



## EUROSTARS GRAND MARINA \*\*\*\*\* GL

*El hotel Eurostars Grand Marina es el escenario perfecto para celebrar sus momentos más especiales. Disfrute de su boda al más alto nivel y con las mejores atenciones que le garantizarán un éxito asegurado.*

*Contamos con diferentes salas de celebraciones con capacidad para un número variado de invitados y una luz natural que ilumina la sala.*

*Pero sin duda, uno de nuestros mejores regalos en este día son nuestras espectaculares vistas.... Rodeados del Mediterráneo y bajo la fantástica montaña de Montjuïc, la belleza y la serenidad hacen gala en el Eurostars Grand Marina.*

*Déjese asesorar por los mejores profesionales y olvídense de los problemas derivados de la organización de las bodas... Le garantizamos las mejores atenciones y los recuerdos más inolvidables.*





## 1. MENU DE BODA CLÁSICO

### APERITIVOS

Snacks de verduras crujientes  
Boca bits de sabores variados (azafrán, tinta de calamar y algas)  
Crujientes de pan de arroz y curry

### FRÍOS

Crujiente de pan de especias con foie mi-cuit y avellana  
Galletitas de oliva negra con brandada de bacalao  
Brownie de sobrasada mallorquina con queso de Mahón  
Almeja fina en escabeche de vinagre Chardonnay y caviar  
Empanada gallega de atún  
Cuajada de foie con mango y maíz tostado  
Roast beef de ternera con queso de cabra y membrillo  
Atún rojo confitado acompañado de crema de calabaza y oliva arbequina  
Salmón marinado con aceite de sésamo y soja  
Roll de salmón ahumado y cremoso de queso con alcaparra y rabanitos  
Chupito de gazpacho de manzana verde y aceite de lima  
Chupito de gazpacho de fresas módena

*\* A elegir 6*

### BODEGA

Copa de cava de bienvenida  
Estación del Sommelier (Vinos blancos y tintos)  
Agua, Refrescos, Zumos y Cervezas

### CALIENTES

Cucharilla de sardina al horno y pimiento rojo asado  
Mini brioche de butifarra de perol y manzana  
Langostino crujiente con romesco  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Capuchino de alcachofa y ceps.  
Brocheta de rape y gambas en vasito con su suquet.  
Ternera asada con salsa teriyaki  
Crema ligera de patata y trufa  
Blinis de patatas con cebolla crujiente  
Pulpo asado, patata y salsa de cerveza  
Mini hamburguesas de ternera con foie  
Buñuelos caseros de bacalao

*\* A elegir 6*



## ESTACIONES

Estación de quesos catalanes y panes con mermeladas de frutas caseras .....	6€ / Persona
<i>(Queso Garrotxa, Cendrat de Cabra, Vaca curado)</i>	
Estación de ostras con aderezos y aliños .....	7€ / Unidad
Estación de embutidos ibéricos <i>(Lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón, morcilla ibérica)</i> .....	9€ / Persona
Estación de embutidos catalanes <i>(Bull blanc, bull negro, pa de fetge, longaniza)</i> .....	9€ / Persona
Estación asistida de arroz marinero con gambas .....	10€ / Persona
Estación asistida de fideuá de ceps .....	10€ / Persona
Estación variada de sushi makis de pescado y makis de verdura con soja .....	15€ / Persona
Estación asistida de jamón de ibérico de bellota con pan con tomate (Mínimo 80 pax) .....	Desde 600€
Estación asistida de paletilla ibérica de bellota con pan con tomate (Mínimo 50 pax) .....	Desde 400€
<b>(10% IVA Incluido)</b>	

