserva
DO Cava

Suplemento por comensal adulto: 14,00 €

— REDISEÑAR TUS MENÚS —

En Dolce By Wyndham Sitges solo queremos ofrecerte mas opciones y posibilidades para que tu boda sea tal y como la habéis soñado. Podrás elegir entre una deliciosa estación de arroces, un esplendido bufet de quesos artesanos, un bufet de postres de nuestro Maestro pastelero o incluso contratar nuestra divertida Drink Truck para tu aperitivo. Sino encuentras lo que buscas, o es algo muy especial, comparte la idea y la haremos realidad.



OPCIONES DE APERITIVOS

Nuestro bufet de latas y encurtidos – 10,00 €
(incluye berberechos, mejillones, navajas y sardinillas)

Bufet de quesos artesanos con panes, membrillo, compotas y frutos secos – 13,00 €

Bufet de queso parmesano gigante con pasta – 13,00 €

Surtido de nigiri y maki – 13,00 €
(incluye 8 piezas por persona, wasabi, salsa de soja y palillos)

Sushi-man – 150,00 € por hora

Surtido de dim sum – 14,00 €
(incluye 4 dim sum diferentes por persona)

Estación de Arroz caldoso de marisco y Fideuà de rape y langostinos con alioli ligero – 15,00 €

Degustación de ostras con servicio – 21,00 €
(incluye 3 ostras tamaño 2 por persona y servicio)

Gamba de Vilanova i la Geltrú – 22,00 €

Servicio de Jamón ibérico de cebo selección – desde 550,00 €
(servicio de máximo 2 horas de duración, pieza de entre 7-8 kg)

Servicio de pan con tomate con aceite de Oliva Virgen Extra – 2,50 €

WW Drink Truck – desde 300 €

Nuestra estación de caviar – precio según mercado

OPCIONES DE POSTRES

Carrito de helados variados – 9,75 €

Fuente de chocolate con surtido de brochetas – 10,50 €
(incluye: nubes, brochetas de frutas, bizcochos y pequeñas magdalenas)

Bufet de postres de nuestro obrador – 15,00 €

Candy Bar – desde 500 €

SUPLEMENTOS POR TARTAS NUPCIALES ESPECIALES

Tarta de limón al estilo Dolce Sitges – 2,00 €

Tarta de frambuesa y yogur – 2,00 €

Pastel de vainilla y gianduja de avellana – 2,25 €

Nuestra espuma de chocolate con leche – 2,25 €

Espuma de chocolate con leche con aroma de caramelo y café – 2,50 €

Los precios indicados son suplementos a aplicar por comensal, IVA incluido.

— BARRAS LIBRES —

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

Incluida en el precio de menú (2 horas).
Hora extra por adulto y hora IVA incluido: 12,00 €

BARRA LIBRE PREMIUM

Ginebra
Beefeater, Bombay, Bombay Sapphire, Citadelle, Hendriks, Larios, London Nº1, 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

Suplemento por comensal adulto y hora,
sobre barra libre superior IVA incluido: 6,00 €

BARRA LIBRE CUBANA

Mojito

Suplemento por comensal adulto y hora,
sobre barra libre superior IVA incluido: 10,00 €

BARRA LIBRE TROPICAL

Caipirinha, Caipiroska & Mojito

Suplemento por comensal adulto y hora,
sobre barra libre superior IVA incluido: 14,00 €

BARRA LIBRE INFANTIL

Aguas, zumos de frutas, refrescos,
batido de chocolate y horchata

Precio por comensal infantil y hora, IVA incluido: 6,00 €
para niños de 6 a 17 años

— 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: 1.275,00 €
De 76 a 200 invitados: 1.650,00 €
+ de 200 invitados: 2.200, €
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.

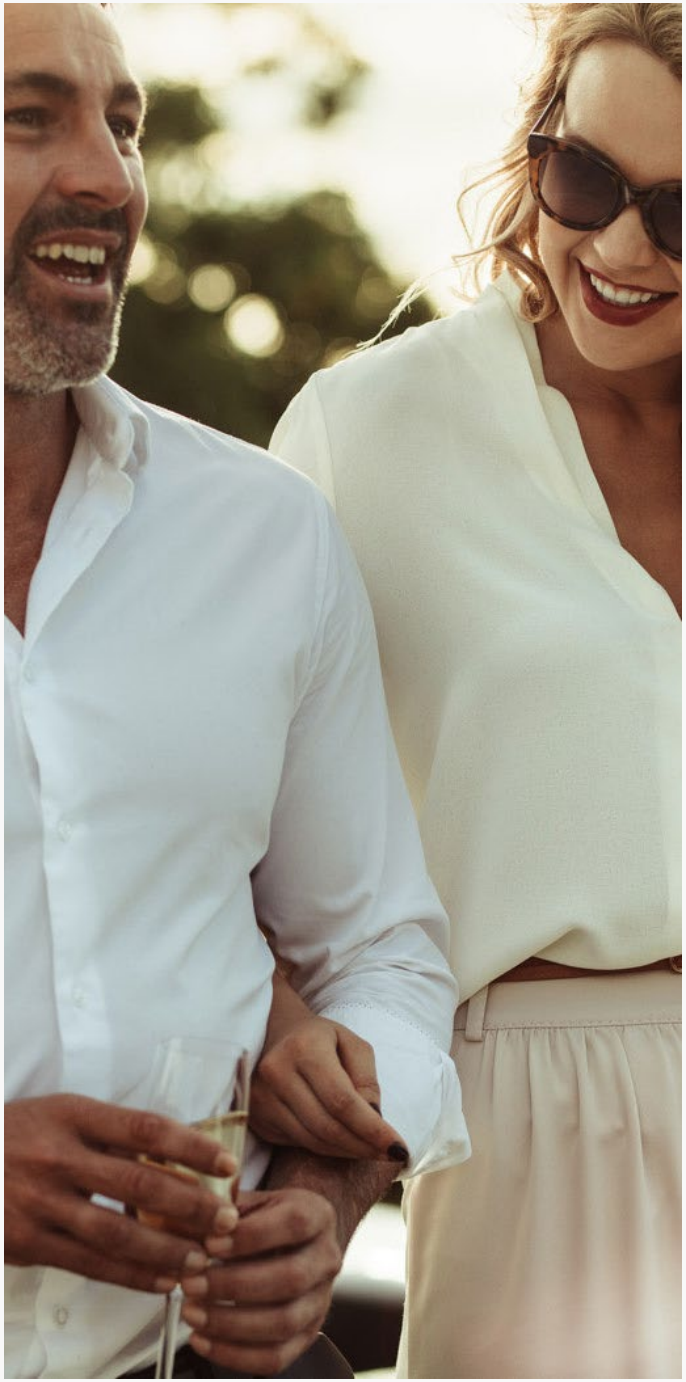
EQUIPO DE SONIDO

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 preparada
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