



CIUDAD DE CASTELLDEFELS
HOTEL

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

Suplemento bebidas durante la animación musical (obligatorio): 20 euros por Persona + 8 % 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 €

Suplemento bebidas.

Precio por persona durante la actuación musical. 8 €

8 % IVA a aplicar



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

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



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 Pularda 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

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

Vinos Tintos

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

Cavas

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

8% IVA no incluido