



*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.



Presentación

Gracias por vuestro interés en el Gran Hotel Rey Don Jaime 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 72 € + 8 % de IVA (No incluye animación musical)



Condiciones Generales

- 1. La paga y señal mínima será de 1000 € 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 48 horas antes de la celebración del evento.*
- 3. La animación musical de las bodas de mediodía será como máximo hasta las 19.00 horas y las de noche, hasta la 01.00 horas de la madrugada.*

Existe la posibilidad de ampliar el horario de la animación musical en el edificio Club Rey Don Jaime. Consulte nuestros suplementos.

- 4. El precio del menú infantil será de 30 € y su confección será personalizada.*
- 5. Nuestros precios no incluyen I.V.A.*



Gran Hotel Rey Don Jaime os 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 y en menús desde 72 € + 8% de IVA todo incluido.

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

Flores y decoración.

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

Precio por centro normal desde.5 € p/p

Precio por centro especial desde 8 € p/p

Así como una decoración floral según el aperitivo escogido.

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

Precio por minuta.1 € p/p

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.



Gran Hotel Rey Don Jaime:

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 incluidos. Consultar suplementos.

Aperitivos.

Aperitivo 13 €

Aperitivo Mundis 28 €

Música: Varias opciones para amenizar la animación

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 €

Ampliación horario animación musical (en zona Club Rey Don Jaime):*

Alquiler Club don Jaime. 800 € + 18% IVA

Animación musical (discomóvil). 720 € + 18% IVA

Hora máxima fin de fiesta 4:00h de la madrugada

** Sujeto a disponibilidad a la hora de su confirmación.*



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

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
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 68

*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
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
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



su Boda
a la Carta



Aperitivo

Buffet de zumos y aguas minerales
Bebidas

Nuestros camareros les ofrecerán:

Chips de patata
Olivas Aragonesas
Caramelos de Fuet
Combinación de Quesos
Mozzarella con Tomate y Ajo confitado
Virutas de Jamón de Guijuelo
Butifarra de Osona

Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao
Dátil envuelto en lomo al laurel
Croquetas de pollo
Ravioli de Pularda con Queso y Piña

13 € p/p
(Válido para un mínimo de 50 comensales adultos)

Suplementos:

Buffet de jamón ibérico con cortador 500 €
Buffet de salmón atendido por un camarero 250 €

8% IVA no incluido



Aperitivo Mundis

*Festival de zumos y aguas minerales
Bebidas*

*Buffet Español de jamón ibérico y pan de coca con tomate
Buffet Francés de quesos y surtido de panes
Buffet Italiano de risotto de setas hecho en auténtica rueda de Parmesano
Buffet Mediterráneo de pescadito y chipirones fritos en papelina
Buffet Nórdico de salmón ahumado
Buffet Balear de sobrasada con huevos fritos de codorniz*

Nuestros camareros les ofrecerán:

*Brocheta de pollo adobado al sésamo
Dátil envuelto en lomo al laurel
Brocheta de Mini Butifarras Artesanas
Brocheta de Vieiras y Langostinos marinados de Albahaca
Mini Croquetas Caseras*

*28 € p/p
(Válido para un mínimo de 50 comensales adultos)*

*Todos los buffets están decorados con motivos
que identifican su procedencia y acompañados con
los vinos escogidos para el banquete*

8% IVA no incluido



Sopas y Cremas

Sopa Fría de Tomate con Gelée de Albahaca Fresca y Cordón de Olivada

6 €

Crema de Espárragos con Queso Fresco

7 €

Sopita de Setas Silvestres al Romero

8 €

Sopa Fría de Melón a la Menta con Virutas de Jamón de Guijuelo

9 €

Crema de Puerros con Aceite de Trufas

10 €

Consomé de Cigalas y Verduritas Perfumado al Jengibre

11 €

8% IVA no incluido



Entrantes Fríos

Ensalada de Radicho Hoja de Roble y Canónigo con Salmón Marinado

11 €

Ensalada de Habitas con Jamón de Pato a la Vinagreta de Menta y Tomate Confitado

14 €

Foie Sobre Judías Finas a la Vinagreta de Reducción de Pedro Ximénez

15 €

Terrina de Pato y Foie con Mezclum de Lechugas y Uvas Moscatel

17 €

*Bouquet de Lechuga Amarga con Langostinos y Gambas Bañadas
con Vinagre de Jerez y Aceite de Ajo*

