

WEDDINGS & EVENTS



URBAN STYLE 1

Elegir 6 referencias:

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate de colgar

Croquetas artesanas de cocido

Mejillones al bambú con algas y piel de cítricos

Mozzarella de búfala con ensalada de hinojo, tomate seco, curry y menta

Blinis de salmón marinado, huevas y crema de hierbas anisadas

Brocheta de pulpo a la gallega

Almejas a la donostiarra con ajo y guindilla

Tostada de steak tartar

Gyozas de gambas

Principal

Solomillo de buey a la parrilla con parmentier y salsa Périgueux

o

Merluza en “suquet” con almejas y cintas de sepia

Postre

Espuma de crema catalana



IVA incluido



URBAN STYLE 1

Bodega

Vino:
Synera (D.O. Catalunya)

Cava:
Castellroig Brut Nature (D.O. Penedès)
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Aguas minerales

Cafés e infusiones

Tarta nupcial

Sacher, selva negra o massini

IVA incluido

77 € por persona

URBAN STYLE 2

Primero

Ensalada de salmón marinado al eneldo con vinagreta de piñones tostados

Segundo

Solomillo de buey a la parrilla con parmentier y salsa Périgueux

o

Merluza en "suquet" con almejas y cintas de sepia

Postre

Lingote de turrón con crujiente de almendra y toffee

Bodega

Vino:
Synera (D.O. Catalunya)

Cava:
Castellroig Brut Nature (D.O. Penedès)
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Aguas minerales

Cafés e infusiones

Tarta nupcial

Sacher, selva negra o massini

IVA incluido

77 € por persona



URBAN STYLE COCKTAIL

Snacks

Snacks gastronómicos

Selección de olivas Gallery aliñadas
(gordal, arbequina y negra)

Bocaditos fríos

Jamón ibérico con pan de cristal

Cornete de queso, encurtidos,
huevas y anchoa

Chupito de salmorejo con
langostino y aceite de hierbas

Cuchara de salpicón de mariscos
con un toque picante "Urban Style"

Hoja de endivia con tartar de
salmón y manzana verde

Tartar de tomate Moticella, mostaza
antigua y mascarpone

Buffet de quesos internacionales con
contrastes



URBAN STYLE COCKTAIL

Bocaditos calientes

Gyozas de cerdo con verduras y salsa de soja

Gao bao de papada con salsa hoisín

Crujiente de sobrasada con miel

Dados de pescado en adobo moruno

Croquetas de jamón ibérico

Mini burger de ternera con queso y mostaza

Arroz meloso de ñoras, gambas y vieiras

Bocaditos dulces

Brocheta de frutas de temporada

Mini repostería variada

Frutos rojos con espuma de yogur

Bodega

Abadal Blanc 2019 (D.O. Pla de Bages)
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picapoll

Massaluca Negre (D.O. Terra Alta)
Garnacha Negra, Cariñena

Cava Castellroig Brut Nature (D.O. Penedès)
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

