



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

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 6*

BODEGA

Estación del Sommelier (Vinos blancos y tintos)

Estación de Aperitivos

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 6*

MENU BODA GRAND MARINA



ESTACIONES

Estación de quesos catalanes y panes con mermeladas de frutas caseras 6€ / Persona <i>(Queso Garrotxa, Cendrat de Cabra, Vaca curado)</i>	6€ / Persona
Estación de ostras con aderezos y aliños 7€ / Unidad	7€ / Unidad
Estación de embutidos ibéricos <i>(Lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón, morcilla ibérica)</i> 9€ / Persona	9€ / Persona
Estación de embutidos catalanes <i>(Bull blanc, bull negro, pa de fetge, longaniza)</i> 9€ / Persona	9€ / Persona
Estación asistida de arroz marinero con gambas 10€ / Persona	10€ / Persona
Estación asistida de fideuá de ceps 10€ / Persona	10€ / Persona
Estación de Vermuth (Vermuth Casolá, chips y olivas) 13€ / Persona	13€ / Persona
Estación variada de sushi makis de pescado y makis de verdura con soja 15€ / Persona	15€ / Persona
Estación asistida de jamón de ibérico de bellota con pan con tomate (Mínimo 80 pax) Desde 600€	Desde 600€
Estación asistida de paletilla ibérica de bellota con pan con tomate (Mínimo 50 pax) Desde 400€	Desde 400€

(10% IVA Incluido)

BODEGAS ADICIONALES

Barra de Cavas Catalanes 12 € / Persona <i>Agustí Torelló i Mata Brut Nature Gran Reserva</i> <i>Selectio de Parés Baltà</i> <i>Blanca de Cusine de Parés Baltà</i> <i>Marta de Torre del Veguer</i>	12 € / Persona
Barra de Champagne Laurent Perrier 25 € / Persona <i>Brut Laurent Perrier L-P</i> <i>Brut Millesimé 99</i> <i>Laurent Perrier Ultra Brut</i> <i>Cuveé Rosé</i>	25 € / Persona
Barra de Mojitos 14 € / Persona	14 € / Persona
Barra de Cahipirinhas 14 € / Persona	14 € / Persona
Barra de Gintonics (Bombay Sapphire, Gvine, Hendrix, Bulldog) 16 € / Persona	16 € / Persona
Barra de Coctelería Clásica (Dry Martini, Americano, Negrori, Manhattan) 20 € / Persona	20 € / Persona

(10% IVA Incluido)

MENU BODA GRAND MARINA



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: desde 128€ hasta 138€
(10% IVA INCLUIDO)



2. MENU DE BODA COCKTAIL + 2DO PLATO

APERITIVOS

Copa de cava de bienvenida
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

Estación del Sommelier (Vinos blancos y tintos)
Estación de Aperitivos
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

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*) /6 / Estación de embutidos catalanes (*Bull blanc, bull negro, pa de fetge, longaniza*) **(A elegir entre Embutidos Ibéricos o Catalanes)**

Estación asistida de arroz marinero con gambas

Estación asistida de fideuá de ceps

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

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



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

PASTELES

Cacau Pastel de Chocolate con Diferentes Texturas y Fresa al Natural
Ivori Pastel de Chocolate Blanco y Yogur con Crema de Mandarina y Pan de Especial
Capuccino Esponjoso de Chocolate con Leche sobre Galleta de Café
Magnifico Mousse de Vainilla Flan de Toffe y Frutos de Rojos
Wild Esponjoso de Chocolate negro con Frutos Rojos y Crujiente de Cacao
Sacher de Chocolate con Mermelada de Albaricoque y Ganache de chocolate
Peanut Mousse de Chocolate Blanco Tostado, Compota de Arandanos y Bizcocho de Cacahuete
Cardamomo Mousse de Pera al Cardamomo con Galleta de Avellana y Cremoso de Toffe



I para el corte

Presentación de Pastel Tipo Wedding CakeSuplemento 210 €



BODEGA INCLUIDA

Vino Blanco

Blanc de Pacs D.O .Penedés
Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda
Torre del Veguer Muscat

Vino Tinto

Linaje de Garsea Roble D.O. Ribera del Duero
Aribau Cuvée Crianza D.O. Rioja
Rotllán Torra selección Especial D.O. Priorat

Cava

Cava Parés Balta Brut D.Cava
Agustí Torelló i Mata Brut Reserva D.Cava

MENU INFANTIL

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

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

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

Aguas ,minerales zumos y refrescos

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



SERVICIO DE BEBIDAS

OPCIÓN 1

Whisky (J & B, Ballantine's, Cutty Sark, Johnnie Walker Red Label)
Ginebras (Bombay, Larios, Beefeater, Tanqueray)
Ron (Bacardi, Havana 3, Cacique, Santa Teresa)
Vodka (Absolute: Blue, Citron, Mandarin, Raspberry)
Aperitivos (Martini Blanco, Martini Rojo, Martini Dry, Campari)
Licores (Bailey's, Malibú, Tia Maria)
Digestivos (Tequila Sauza, Tequila José Cuervo, Grand Manier Jaune)
Whisky's de Malta (Cardhu, Glennfidich)
Estación de Vinos Blancos, Tintos y Cavas
Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Precio por persona: 22 € IVA INCLUIDO para un servicio de 120 minutos

Prorrogable máximo una hora más a 10 € IVA INCLUIDO por adulto en sala (en el momento de prorrogar mínimo 50% asistentes inicialmente contratados)

OPCIÓN 2

Whisky (J & B, Ballantine's, Cutty Shark, Johnnie Walker, Jack Daniel's)
Ginebras (Bombay, Bombay Sapphire, Larios, Beefeater ,Tanqueray , Seagram's)
Ron (Bacardi, Havana 3, Havana 7 ,Cacique, Santa Teresa)
Vodka (Absolute: Blue, Citron, Mandarin, Raspberry)
Aperitivos (Martini Blanco, Martini Rojo, Martini Dry, Campari)
Licores (Bailey's, Malibú, Tia Maria)
Digestivos (Tequila Sauza, Tequila José Cuervo, Grand Manier Jaune, Grand Marnier Rouge)
Whisky's de Malta (Cardhu, Glennfidich)
Estación de Vinos Blancos, Tintos y Cavas
Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas

Precio por persona: 28 € IVA INCLUIDO para un Servicio de 120 minutos

Prorrogable máximo una hora más a 15 € IVA INCLUIDO por adulto en sala (en el momento de prorrogar mínimo 50% asistentes inicialmente contratados)



CEREMONIA CIVIL:

Montaje ceremonia civil: 700€

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, chocolate 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 6 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 (blanca, piedra, chocolate 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

Telf.: +34 93 603 90 20

