



DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
SITGES BARCELONA

bodas y banquetes

índice

Presentación	p.04
Composición de la oferta	p.06

Menús de boda

<i>Or</i>	p.08
<i>Diamant</i>	p.10
<i>Platí</i>	p.12
<i>Titani</i>	p.14
Bufet <i>Topazi</i>	p.16
Menú infantil	p.18
Bodega	p.20
Resumen del listado de precios	p.22

Opciones para rediseñar sus menús

Aperitivos	p.24
Postres	p.25
Tartas nupciales	p.25
Sugerencias para iniciar y finalizar la fiesta	p.26

Nuestros obsequios	p.28
Condiciones generales	p.30
Nuestros proveedores oficiales	p.32
El paquete de ceremonia	p.34



presentación

VUESTRA BODA,
¡TAL COMO LA SOÑÁIS!



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.

El magnífico emplazamiento de Dolce Sitges será el primer recuerdo imborrable para los invitados: un edificio moderno y majestuoso pero muy mediterráneo, enclavado en el Parc Natural del Garraf, para darles la más cálida bienvenida y recibirlos como merecen.

El espléndido y amplio jardín con vistas al Mediterráneo y a Sitges os brindará un fabuloso entorno para la ceremonia mientras que el cóctel de bienvenida será el principio ideal para vuestro día más señalado.

Luego, accederéis al salón de bodas, un lugar sofisticado y cálido donde disfrutaréis de una deliciosa gastronomía, de un excepcional servicio y, por supuesto, donde la fiesta se convertirá en auténtica celebración.

Pero para que el día más importante de vuestras vidas sea todo un éxito, se debe comenzar por los preparativos: Dolce Sitges pone a vuestra disposición el asesoramiento personalizado de un Experto en Eventos y Celebraciones, quien se encargará de llevar a cabo una perfecta gestión de todo lo necesario para que todo salga ¡tal y cómo lo habéis imaginado!

Y, además, Todo el Equipo de Dolce Sitges estará atento y preparado, organizando y atendiendo vuestro Enlace para que su huella sea indeleble y perdure en el tiempo como el Día de vuestras vidas.

Adjunta encontraréis nuestra amplia y completa oferta para que Vuestra Boda sea ¡tal como la soñáis!

Composición de la oferta

En Dolce Sitges, nos gusta facilitaros las cosas y, por este motivo, haremos todo lo necesario para convertir vuestros deseos en realidad.

Nuestras propuestas de boda están especialmente creadas para ofreceros todo el apoyo necesario en vuestro Gran Día. Nuestros Chef Ejecutivo y su Equipo Culinario os sorprenderán con la Gastronomía de los Sentidos, plasmada en novedosas recetas que combinan tradición e innovación en todos los aspectos.

Nuestros succulentos menús están compuestos de un aperitivo de bienvenida, un banquete espectacular con pastel de boda personalizado y una bodega de acompañamiento que hará que vuestros paladares disfruten un sinfín de sabores, olores y gustos inolvidables.



Además, os ofrecemos la posibilidad de ampliar vuestro aperitivo de bienvenida con nuestros exquisitos complementos y maridajes, pensados y diseñados para lograr colmar vuestras percepciones y que el recuerdo de este día sea imborrable.

Sentiros libres para componer vuestro propio menú a la carta, escogiendo directamente dentro de nuestra amplia y variada oferta. Y si lo necesitáis, podréis contar con menús personalizados y dietas especiales para celíacos, vegetarianos, alérgicos y Kosher; cuanto necesitéis para que vuestros invitados se sientan dentro de un auténtico festín, lo encontraréis en Dolce Sitges.

Y cuando llegue la hora, festejad vuestro matrimonio, cambiaos los zapatos y bailad para celebrar con vuestros allegados esta jornada única y más especial.