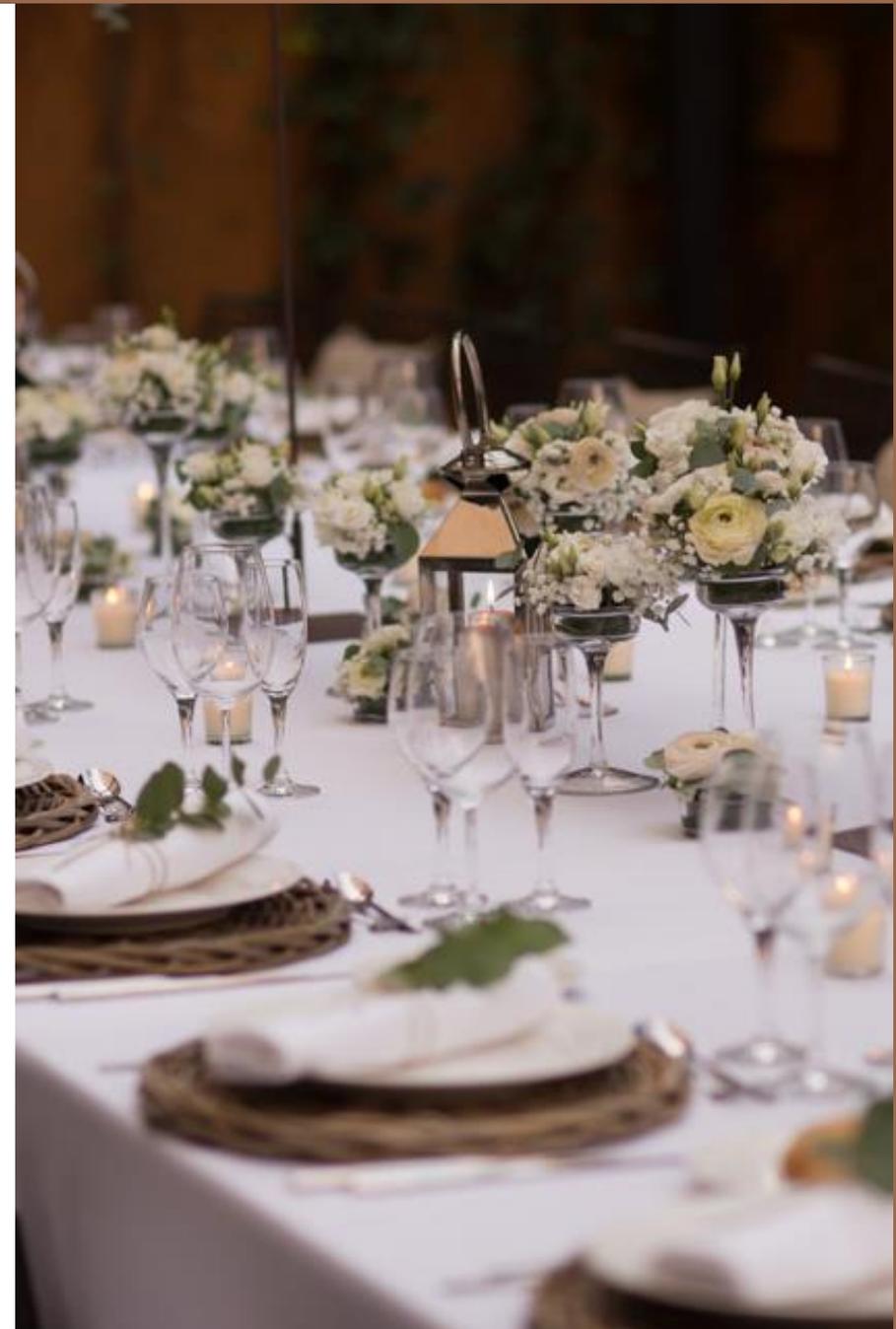
Aguas minerales
Cafés e infusiones

Tarta nupcial

Sacher, selva negra o massini

IVA incluido

80 € por persona





TRADITION 1

Aperitivos

Snacks gastronómicos

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate

Brioche de pollo asado con mayonesa especiada

Dados de salmón marinado, huevas y crema de hierbas anisadas

Mejillones en escabeche suave

Ceviche de pescado blanco con guacamole

Nuestras patatas bravas

Pescado frito en adobo moruno

Chupito de gazpacho

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de pulpo a la gallega

Fideuá de calamar

Menú

Sopa de tomate y albahaca, atún rojo marinado, lima y jengibre

Meloso de ternera con endivia a la vainilla

Tarta nupcial

TRADITION 1

Bodega Castellroig* (D.O. Penedès)

Castellroig blanco, Xarel·lo

Castellroig tinto, Ull de Llebre

Cava Castellroig, Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Aguas minerales y refrescos
Servicio de cafés

Suplemento

Suplemento bodega superior o ecológica: 8 €

Número mínimo de comensales: 50.
Para grupos de número inferior de comensales, consultar suplemento.

IVA incluido

98 € por persona



TRADITION 2

Aperitivos

Snacks gastronómicos

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate

Dados de salmón marinado, huevas y crema de hierbas anisadas

Mejillones en escabeche suave

Ceviche de pescado blanco con guacamole

Nuestras patatas bravas

Tataki de atún rojo, jengibre, soja y sésamo

Chupito de gazpacho

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de pulpo a la gallega

Gyozas de gambas

Risotto de setas con parmesano

Menú

Ensalada de foie con manzana, miel y pan de especias

Tronco de rape en suquet, patatas y filamentos de sepia

Sorbete de mojito

Tarta nupcial



TRADITION 2

Bodega

La Tortuga Veloz (D.O. Rueda) Verdejo

Gomez Cruzado (D.O.C. Rioja)
Tempranillo y Garnacha

Castellroig Cava Reserva (D.O. Penedès),

Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Aguas minerales y refrescos
Servicio de cafés