## BODEGAS ADICIONALES

Barra de Cavas Catalanes .....	12 € / Persona
<i>Agustí Torelló i Mata Brut Nature Gran Reserva</i>	
<i>Blanca de Cusine de Parés Baltà</i>	
<i>Elyssia de Freixenet</i>	
Barra de Champagne Laurent Perrier .....	25 € / Persona
<i>Brut Laurent Perrier L-P</i>	
<i>Laurent Perrier Ultra Brut</i>	
<i>Laurent Perrier Cuveé Rosé</i>	
Barra de Mojitos .....	14 € / Persona
Barra de Caipirinhas .....	14 € / Persona
Barra de Gintonics (Bombay Sapphire, Gvine, Hendriks, Bulldog) .....	16 € / Persona
Barra de Coctelería Clásica (Dry Martini, Americano, Negrori, Manhattan) .....	20 € / Persona
<b>(10% IVA Incluido)</b>	



## ENTRANTES

---

Ensalada de mini verduras y presa de cerdo ibérica confitada y mermelada de tomate

*Carpaccio* de pulpo sobre *parmentier* de patata, cebolla confitada y cansalada ibérica

Sopa fría de tomate y albahaca con Vieiras en escabache suave de cava

Terrina de foie y membrillo con manzana verde y ensalada de frissé y avellanas

Velouté de nécoras con cigala al vapor y ensalada de hinojo

Ensalada de langostinos, cremoso de aguacate y manzana verde

Canelón de ensalada de centollo y berenjena con espárragos verdes y mayonesa de lima y soja

Bogavante asado, mango salteado con especias asiáticas y ensalada de berros y canónigos

## PLATO PRINCIPAL

---

Cochinillo asado, pastel de batata y chalotas con salsa de naranja

*Coulant* de ternera con interior de foie, acompañado de colmenillas a la crema

San Pedro al horno con espárragos blancos y emulsión de yema y citronela

Rape asado con mosaico de verduras y diferentes texturas de oliva negra

Solomillo de ternera, cremoso de calabaza y trufa

Lubina salvaje al horno, con verduritas y emulsión de patata al limón y laurel

Paletilla de cordero deshuesada con *fondue* de queso de cabra, pan de tomillo y salsa al aroma de romero

Lubina salvaje con ragout de trigo tierno y gamba roja

**Precio por persona: 138€**  
**(10% IVA INCLUIDO)**



## 2. MENU DE BODA COCKTAIL + PLATO PRINCIPAL

### APERITIVOS

Snacks de verduras crujientes  
Boca bits de sabores variados (azafrán, tinta de calamar y algas)  
Crujientes de pan de arroz y curry

### FRÍOS

Crujiente de pan de especias con foie mi-cuit y avellana  
Galletitas de oliva negra con brandada de bacalao  
Brownie de sobrasada mallorquina con queso de Mahón  
Almeja fina en escabeche de vinagre Chardonnay y caviar  
Empanada gallega de atún  
Cuajada de foie con mango y maíz tostado  
Roast beef de ternera con queso de cabra y membrillo  
Atún rojo confitado acompañado de crema de calabaza y oliva arbequina  
Salmón marinado con aceite de sésamo y soja  
Roll de salmón ahumado y cremoso de queso con alcaparra y rabanitos  
Chupito de gazpacho de manzana verde y aceite de lima  
Chupito de gazpacho de fresas módena

*\* A elegir 10*

### BODEGA

Copa de cava de bienvenida  
Estación del Sommelier (Vinos blancos y tintos)  
Agua, Refrescos, Zumos y Cervezas

### CALIENTES

Cucharilla de sardina al horno y pimiento rojo asado  
Mini brioche de butifarra de perol y manzana  
Langostino crujiente con romesco  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Capuchino de alcachofa y ceps.  
Brocheta de rape y gambas en vasito con su suquet.  
Ternera asada con salsa teriyaky  
Crema ligera de patata y trufa  
Blinis de patatas con cebolla crujiente  
Pulpo asado, patata y salsa de cerveza  
Mini hamburguesas de ternera con foie  
Buñuelos caseros de bacalao

*\* A elegir 10*



## ESTACIONES

---

Estación de quesos catalanes y panes con mermeladas de frutas caseras (*Queso Garrotxa, Cendrat de Cabra, Vaca curado*)

Estación de embutidos ibéricos (*Lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón, morcilla ibérica*)

Estación de embutidos catalanes (*Bull blanc, bull negro, pa de fetge, longaniza*)