PASTELES

En Dolce Sitges, sabemos que los pequeños detalles son los que marcan la diferencia, por este motivo también te ofrecemos la posibilidad de personalizar vuestro pastel de bodas. Escoged la forma que más os guste para darle vuestro toque personal:

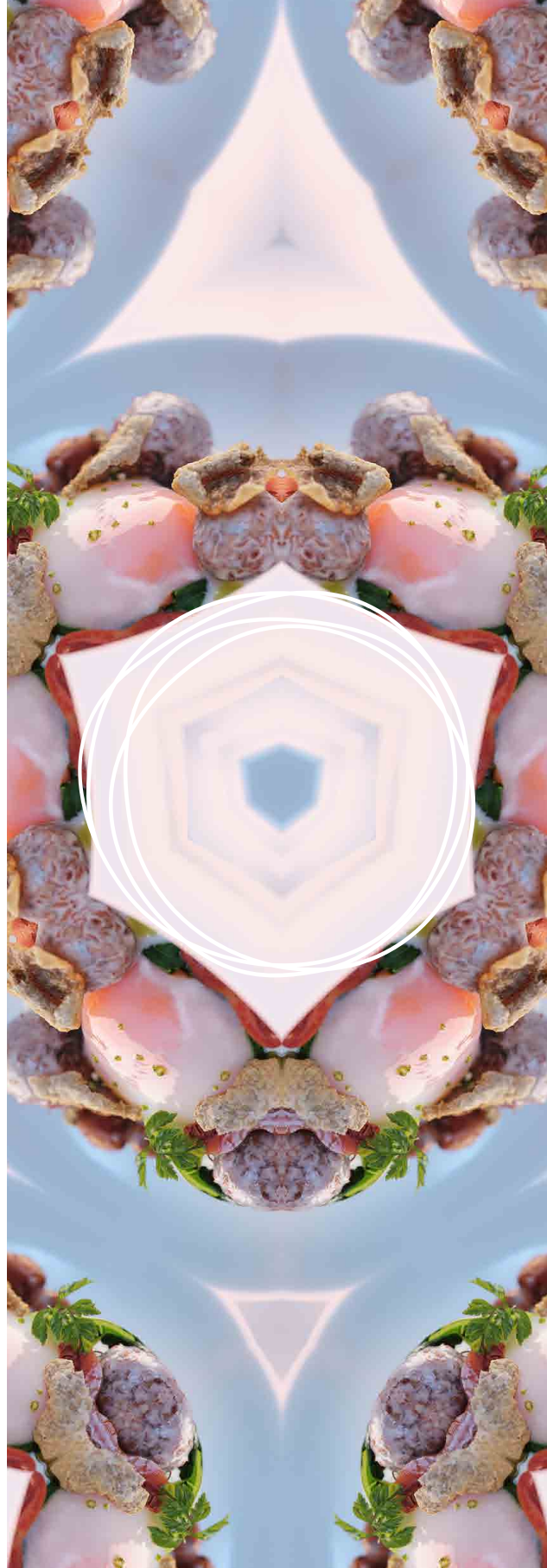
¿Redonda, cuadrada u ovalada? Las sugerencias de tartas de nuestro Chef Pastelero para deslumbrar a vuestros invitados en este día son:

Selva Negra
Sacher de mango
Sacher de frambuesa
Tarta de chocolate blanco y negro
Tarta de frambuesa y yogur

Para otros sabores, por favor, no dudéis en consultar.

Or

136,00 € por comensal, IVA incluido
Incluye dos horas de barra libre superior.