18 €

Bogavante en Pieza a la Salsa de Coral con Crudités

23 €

8% IVA no incluido



Platos Calientes de Pescado

Lomo de Merluza y Almejas al Aceite de Jamón de Jabugo
18 €

Suprema de Rodaballo a la Crema de Moixernos y Romero
20 €

Lenguado Pieza con Gambas al Estragón
21 €

Rape en Suprema con Salsa de Pistilos de Azafrán
23 €

Lubina Salvaje Asada al Horno al Estilo Tradicional
24 €

Bogavante Asado con Brotes de Brócoli y Suave de Ajo
26 €

Platos Calientes de Carne

Confit de Pato con Nabos y Pera Caramelizada
19 €

Solomillo Ibérico a la Crema de Foie y Rossinyols
20 €

Contrafilete de Ternera Rustido con Salsa de Chalotas
21 €

*Costillitas de Corderito de Lechal de Aranda
Doradas al Horno y Mosaico de Verduras*
23 €

Solomillo de Ternera Mechado y Asado a la Pimienta Negra
25 €

Centro de Solomillo de Ternera Braseado a la Salsa de Oporto
25 €

8% IVA no incluido



Sorbetes

Limón al Orujo del Bierzo
5 €

Yogurt a los Frutos Rojos
6 €

Manzana Verde al Aroma de Hinojo
6 €

Ciruelas al Armagnac
7 €

Stracciatella de Naranja
7 €

Naranja con Grand Marnier
8 €

Tartas

Elija la Tarta Nupcial a su Gusto de nuestra carta de Pastelería Artesana

8 €

8% IVA no incluido



Vinos Blancos

Viña Sol. Bodegas Torres. D.O. Penedés 4 €

Graduación 11°. Tipo de uva Parellada. Alegre y vivaz

Raimat Chardonnay. Bodegas Raimat. D.O. Costers del Segre 4 €

Graduación 13°. Tipo de uva Chardonnay. Potente y untuoso

Ermita d'Espiells. Bodegas Juvé & Camps. D.O. Penedés 5 €

Graduación 12°. Tipo de uva Xarel.lo, Parellada y Macabeo. Ligero y delicado

Viña Esmeralda. Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedés 5 €

Graduación 10,5°. Tipo de uva Muscat y Gewürztraminer. Floral y aromático

Jean Leon Chardonnay. Bodegas Jean Leon D.O. Penedés..... 6 €

Graduación 13°. Tipo de uva Chardonnay. Volumen y sofisticación

Waltraud. Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedés..... 6 €

Graduación 13°. Tipo de uva Riesling. Exótico y equilibrado



Vinos Tintos

Terrasola Syrah.. Bodegas Jean Leon D.O. Catalunya..... 4 €

Graduación 13,5°. Tipo de uva Syrah y Cariñena. Expresividad y corpulencia

Raimat Abadía. Bodegas Raimat. D.O. Costers del Segre 4 €

Graduación 13°. Crianza. Tipo de uva Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot. Goloso y elegante

Torres Coronas. Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedés 5 €

Graduación 13°. Tipo de uva Tempranillo, Cabernet, Cabernet Sauvignon Pulido y armónico

Vizcarra Senda del Oro Roble. Bodegas Vizcarra-Ramos. DO Ribera del Duero 5 €

Graduación 13,5°. Tipo de uva Tinto Fino, Taninos Fundidos

Viña Salceda. Bodegas Viña Salceda. D.O. Ca Rioja 6 €

Graduación 10,5°. Crianza. Tipo de uva Tempranillo, Mazuelo y Graciano. Elegancia y Especies

Marqués de Arienzo Reserva. Bodegas Domeq. D.O. Ca Rioja 7 €

Graduación 12,5°. Reserva. Tipo de uva Tempranillo, Graciano y Macuelo. Maduro y equilibrado.



Cavas

Cavas Hill Blanc de Blancs Oro Brut Nature 4 €

Bodegas Cavas Hill . D.O. Cava

Graduación 11,5°. Tipo de uva Macabeo, Xarel.lo y Parellada. Jovial alegre y citrico

Codorniu 1551 4 €

Bodegas Codorniu. D.O. Cava

Graduación 11,5°. Tipo de uva Chardonnay, Parellada y Xarel.lo. Balsámico y carnosos

Anna Codorniu 5 €

Bodegas Codorniu D.O. Cava

Graduación 11,5°. Tipo de uva Chardonnay, Macabeo y Parellada. Envolverte y cremoso

Gramona Allegro 6 €

Bodega Gramona D.O. Cava

Graduación 11,5°. Tipo de uva Macabeo, Chardonnay Parellada y Xarel.lo. Juventut equilibrada

Juvé & Camps 6 €

Bodega Juvé & Camps. D.O. Cava

Graduación 12°. Tipo de uva Macabeo, Parellada y Xarel.lo. Aromático y redondo