



## *MENÚS BODA 2012*

### *Presentación*

*Agradecemos la atención que han tenido al dirigirse a **Grup Soteras** y nos complacemos en transmitirles nuestra más sincera felicitación.*

***Grup Soteras** posee una amplia experiencia en el campo de la hostelería y la restauración que viene avalada por su trayectoria profesional.*

*Sus orígenes se remontan a 1917 cuando el fundador y patriarca de una saga de restauradores, **Jaume Soteras**, abrió el restaurante “Can Soteras”, ahora Restaurante Diagonal “Can Soteras”.*

*Actualmente, **Grup Soteras** gestiona hoteles, restaurantes y servicios de catering.*

*La filosofía de los establecimientos que forman parte de **Grup Soteras** se basa en la máxima calidad y en la evolución constante para poder ofrecer el mejor servicio a sus clientes, pero sin perder de vista la tradición y la continuidad que les ha conferido tantos años de profesionalidad constante.*

***Grup Soteras** está gestionado por un excelente equipo humano que selecciona las materias primas más adecuadas del mercado para elaborar los mejores platos.*

*Nuestros clientes tienen a su satisfacción un amplio abanico de posibilidades para disfrutar de una agradable estancia en nuestros hoteles, y organizar su banquete de bodas con total satisfacción.*



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

## ***Presentación***

*Gracias por vuestro interés en el Hotel Ciudad de Castelldefels 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 nuestra **Boda a la Carta***

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

*La combinación de nuestras propuestas exige un precio mínimo de 50 € + 8 % de IVA  
\*\*\*No incluye animación musical\*\*\**



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

## **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. Y el pago de la totalidad del mismo deberá realizarse anticipadamente, siempre como máximo, antes del inicio de la sesión del baile.*
3. *La animación musical de las bodas de mediodía será máximo hasta las 19.30 horas y las de noche la 01.30 horas de la madrugada.*
4. *El precio del menú infantil será de 26 € y su confección será personalizado.*
5. *Nuestros precios no incluyen IVA*

### **NOVEDAD BODAS Y BANQUETES EN HOTEL CIUDAD DE CASTELLDEFELS**

#### **POSIBILIDAD DE AMPLIAR EL HORARIO DE SU FIESTA**

*Si Vd. celebra su Boda o Banquete en el SALON GARRAF tiene la posibilidad de prolongar su fiesta y baile hasta las 04.00 de la madrugada sin suplemento*

*Animación Musical: 720 euros + 18 % IVA*

*\*\*\*Oferta válida para servicios de mínimo 50 personas\*\*\**



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

## ***Hotel Ciudad de Castelldefels 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.*

*Esta opción es válida para un mínimo de 50 comensales (menú de adultos) y en menús desde 50 € + 8% de IVA todo incluido.*

## ***Servicios complementarios:***

*Os ofrecemos nuestros servicios complementarios y en exclusiva para vuestra celebración:*

*Flores y decoración. Nuestra floristería ha diseñado unos centros de mesa acordes con la decoración de la sala.*

*Precio por centro normal. ....4 € p/p*

*Precio por centro especial. ....8 € p/p*

*Su experiencia está a vuestro alcance, así que tenéis la oportunidad de variar y escoger la decoración que más os guste. Precio según petición. Floristería Ariadna. La persona de contacto es Sara. Teléfono: 93.636.21.81*

*Nuestra imprenta pone a vuestra disponibilidad a sus diseñadores gráficos si queréis confeccionar vuestras invitaciones de boda o tarjetas personales, así como cualquier detalle que entreguéis a los invitados.*