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

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

PRINCIPAL

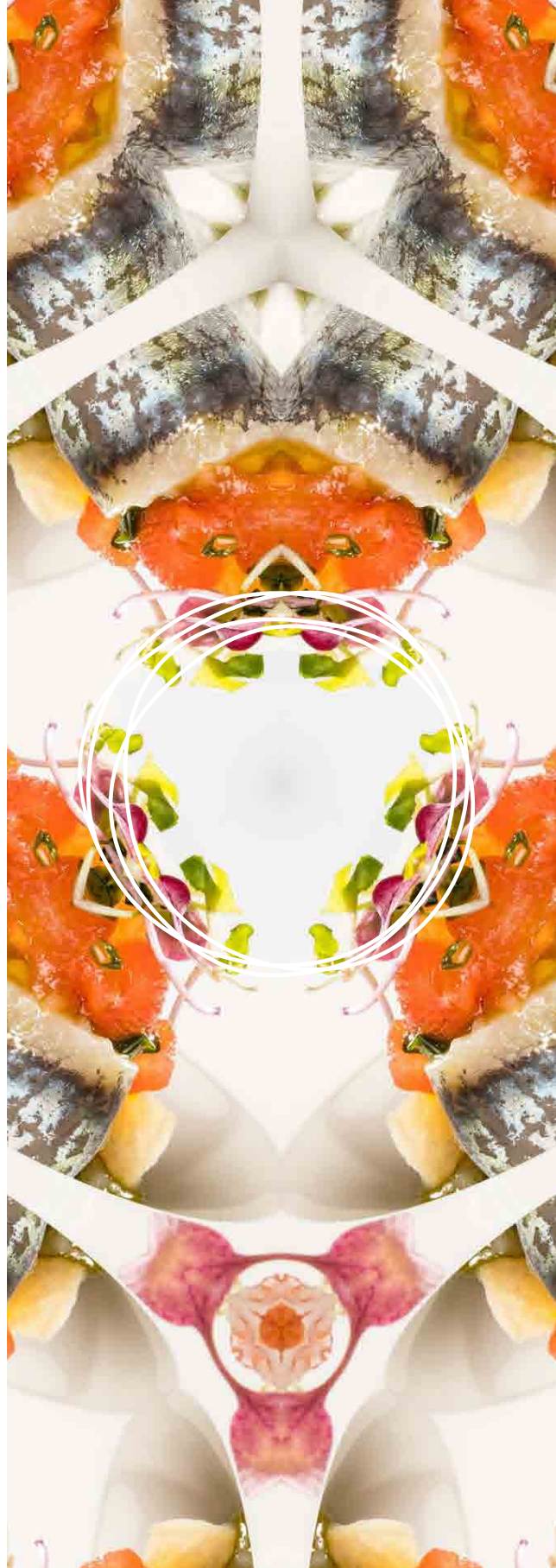
Meloso de ternera con puré de apio-nabo,
perlas de verdura glaseadas y jugo de asado trufado

PRE-POSTRE

Sorbete de mojito con tierra de coco

TARTA NUPCIAL

BODEGA IVORI



diamant

146,00 € por comensal, IVA incluido
Incluye dos horas de barra libre superior.

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
Brocheta de pulpo con ajos tiernos y *parmentier*
de patata con pimentón de la Vera
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

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

PRINCIPAL

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

PRE-POSTRE

Sorbete de piña colada con cremoso de maracuyá

TARTA NUPCIAL

BODEGA IVORI

plati

156,00 € por comensal, IVA incluido
Incluye dos horas de barra libre superior.



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

APERITIVO EN BUFET

Arroz caldoso de marisco
Arroz cremoso de setas de temporada y parmesano
Fideuà de rape y langostinos con alioli ligero

ENTRANTE

Crema de espárragos blancos con vieira asada,
avellana tostada y un toque de caviar

PRINCIPAL

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

PRE-POSTRE

Sorbete de frutos rojos con peta *crispy* de frambuesa

TARTA NUPCIAL

BODEGA IVORI

titani

170,00 € por comensal, IVA incluido
Incluye dos horas de barra libre superior.



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

APERITIVO EN BUFET

Arroz caldoso de marisco
Arroz cremoso de setas de temporada y parmesano
Fideuà de rape y langostinos con alioli ligero

DE NUESTRA BRASA

Costillar al estilo americano con nuestra salsa BBQ
Brocheta de rape con ajos tiernos y panceta Joselito

ENTRANTE

Bogavante y salmón Balik sobre *hummus*
de remolacha y pequeña ensalada de brotes tiernos

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con patata confitada,
mini zanahoria, puré de apio-nabo y salsa Café de París

PRE-POSTRE

Sorbete de cacao 70% con *crumble* de frutas del bosque

TARTA NUPCIAL

BODEGA IVORI

bufet topazi

166,00 € por comensal, IVA incluido
Incluye dos horas de barra libre superior.