Estación asistida de arroz marinero con gambas

Estación asistida de fideuá de ceps

**\*A elegir 2**

## PLATO PRINCIPAL

---

Cochinillo asado, pastel de batata y chalotas con salsa de naranja

*Coulant* de ternera con interior de foie, acompañado de colmenillas a la crema

San Pedro al horno con espárragos blancos y emulsión de yema y citronela

Rape asado con mosaico de verduras y diferentes texturas de oliva negra

Solomillo de ternera, cremoso de calabaza y trufa

Lubina salvaje al horno, con verduritas y emulsión de patata al limón y laurel

Paletilla de cordero deshuesada con *fondue* de queso de cabra, pan de tomillo y salsa al aroma de romero

Lubina salvaje con ragout de trigo tierno y gamba roja

**Precio por persona: 135€  
(10% IVA INCLUIDO)**



## 3. MENU DE BODA COCKTAIL

### APERITIVOS

Copa de cava de bienvenida  
Snacks de verduras crujientes  
Boca bits de sabores variados (azafrán, tinta de calamar y algas)  
Crujientes de pan de arroz y curry

### FRÍOS

Crujiente de pan de especias con foie mi-cuit y avellana  
Galletitas de oliva negra con brandada de bacalao  
Brownie de sobrasada mallorquina con queso de Mahón  
Almeja fina en escabeche de vinagre Chardonnay y caviar  
Empanada gallega de atún  
Cuajada de foie con mango y maíz tostado  
Roast beef de ternera con queso de cabra y membrillo  
Atún rojo confitado acompañado de crema de calabaza y oliva arbequina  
Salmón marinado con aceite de sésamo y soja  
Roll de salmón ahumado y cremoso de queso con alcaparra y rabanitos  
Chupito de gazpacho de manzana verde y aceite de lima  
Chupito de gazpacho de fresas Módena

*\*A elegir 10*

### ESTACIONES

Estación de quesos catalanes y panes con mermeladas de frutas caseras (*Queso Garrotxa, Cendrat de Cabra, Vaca curado*)  
Estación de embutidos ibéricos (*Lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón, morcilla ibérica*)  
Estación asistida de arroz marinero con gambas  
Estación asistida de fideuá de ceps

### CALIENTES

Cucharilla de sardina al horno y pimienta roja asada  
Mini brioche de butifarra de perol y manzana  
Langostino crujiente con romesco  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Capuchino de alcachofa y ceps.  
Brocheta de rape y gambas en vasito con su suquet.  
Ternera asada con salsa teriyaki  
Crema ligera de patata y trufa  
Blinis de patatas con cebolla crujiente  
Pulpo asado, patata y salsa de cerveza  
Mini hamburguesas de ternera con foie  
Buñuelos caseros de bacalao

*\*A elegir 10*

**Precio por persona: 135€**  
**(10% IVA INCLUIDO)**



## PREPOSTRE

Sorbete de Limón con Miel y Romero  
Crema de Menta y Perlas de Chocolate Crujientes  
Pera Refrescante y Crema de Cardamomo  
Piña, Ron y Leche de Coco  
Crema Helada de Mandarina y Azahar con Gajos de Naranja  
Sorbete de Mojito con Gelatina de Menta  
Flan de Vainilla, Sorbete de Frambuesa y Granizado de Cola  
Granizado de Sandía y Fresa

## POSTRE

Bizcocho esponjoso de chocolate, relleno de intenso chocolate y compota de frambuesa fresca  
Mousse de chocolate blanco y limón, crema de limón y bizcocho de aceite de oliva  
Sablée de vainilla, ganache de frutas del bosque, mix de fresas, frambuesas, moras, grosellas y frutas de temporada  
Mousse de pera, mousse de caramelo, dacquoise de nueces y agar de vainilla y peras  
Bizcocho Joconde de almendras, crema de lima, jarabe de ron, ganache ligera de coco, agar de menta fresca  
Financier de avellanas, namelaka de Guanaja, ganache montada de vainilla y tonka, frambuesas, streussel de avellana y albahaca  
Mousse de chocolate con leche y yuzu, interior de plátano y caramelo, base de dacquoise de avellanas y base crujiente de cereales



### I para el corte

Presentación de Pastel Tipo Wedding Cake ..... Suplemento 210 €



## MENU INFANTIL

Canelones de ternera con bechamel y parmesano  
o  
Penne rigate con salsa de tomate

.....