*Precio por minuta. ....1 € p/p*



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

## ***Hotel Ciudad de Castelldefels:***

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

*Posibilidad de celebrar la ceremonia civil en uno de nuestros salones.*

*Jefe de ceremonia: 250 €*

*Ceremonia Civil: 550 €*

*Alquiler de salón, decoración y música, consultar suplementos.*

*Aperitivos.*

*Aperitivo Ciudad de Castelldefels. . . . . 9 €*

*Aperitivo Estrella. . . . . 21 €*

*Música:*

*Discoteca para el baile. . . . . 550 €*

*Orquesta para el baile. . . . . 620 €*

*Otras propuestas precio a consultar.*

*Banda de Dixieland para el aperitivo*

*Conjunto de Mariachis para el aperitivo*

*Grupo de Habaneros para el aperitivo*

*Soprano para el brindis*

*18 % IVA a aplicar en actuaciones musicales*

*Cafés y la primera consumición de licores. . . . . 3 €*



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

## *Servicio de Fotografía y Video*

### *Fotógrafos Recomendados:*

*Pacos  
Estudios  
Foto y video*  
Sr. Francisco  
Occidente, 51  
08904 Hospitalet  
Telf: 93 333 97 56  
Fax: 93 448 34 58

*Grup Jaume Muntaner Foto*  
[jmuntane@lix.intercom.es](mailto:jmuntane@lix.intercom.es)

Srta. Carmen  
Diagonal, 441, pral.  
08036 Barcelona  
Telf: 93 405 34 44  
Fax: 93 410 80 27

*Varicolor  
Foto y video*  
Srta. Ana María  
Ronda Universitat, 9  
entlo.  
08007 Barcelona  
Telf: 93 317 34 72  
Fax: 93 317 72 69

*Coca Estudi Fotogràfic*  
[estudicoca@hotmail.com](mailto:estudicoca@hotmail.com)  
[www.estudicoca.cat](http://www.estudicoca.cat)

Sr. Antonio Coca  
Iglesia, 65  
08860 Castelldefels  
Telf: 93 665 47 74  
Fax: 93 665 47 74

*Fotovideo  
Amores*  
Sr. José Amores  
Srta. Sonia Sánchez  
Rambla Vayreda, 54  
08850 Gavà  
Telf: 93 638 36 01  
Fax: 93 638 36 00

*Foto Cotan*  
Sr. Juan Manuel  
Santa María, 7  
08860 Castelldefels  
Telf: 93 665 19 20  
Fax: 93 665 19 20  
Móvil: 667 56 79 88

*Serveis  
De Comunicació*  
Sr. Santi Carbonell  
Vilamarí, 37 Baixos  
088015 Barcelona  
Telf: 93 426 23 31  
Fax: 93 425 37 56

*GCI Graells I Camps Imatge*  
[xgraells@gcimatge.com](mailto:xgraells@gcimatge.com)  
[www.gcimatge.com](http://www.gcimatge.com)

Sr. Xavier Graells  
Pamplona, 31  
08005 Barcelona  
Telf: 93 225 44 63  
Móvil: 636 46 30 71

*Foto Estil*  
Sr. Joaquín Cervera  
Novell, 26 08028  
Barcelona  
Telf: 93 419 33 22  
Fax: 93 430 37 62  
Móvil: 615 62 59 28

*THE FOTOSHOP*  
[fernando@the-fotoshop.com](mailto:fernando@the-fotoshop.com)  
[www.the-fotoshop.com](http://www.the-fotoshop.com)

Sr. Fernando González-  
Corroto  
\*Barcelona  
Roselló 76, 08029, Barcelona  
93 405 08 08  
\*Esplugues de Llobregat  
Virgen de la Merced 55, Local 20  
08950  
93 499 01 88



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

*Su Boda*  
*a la Carta*



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

## *Aperitivo Ciudad de Castelldefels:*

*Nuestros camareros les ofrecerán:*

*Patatas Chips  
Almendras Fritas a la Sal  
Aceitunas Rellenas Surtido de Quesos  
Virutas de Ibéricos  
Palitos de Fuet*

*Dátiles con Bacon  
Daditos de Tortilla Española  
Chistorritas Flambeadas al Brandy  
Ravioli de Pularada y Piña  
Bocaditos de Solomillo a la Mostaza  
Mini Croquetas de Ave  
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao*