BUFET DE AHUMADOS, EMBUTIDOS Y PATÉS

Surtido de ahumados: salmón, anguila, trucha y bacalao, acompañados de salmón marinado, *blinis* y sus correspondientes picadillos

Surtido de embutidos ibéricos: jamón, lomo, salchichón y chorizo, acompañados de coca de cristal y tomate de colgar

Surtido de embutidos de Osona: longaniza culana de Vic, butifarra blanca, butifarra catalana trufada, butifarra negra y butifarra *secallona*

BUFET DE ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

Vasito de gazpacho de mango con bogavante y caviar de trucha

Ensalada de *bocconcini* con melocotón de viña y jamón de pato

Ensalada de espárrago verde y alcachofa con vinagreta de *ponzu*

Ensalada de pulpo con patata y pimentón asado

Terrina de *mi-cuit* hecho en casa con *chutney* de mango, germinados y maíz crujiente

BUFET DE PASTA EN PARMESANO

Penne rigate ecológicos con salsa Alfredo trufada y servidos dentro de un queso parmesano

BUFET DE ARROCES

Arroz caldoso de bogavante

Arroz cremoso de verduras de temporada y queso parmesano
Fideuà de rape y langostino

BUFET DE ACOMPAÑAMIENTOS

Amplio surtido de panes, bastones, galletas crujientes y tostadas Melba
Selección de aceites de olivas Arbequina, Picual y Hojiblanca
Selección de vinagres aromáticos, balsámico y de Jerez
Surtido de salsas: mahonesa, tártara, *ponzu* y *hoisin*

BUFET CALIENTE

Sopa de pescado de roca con tostada al alioli de azafrán
Canelón de marisco con salsa de erizo y caviar de trucha

Lubina asada con tomate marinado, aceituna Kalamata y albahaca

Mejillón al vapor con salsa de coco, lima y cilantro

Lomo de cordero a baja temperatura con salsa de pimienta negra

Muslo de pintada rellena de frutos secos en salsa de Malvasia de Sitges

Filete mignon de ternera con salsa de trufa e hígado de pato

Fondo de alcachofa relleno de brandada de bacalao

Habita a la menta con jamón ibérico y langostino

Patatas Ratte y violeta asadas con mantequilla de hierbas

Verduras a la parrilla con salsa romesco

BUFET DE FRUTAS Y POSTRES

Nuestra fuente de chocolate con surtido de brochetas

Crema de Mascarpone con vainilla y café
Nuestra tarta Tatin

con manzana verde en texturas

Semi-esfera de frutos rojos

Vasito de espuma de cacao al 70 % con maíz caramelizado

TARTA NUPCIAL

BODEGA IVORI

menú infantil

40,00 € por niño (hasta 11 años), IVA incluido*

* Todos los niños han de consumir el mismo menú.



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
Canelones de pollo asado con salsa bechamel,
tomate y queso *gruyère* gratinado
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
Escalope de ternera empanado con patatas fritas y ensaladas
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

bodega

Deléitese con nuestras propuestas de maridaje para su menú.

MARIDAJE IVORI

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

MARIDAJE CRISTALL

- Raimat: Chardonnay. DO Costers del Segre
- Petit Caus: Tempranillo, Cabernet Franc, Merlot, Syrah. DO Penedès
- Rovellats Brut Nature. DO Cava

Suplemento por comensal adulto: 7,00 €

MARIDAJE AMBRE

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

Suplemento por comensal adulto: 10,00 €



MARIDAJE JADE

- 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 €

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: 17,00 €

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: 20,00 €

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: 25,00 €

BEBIDAS INCLUIDAS EN LOS APERITIVOS CONTRATADOS

- Aguas minerales, refrescos y zumos de frutas
- Cervezas con y sin alcohol
- Vermut: Martini Blanco, Rojo, Seco
- Jerez
- 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

listado de precios

MENÚS Y 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 €

*Precios indicados por comensal, IVA incluido.
Todos los menús de adulto incluyen dos horas
de barra libre superior.*

BODEGAS

Ivori: Incluido en los aperitivos, los menús
y los bufets

Cristall: 7,00 €

Ambre: 10,00 €

Jade: 14,00 €

Quars: 17,00 €

Atzabeja: 20,00 €

Perla: 25,00 €

*Precios indicados para las Bodegas por comensal
adulto, IVA incluido. El precio del Menú Infantil
incluye bebidas.*



rediseñar sus menús

OPCIONES DE APERITIVOS

Chips de verdura, patata violeta y bacalao
6,00 €

Nuestro bufet de aceitunas
8,00 €
(incluye Banderillas, aceitunas Gordal, Gazpacha, Arbequina y Aragón)

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

Surtido de brochetas a la barbacoa
12,00 €

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)

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 €

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 €

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 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.

