



MENÚS BODA 2012

Presentación

Gracias por vuestro interés en el Hotel Bel Air y por escogernos como marco y entorno del día de vuestra boda.

Os ofrecemos todas las facilidades y servicios personalizados para llegar a todos los detalles que se han de tener en cuenta para hacer ese día tan especial.

Os adjuntamos nuestras propuestas de Menús de Boda.

Con vuestra elección y nuestro asesoramiento confeccionaremos un menú exclusivo para la ocasión, en un entorno incomparable.



Condiciones Generales

- 1. La paga y señal mínima será de 800 € para realizar su reserva.
La anulación del acto por cualquier motivo no obligará a devolución alguna por parte de nuestra empresa de esta paga y señal.*
- 2. El número de comensales a facturar será como mínimo el contratado con el establecimiento 72 horas antes de la fecha de la realización del banquete. El pago de la totalidad del mismo deberá realizarse anticipadamente como máximo 72 horas antes de la celebración del evento.*
- 3. La lista de invitados se entregará una semana antes de la celebración*
- 4. El horario de las celebraciones de mediodía será como máximo hasta las 19.30 horas y las de noche, hasta las 00.00 de la madrugada. Ampliación animación musical horario de noche consultar disponibilidad.*
- 5. Decoración floral de las mesas sencilla incluida. Suplemento decoración floral especial 4 € por persona.*
- 6. Nuestros precios no incluyen I.V.A.*



Hotel Bel Air les obsequia con:

Habitación de clase superior el día de la boda y a la mañana siguiente, desayuno buffet.

Degustación de menú para dos personas. A los acompañantes se les aplicará el precio del menú finalmente escogido.

Seating. Los invitados tendrán su nombre en la mesa indicada por nosotros, anunciada en nuestro caballete expuesto en el aperitivo.

Servicios complementarios:

Minutas:

Precio por minuta. 1 € p/p

*Servicio de **fotografía**: Nuestros fotógrafos os ofrecerán toda la selección de reportajes fotográficos y vídeos.*

*Posibilidad de celebrar la **ceremonia civil** en la terraza del hotel o en uno de nuestros salones.*

Jefe de ceremonia: 250 €

Ceremonia Civil: 550 €

El precio incluye alquiler de salón, decoración, flores y música. Consultar suplementos.

Animación musical:

Discoteca para el baile. 550 €

Orquesta para el baile. 620 €

18 % IVA a aplicar en actuaciones musicales



APERITIVO BELAIR

TAPAS FRIAS

Chips de Yuca
Caramelos de Fuet
Tostadita de Salmón con Caviar de Mujol
Cucharita de Mousse de Foie con Mango
Virutas de Ibérico con Pan entomatado
Boquerones con Escabeche de Fresones

TAPAS CALIENTES

Mini Buñuelos de Bacalao
Croquetas de "Ceps"
Bocado de Ventresca de Atún Fresco
Pechugas de Codorniz
Crujiente Mallorquín de Sobrasada y Queso
Brocheta de Piña y Lomo Ibérico

Refrescos
Aguas Minerales
"Fino"
Martini
Vino
Licores
Cava

Precio 15 €
8% IVA no incluido



APERITIVO DOM

*Buffet de Jamón Ibérico al corte con Pan entomatado
Buffet con surtido de Quesos y sus confituras*

SNACKS

*Chips de Verduras
Caramelos de Fuet
Cortezas con Miel
Cookies de Olivas Negras*

TAPAS FRIAS

*Chupito de Tomate con Albahaca
Boquerones con Escabeche de Fresones
Carquiñolis con "Demi Cuit" de Pato
Tostadita de Salmón con Caviar de Mujol*

TAPAS CALIENTES

*Brocheta de langostinos
Bocado de Ventresca de Atún Fresco
Pechugas de Codorniz
Crujiente Mallorquín de Sobrasada y Queso*

*Refrescos
Aguas Minerales
"Fino"
Martini
Vino
Licores
Cava*

***Precio 28 €
8% IVA no incluido***



MENÚ 1

Tapita del Día

Mezcla de Ensaladas con Mosaico de Vieiras y Butifarra Negra y pinceladas frescas

Merluza con refrito de Ajos tiernos y puntas de Espárragos

Meloso de cerdo Ibérico con trufa Negra y Ciruelas al Moscatel

Pastel de Queso con Núcleo de Frutos rojos

Bodega

Vino blanco Fransola, D.O. Penedés

Vino tinto Ardiles, D.O. Priorat

Cava Raimat Brut, D.O. Costers del Segre

Aguas minerales, Café y Licores

Precio 55 €

Precio Menú Infantil 30 €

8% IVA no incluido



MENÚ 2

Tapita del Día

Butifarras Ibéricas, Trigo tierno y Setas de temporada salteadas

Rape a la “broche” con escañoñas al Sirope de Vino y Chicharrones

Codillo de Ternera Blanca asado y glaseado, Tuétano i Zanahorias anisadas

“ Mousse “ de Chocolate Blanco con Cremoso de Café y Crujiente de Kikos

Bodega

Vino blanco Oda, D.O. Costers del Segre

Vino tinto Ostatu Crianza, D.O. La Rioja

Cava Albert i Noya Brut Nature, D.O. Costers del Segre

Aguas minerales, Café y Licores

Precio 70 €

Precio Menú Infantil 30 €

8% IVA no incluido



MENÚ 3

Tapita del Día

Menestra de Mariscos con aire de Especias

Suprema de Lubina salvaje confitada con cuatro Purés de Verduras trufadas

Espaldita de Cabrito lacada con ligero agridulce de Higos secos y un Cuscús con Garbanzos y Calabacines con Flor

Tres Chocolates con Crujiente de Praliné

Bodega

Vino blanco Viñas del Vero, D.O. Somontano

Vino tinto Finca Villacreces, D.O. Ribera del Duero

Cava Bertha Brut Gran Reserva, D.O. Cava

Aguas minerales, Café y Licores

Precio 85 €

Precio Menú Infantil 30 €

8% IVA no incluido