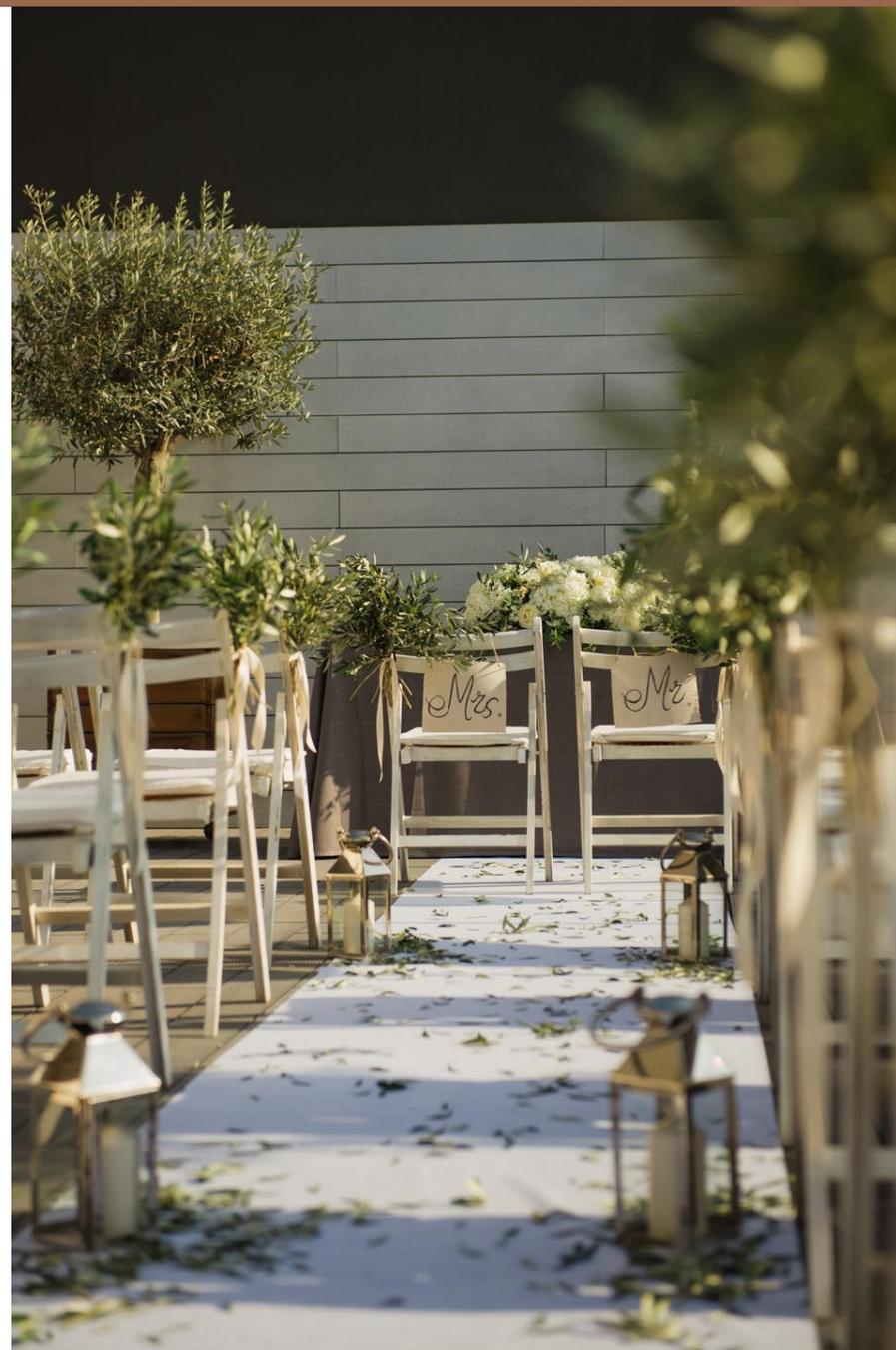
Suplemento

Suplemento bodega superior
o ecológica: 8 €

Número mínimo de comensales: 50. Para
grupos de número inferior de comensales,
consultar suplemento.