Suplemento por comensal adulto y hora, sobre barra libre superior

IVA incluido: 6,00 €



BARRA LIBRE DIGESTIVA

Bailey's
Crema catalana
Grand Pêche
Grand Pomier
Limoncello
Orujo de hierbas

Suplemento por comensal adulto y hora, sobre barra libre superior

IVA incluido: 10,00 €

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 G&T – V&T

Gin & tonic

Vodka & 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, sobre barra libre superior

IVA incluido: 17,00 €

BARRA LIBRE DE VERMUT

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

Precio por comensal adulto y hora

IVA incluido: 10,00 €

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

nuestros obsequios

DETALLES ÚNICOS PARA UN DÍA MUY ESPECIAL

En Dolce Sitges, queremos agradecer 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.
- Servicio de guardarropía, según solicitud y necesidades.
- 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.
 - 1 Masaje Terapia Zen de 45 minutos en cabina doble en Dolce Vital Spa durante vuestra estancia.
 - Libre utilización de la 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.
 - Wi-Fi gratuito en el hotel.
 - 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.

condiciones generales

- Depósito del 10 % del total estimado al confirmar la reserva para bloquear fecha.
- 40 % del total de la facturación, tres meses antes del evento.
- 30 % del total de la facturación, un mes antes del evento.
- Restante del total de la facturación, 1 semana antes del evento.
- Cualquier otro gasto in situ deberá ser abonado antes de la finalización del evento o de la salida de la estancia.



colaboradores de dulce sitges

Sabemos lo importante que es para vosotros contar con el apoyo de profesionales de cada sector para lograr un día único. Permitidnos sugeriros nuestros colaboradores, quienes han sido seleccionados por sus estándares de calidad, profesionalidad y excelente trato personalizado.

Pedid consejo a nuestro Experto en Eventos y Celebraciones o contactad libremente con ellos.

FLORISTERÍAS LOVING THE FLOWERS

Contacto: Angel Hidalgo
938 531 846 – 650 429 482
info@lovingtheflowers.com – lovingtheflowers.com

MON VERD

Contacto: Joan
938 154 654 – info@monverdvilanova.com
monverdvilanova.com

DECORACIONES Y ALQUILERES OPTIONS

Contacto: Juan Benitez
93 564 14 34 – 627 472 434
juan.benitez@options.net – options.net

DIFERENT

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

CRIMONS

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

ANIMACIÓN MUSICAL DM ESPECTACULOS

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

DV-MUSIC

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

DISCOTECAT WEDDING

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

GRUPOS DE MÚSICA MUSICS DE GIRONA

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

ILUMINACIÓN MOON-LIGHT

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

OFICIAL DE CEREMONIAS BODA CIVIL

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

OFICIANTE PARA BODAS

Contacto: Carmen Escobar
649 521 486
carmen@oficianteparabodas.com
oficianteparabodas.com

CANDY BAR FONTANALS DELICATESSEN CATERING SITGES

Contacto: Laura Encinas
938 941 388 – 677 615 799
info@fontanalsdelicatessen.com – cateringsitges.com

PLATITOS DE AZÚCAR

Contacto: Miriam Martin
692 656 107
platitosdeazucar@gmail.com – platitosdeazucar.com

ANIMACIÓN INFANTIL KINDER CANGURO

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

ANIMACIÓN Y ESPECTACULOS PEARIS MOLECULAR

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

RAMÓN CENTAÑO

Contacto: Ramón Centaño
938 152 441 – 610 541 238
info@centanoespectacles.com
centanoespectacles.com

ALQUILER DE VEHÍCULOS GRUP LIMOUSINES

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

AUTOCARS DOTOR, S.L.

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

AUTOCARES ESTEVE

Contacto: Josep Esteve
937 716 012
estev@autocaresesteve.com – autocaresesteve.com

FOTOGRAFÍA Y VIDEO FILMWORKS

Contacto: Abel
635 483 809 – abel@filmworks.es – filmworks.es

MEDIAMBAR

Contacto: Sergi Ases
936 571 221 – 667 307 337
info@mediambar.com – mediambar.com

el 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? En Dolce Sitges, le daremos ese toque mágico que hará que el día más importante de vuestras vidas sea también ¡único!



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. Escoged entre diferentes tipos de flores y colores.

EQUIPO DE SONIDO

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

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



DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
SITGES BARCELONA