Escalopa de ternera a la milanesa  
o  
Merluza con verduritas al vapor

.....

Tulipa de helado de vainilla y chocolate  
o  
Macedonia de fruta fresca

.....

Aguas ,minerales zumos y refrescos

***Precio por niño: 37€  
(10% IVA INCLUIDO)***



## BODEGA INCLUIDA

### **Vino Blanco**

---

Blanc de Pacs D.O. Penedés  
Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda  
Morriña o Pepiño e Poesia Albariño D.O. Rías Baixas

### **Vino Tinto**

---

Legaris D.O. Ribera del Duero  
Aribau Cuvée Reserva 2009 D.O. Rioja  
Rotllán Torra Reserva 2009 D.O. Priorat

### **Cava**

---

Cava Parés Balta Brut D.O. Cava  
Agustí Torelló i Mata Brut Reserva D.O. Cava  
Elyssia Grand Cuvée D.O. Cava



## SERVICIO DE BEBIDAS

### BARRA LIBRE

---

Whisky (Ballantine's, Johnnie Walker Red Label, Jameson)  
Ginebras (Bombay, Beefeater, Tanqueray, Hendrik's)  
Ron (Bacardi, Havana 7, Cacique, Santa Teresa)  
Vodka (Absolute Blue, Absolute Citron, Ketel One)  
Aperitivos (Martini Blanco, Martini Rojo, Martini Dry, Campari)  
Licores (Bailey's, Malibu, Tia Maria)  
Digestivos (Tequila Sauza, Tequila José Cuervo, Grand Manier Jaune)  
Whisky's de Malta (Cardhu, Glenfiddich)  
Estación de Vinos Blancos, Tintos y Cavas  
Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

**Precio por persona: 24€**  
**(10% IVA INCLUIDO)**

*Servicio de 120 minutos*

*Prorrogable máximo una hora más a 12€ IVA incluido por adulto*  
*Mínimo 50% asistentes inicialmente contratados en el momento de prorrogar*



## CEREMONIA CIVIL:

---

Montaje ceremonia civil: 700€  
*(21% de IVA no incluido)*

Incluye:

- Alfombra roja
- Sillas enfundadas para 50 invitados
- Lazos para las sillas
- Decoración floral en el altar
- Megafonía

Juez de Paz : 400€  
*(21% de IVA no incluido)*





## ESTOS MENÚS INCLUYEN:

### Bodas de más de 50 invitados

---

- Decoración floral y mantelería a escoger (piedra, gris o negra)
- Ambientación musical durante el aperitivo
- Minutas personalizadas
- Sitting en la zona del aperitivo y en el banquete
- Degustación para 6 personas de tres de los menús
- Cena romántica en el primer aniversario de boda
- Suite Nupcial para la noche del enlace con desayuno incluido
- Parking para 4 coches el día del enlace en el hotel
- Precio especial para el alojamiento de invitados



### Bodas de menos de 50 invitados

---

- Decoración floral y mantelería a escoger (piedra, gris o negra)
- Ambientación musical durante el aperitivo
- Minutas personalizadas
- Sitting en la zona del aperitivo y en el banquete
- Degustación para 2 personas de dos de los menús
- Cena romántica en el primer aniversario de boda
- Suite Nupcial para la noche del enlace con desayuno incluido
- Parking para 2 coches el día del enlace en el hotel
- Precio especial para el alojamiento de invitados
- Suplemento espacio aperitivo en la Terraza 8ª Planta: 500€ (+21% IVA)**



# MENU BODA GRAND MARINA



Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Email: [banquetes@grandmarinahotel.com](mailto:banquetes@grandmarinahotel.com)

Tel.: +34 93 603 90 20