IVA incluido

120 € por persona



TRADITION 3

Aperitivos

Snacks gastronómicos

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate

Dados de salmón marinado, huevas y crema de hierbas anisadas

Ostras al natural

Mejillones en escabeche suave

Ceviche de pescado blanco con guacamole

Nuestras patatas bravas

Tataki de atún rojo, jengibre, soja y sésamo

Chupito de gazpacho

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de pulpo a la gallega

Gyozas de gambas

Arroz cremoso de pescado y marisco

Menú

Ensalada rusa de bogavante, mango, huevas y emulsión de su coral

Solomillo de ternera a la parrilla, parmetier y salsa de trufa

Sorbete de lima y albahaca

Tarta nupcial



TRADITION 3

Bodega

Jean Leon Vinya Gigi (D.O. Penedès),
Chardonnay

Jean Leon "Le Havre" (D.O. Penedès),
Cabernet Sauvignon

Castellroig Cava Brut Nature Gran Reserva
(D.O. Penedès),

Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Aguas minerales y refrescos
Servicio de cafés

Suplemento

Suplemento bodega superior o
ecológica: 8 €

Número mínimo de comensales: 50.
Para grupos de número inferior de
comensales, consultar suplemento.

IVA incluido

149 € por persona





SUPLEMENTOS MENÚS TRADITION 1, 2 y 3

Bodega superior

Pazo Das Bruxas (D.O. Rías Baixas) Albariño

Lindes de Remelluri (D.O.C. Rioja) Garnacha Tinta, Graciano, Tempranillo

Cava Castellroig Brut Nature (D.O. Penedès) Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Bodega ecológica

Bodega Mas d'en Gil

Bellmunt blanc (D.O.Q. Priorat) Garnacha Blanca, Macabeo, Viognier

Bellmunt Negre (D.O.Q. Priorat) Garnacha, Cariñena

Mont-Ferrant Brut Reserva Ecològic (D.O. Cava) Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo, Parellada

WE LOVE COCKTAIL 1

Buffet

Embutidos artesanos catalanes con pan de cristal con tomate

Selección de quesos nacionales e internacionales, confituras y crujientes

Fideuá de calamar

Pase de camareros

Nuestra selección de snacks gastronómicos

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate

Dados de salmón marinado, huevas y crema de hierbas anisadas

Mejillones en escabeche suave

Ceviche de pescado blanco con guacamole

Tataki de atún rojo, jengibre, soja y sésamo

Chupito de gazpacho

Bikini de mozzarella trufada

Nuestras patatas bravas

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de pulpo a la gallega

Brocheta de ternera con chimichurri

Mini burger con mostaza y pepinillo





WE LOVE COCKTAIL 1

Bodega

Castellroig Blanco (D.O. Penedès), Xarel·lo
Castellroig Tinto (D.O. Penedès), Ull de Llebre
Cava Castellroig Brut Nature (D.O. Penedès),
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Aguas minerales y refrescos
Servicio de cafés

Tarta nupcial

Tarta Nupcial o buffet de repostería
artesana (a escoger)

Suplemento

Suplemento bodega superior o
ecológica: 8 €

Número mínimo de comensales
80 personas.

Para eventos con un número inferior
de comensales, consultar suplemento.

IVA incluido

98 € por persona

WE LOVE COCKTAIL 2

Buffet

Selección de quesos nacionales e internacionales, confituras y crujientes

Jamón ibérico cortado a mano (cortador de jamón)

Arroz a la marinera (pescados y mariscos)

Brochetas de ternera con mantequilla
Café de París

Pase de camareros

Snacks gastronómicos

Ostras abiertas a la diablo

Dados de salmón marinado, huevas y crema de hierbas anisadas

Mejillones en escabeche suave

Ceviche de vieira con guacamole y huevas

Tataki de atún rojo, jengibre, soja y sésamo

Chupito de gazpacho

Nuestras patatas bravas

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de pulpo a la gallega

Gyozas de gambas

Mollete de papada y mozzarella trufada

Mini burger con mostaza y pepinillo





WE LOVE COCKTAIL 2

Bodega

La Tortuga Veloz (D.O. Rueda) Verdejo

Gomez Cruzado (D.O.C. Rioja)
Tempranillo, Garnacha

Castellroig Cava Brut Nature Reserva
(D.O. Penedès), Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Aguas minerales y refrescos
Servicio de cafés

Tarta nupcial

Tarta Nupcial o buffet de repostería
artesana (a escoger)

Suplemento

Suplemento bodega superior
o ecológica: 8 €

Número mínimo de comensales
80 personas.