*Bebidas*

*9 € p/p*

*(Válido para un mínimo de 50 comensales adultos)*

*Suplementos:*

*Buffet de jamón ibérico con cortador. . . . . 400 € pieza*  
*Buffet de Salmón Ahumado atendido por un camarero. . . . . 160 € pieza*

*8% IVA no incluido*





CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

## *Aperitivo Estrella*

*Buffet de Ibéricos Jamón y Caña de Lomo con Pan con Tomate*  
*Buffet de Quesos y Patés con sus Tostas*  
*Buffet de Pescaditos y Chipirones*  
*Buffet de Salmón Ahumado Noruego con sus Melvas*  
*Buffet de Huevos de Codorniz Fritos con Sobrasada Fundida*

*Nuestros camareros les ofrecerán:*

*Cherry con Mozzarella a la Albahaca*  
*Brochetas de Pollo con Sésamo*  
*Brochetas de Langostinos*  
*Brocheta de Mini Butifarras Artesanas*  
*Croquetas de Ave Caseras*  
*Buñuelo de Morcilla y Cebolla*  
*Miniatura de Solomillo Torta del Casar y Pimientos*

*Bebidas*

*21 € p/p*  
*(Válido para un mínimo de 50 comensales adultos)*

*8% IVA no incluido*



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

## ***Sopas y Cremas***

*Crema de Melón con Virutas de Ibérico*

7€

*Sopa Fría de Tomate con Gelee de Albahaca y Olivada*

7€

*Crema de Espárragos con Quenelle de Queso Fresco*

8€

*Crema de Puerros y Aceite de Trufas*

9€

*Crema de Setas con Flanito*

10€

*Crema de Marisco con Gambas*

10€

## ***Entrantes Fríos***

*Dados de Salmón Ahumado con Mezclum de Lechugas*

7€

*Habitas en Aceite con ceps y Jamón de Pato*

8€

*Judías Finas con Virutas de Foie Natural*

10€

*Terrina de Hígado de Oca con Uvas de Moscatel*

11€

*Langostinos y Gambas con Vinagreta de Cítricos*

12€

*Bogavante en Pieza con Crudités*

19€

8% IVA no incluido



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

### ***Platos Calientes de Pescado***

*Salmón Fresco Noruego con Refritos de Trigueros*  
13 €

*Bacalao de Morro con Sanfaina de Verduras*  
15€

*Tronco de Merluza al Jabugo*  
16€

*Caldereta de Rape con Sepia y Gambas*  
18€

*Rodaballo Estilo Santurce con Ajos y Bacon*  
19€

*Bogavante a la Parrilla al Aceite de Hierbas*  
20€

### ***Platos Calientes de Carne***

*Nido de Pularda Rellena de Pasas y Ciruelas con Salsa al Cava*  
13 €

*Tournedo de Ibérico a las Cinco Pimientas*  
14€

*Cordero Asado al Horno Tradicional*  
17€

*Espaldita de Cabrito Asada al Jerez*  
19€

*Filete de Ternera con Salsa de Múrgulas*  
20€

*Solomillo de Ternera Mechado y Braseado al Oporto*  
21€

8% IVA no incluido



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

## ***Sorbetes***

*Limón al Orujo del Bierzo*  
4 €

*Yogurt a los Frutos Rojos*  
4 €

*Manzana Verde al Aroma de Hinojo*  
5 €

*Ciruelas al Armagnac*  
5 €

*Stracciatella de Naranja*  
5 €

*Mandarina al Gran Marnier*  
6 €

## ***Tartas***

*Tarta Massini de Trufa, Nata y Yema Quemada*  