Para eventos con un número inferior
de comensales, consultar suplemento.

IVA incluido

120 € por persona

WE LOVE COCKTAIL 3

Buffet

Selección de quesos nacionales e internacionales, confituras y crujientes

Jamón ibérico cortado a mano (cortador de jamón)

Mariscos (ostras abiertas, cañaíllas, langostinos y navajas)

Brocheta de solomillo de ternera con chimichurri

Pase de camareros

Snacks gastronómicos

Dados de salmón marinado, huevas y crema de hierbas anisadas

Mejillones en escabeche suave

Ceviche de vieira con guacamole y huevas

Tataki de atún rojo, jengibre, soja y sésamo

Chupito de gazpacho

Nuestras patatas bravas

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de pulpo a la gallega

Gyozas de gambas

Mollete de papada y mozzarella trufada

Arroz meloso de bogavante



WE LOVE COCKTAIL 3

Bodega

Jean Leon Vinya Gigi (D.O. Penedès),
Chardonnay

Jean Leon "Le Havre" (D.O. Penedès), Cabernet
Sauvignon

Castellroig Cava Brut Nature Gran Reserva (D.O.
Penedès), Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Aguas minerales y refrescos
Servicio de cafés

Tarta nupcial

Tarta Nupcial o buffet de repostería
artesana (a escoger)

Suplemento

Suplemento bodega superior
o ecológica: 8 €

Número mínimo de comensales
80 personas.

Para eventos con un número inferior
de comensales, consultar suplemento.

IVA incluido

145 € por persona



SUPLEMENTO MENÚS WE LOVE COCKTAIL 1, 2 y 3

Bodega superior

Pazo Das Bruxas (D.O. Rías Baixas) Albariño

Lindes de Remelluri (D.O.C. Rioja) Garnacha Tinta, Graciano, Tempranillo

Cava Castellroig Brut Nature (D.O. Penedès) Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Bodega ecológica

Bodega Mas d'en Gil

Bellmunt Blanc (D.O.Q. Priorat) Garnacha Blanca, Macabeo, Viognier

Bellmunt Negre (D.O.Q. Priorat) Garnacha, Cariñena

Mont-Ferrant Brut Reserva Ecològic (D.O. Cava) Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo, Parellada

IVA incluido





KIDS COCKTAIL

Festival de...

Patatas chips

Nachos con guacamole

Pulga de jamón ibérico

Pulga de fuet de Vic

Tortilla de patatas

Sándwich de Nocilla

Bikini de jamón y queso

Mini burger de ternera con pepinillo

Croquetas de jamón ibérico

¡Llega el pastel!

Pastel de celebración a elegir:

Sacher, Selva Negra, Massini

o

Chocolate con churros

¡Tengo sed!

Aguas minerales, refrescos y zumos

IVA incluido

39 € por persona

KIDS MENU

El que nunca falla

Macarrones a la boloñesa con tomate y queso rallado

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

Postre para todos

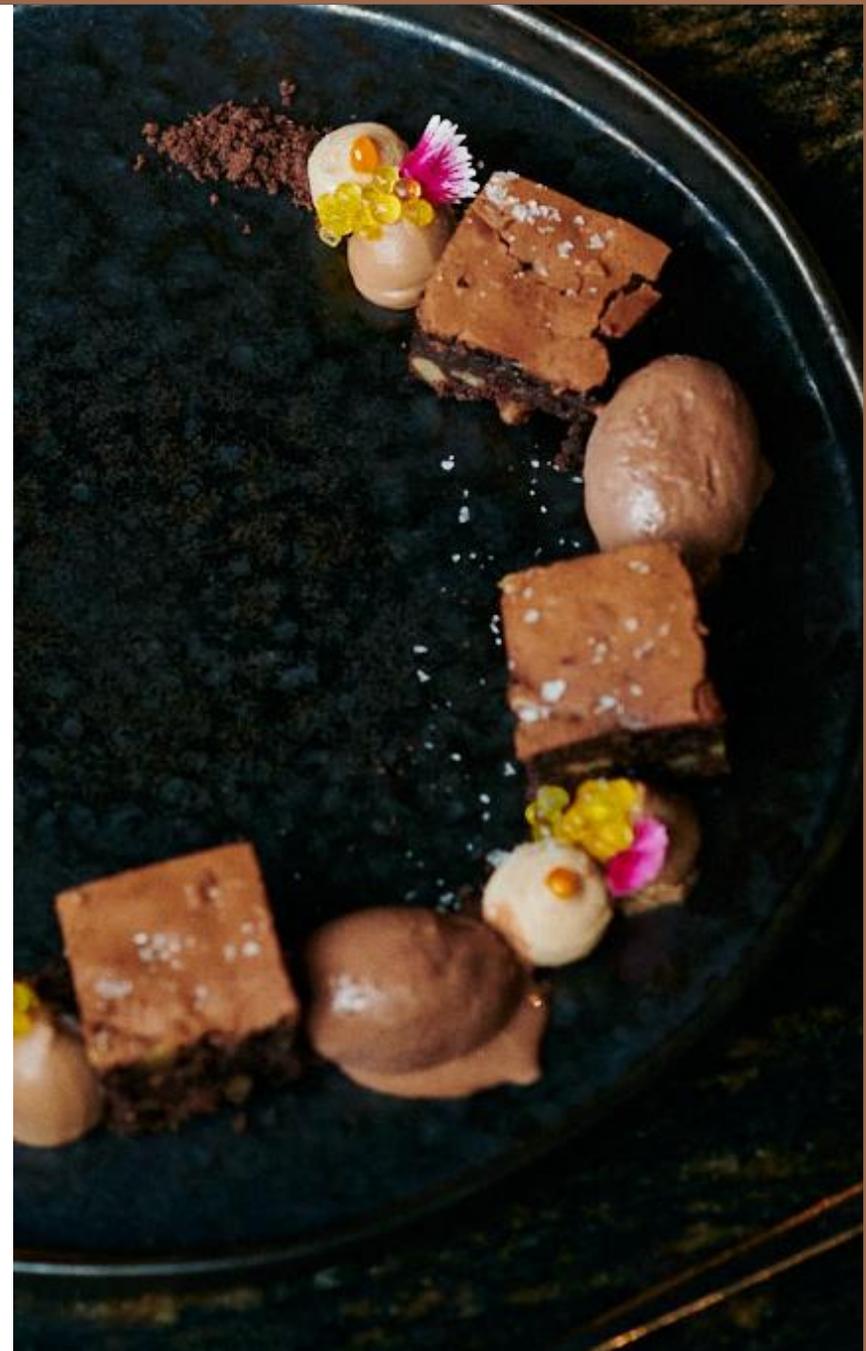
Sorbetes, helados o brownie de chocolate a escoger

¡Tengo sed!

Aguas minerales, refrescos y zumos

IVA incluido

32 € por persona





SERVICIOS INCLUIDOS

Menús desde 77 € (mínimo 25 pax):

- Minutas corporativas Gallery Hotel personalizadas
- Decoración floral en centros de mesa
- Muñecos para la Tarta Nupcial

Menús desde 98 € (mínimo 50 pax):

- Minutas corporativas Gallery Hotel personalizadas
- Decoración floral en centros de mesa
- Muñecos para la Tarta Nupcial
- Noche de Bodas en nuestra Suite o habitación Superior
- Parking coche novios
- Prueba de menú sin cargo para dos personas



CONFIRMACIÓN Y CONDICIONES

Confirmaciones

La reserva se dará por confirmada una vez recibido el 1er depósito (20% total) junto con la firma del contrato.

- El resto del importe total se abonará como muy tarde **15 días antes de la fecha de servicio**.
- 15 días antes del enlace, el Hotel deberá recibir el listado definitivo de invitados.
- La confirmación del menú elegido deberá ser comunicada al Hotel con un mínimo de 1 mes de antelación a la fecha del servicio.

Anulaciones

- En caso de anulación de la reserva del evento, las cantidades entregadas a cuenta no serán reembolsables.





Contacte con nuestro departamento de Grupos y Eventos:

gruposgh@galleryhoteles.com | 93 415 99 11

galleryhotel.com