4€

*Choco Coco, Pastel de Chocolate y Coco*  
5€

*Tarta Selva Negra con Bizcocho de Trufa al Licor*  
5€

*Mil Hojas de Crema con Fresitas*  
6€

*Royal de Avellanas*  
6€

*Ganduja Real con Frutos Silvestres*  
7 €

*8% IVA no incluido*



CIUDAD DE CASTELLDEFELS  
HOTEL  
\*\*\*

## **Vinos Blancos**

<b><i>Viña Sol. Bodegas Torres. D.O. Penedés</i></b> .....	3 €
<i>Graduación 11°. Tipo de uva Parellada. Alegre y vivaz</i>	
<b><i>Ermita d'Espiells. Bodegas Juvé &amp; Camps D.O. Penedés</i></b> .....	3 €
<i>Graduación 11,5°. Tipo de uva Macabeo, Xarel-lo, Parellada. Frescor Herbacia</i>	
<b><i>Viña Esmeralda. Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedés</i></b> .....	4 €
<i>Graduación 10,5°. Tipo de uva Muscat y Gewürztraminer. Floral y aromático</i>	
<b><i>Raimat Chardonnay. Bodegas Raimat. D.O. Costers del Segre</i></b> .....	5 €
<i>Graduación 13°. Tipo de uva Chardonnay. Potente y untuoso</i>	
<b><i>Jean León Chardonnay. Bodegas Jean Leon. D.O. Penedés</i></b> .....	6 €
<i>Graduación 13°. Tipo de uva Chardonnay. Volumen y Sofisticación</i>	

## **Vinos Tintos**

<b><i>Viña Alarde. Bodegas Berberana D.O. Rioja</i></b> .....	3 €
<i>Graduación 12,5°. Tipo de uva Tempranillo. Frutoso y amable</i>	
<b><i>Lagunilla. Bodegas Berberana. D.O. Rioja</i></b> .....	4 €
<i>Graduación 13°. Crianza. Tipo de uva Garnacha y Tempranillo. Aterciopelado y Suave</i>	
<b><i>Torres Coronas. Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedés</i></b> .....	5 €
<i>Graduación 13°. Tipo de uva Tempranillo, Cabernet, Cabernet Sauvignon Pulido y armónico</i>	
<b><i>Viña Salceda. Bodegas Viña Salceda. D.O. Rioja</i></b> .....	5 €
<i>Graduación 10,5°. Tipo de uva Tempranillo, Macuelo y Graciano. Elegancia y Especies</i>	
<b><i>Marqués de Arienzo Reserva. Bodegas Domeq. D.O. Rioja</i></b> .....	6 €
<i>Graduación 12,5°. Reserva. Tipo de uva Tempranillo, Graciano y Macuelo. Maduro y equilibrado.</i>	

## **Cavas**

<b><i>Vallformosa Brut Nature Bodegas Vallformosa. D.O. Cava</i></b> .....	3 €
<i>Graduación 11,5°. Tipo de uva Macabeo y Xarello. Fresco y Envolvente</i>	
<b><i>Marqués de Monistrol Cuvée especial Brut Nature</i></b> .....	3 €
<i>Bodegas Marqués de Monistrol. D.O. Cava</i>	
<i>Graduación 11,5°. Tipo de uva Macabeo, Xarel.lo y Parellada. Fresco y Sabroso</i>	
<b><i>Codorniu 1551 Bodegas Codorniu. D.O. Cava</i></b> .....	4 €
<i>Graduación 11,5°. Tipo de uva Chardonnay, Parellada y Xarel.lo. Balsámico y carnosos</i>	
<b><i>Anna Codorniu Bodegas Codorniu D.O. Cava</i></b> .....	5 €
<i>Graduación 11,5°. Tipo de uva Chardonnay, Macabeo y Parellada. Envolvente y cremoso</i>	
<b><i>Juvé &amp; Camps Bodega Juvé &amp; Camps. D.O. Cava</i></b> .....	6 €
<i>Graduación 12°. Tipo de uva Macabeo, Parellada y Xarel.lo. Aromático y redondo</i>	

8% IVA no incluido