

*Hotel Playafels*****

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.

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

*Hotel Playafels*****

Presentación

Gracias por vuestro interés en el Hotel Playafels 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 y animación exclusivos para la ocasión.

La combinación de nuestras propuestas exige un precio mínimo de 53 € + 8 % de IVA (No incluye animación musical).

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

*Hotel Playafels*****

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 27 € y su confección será personalizado.*
- 5. Nuestros precios no incluyen IVA*

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

*Hotel Playafels*****

Hotel Playafels 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 53 € + 8% de IVA todo incluido

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

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

*Hotel Playafels*****

Hotel Playafels:

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 Playafels. 10 €

Aperitivo Mundis. 22 €

Música: Varias opciones para amenizar la animación

Discoteca para el baile. 550 €

Orquesta para el baile. 570 €

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 bebida durante la actuación musical

Precio por persona. 8 €

8 % IVA a aplicar.

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

Hotel Playafels****

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

DEPARTAMENTO COMERCIAL
www.grup-soteras.com
celebraciones@grup-soteras.com
Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99
Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

*Hotel Playafels*****

*Su Boda
a la Carta...*

DEPARTAMENTO COMERCIAL
www.grup-soteras.com
celebraciones@grup-soteras.com
Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99
Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

*Hotel Playafels*****

Aperitivo

*Chips de Yuca
Caramelos de Fuet
Tostadita de Salmón con Caviar de Mujol
Cucharita de Mouse de Foie con Mango
Virutas de Ibérico
Butifarras de Osona Blanca y Negra*

*Croquetas de Ave Caseras
Mini Buñuelos de Bacalao
Brocheta de Dátil envuelto en Panceta
Brocheta de Piña y Lomo Ibérico
Crujiente Mallorquín de Sobrasada y Queso
Brie con Membrillo y Ajo Confitado*

Bebidas

*10 € p/p
(Válido para un mínimo de 50 comensales adultos)*

Suplementos:

*Buffet de jamón ibérico con cortador. 390 € pieza
Buffet de Salmón Ahumado atendido por un camarero.150 € pieza*

8% IVA no incluido.

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

*Hotel Playafels*****

Aperitivo Mundis

Buffet de Ibéricos Jamón y Caña de Lomo con Pan con Tomate

Buffet de Quesos y Patés con sus Tostas

Buffet de Degustación de Fideuá

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:

Chips de Verduras

Brochetas de Pollo con Sésamo

Brochetas de Langostinos

Croquetas de Ave Caseras

Cucharita de Mouse de Foie con Gelee de Zanahoria

Crujiente de Butifarra Negra y Menta

Tostadita de Torta del Casar con Puré de Ciruelas

Chupito de Tomate a la Albahaca

Bebidas

22 € p/p

(Válido para un mínimo de 50 comensales adultos)

8% IVA no incluido.

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

*Hotel Playafels*****

Sopas y Cremas

Crema de Melón con Virutas de Jamón
8€

Sopa Fría de Tomate con Gelee de Albahaca y Cordón de Olivada
8€

Sopita de Setas Silvestres al Romero
9€

Sopa de Guisantes a la Espuma de Jabugo
9€

Crema de Marisco con Gambas Salteadas
10€

Consomé de Ternera con Ravioli de Foie
10€

Entrantes Fríos

Ensalada de Salmón Marinado a las Tres Pimientas
8€

Habitas confitadas en Aceite de Oliva y Jamón de Pato
9€

Judía Perona con Setas y Cigalas al Vinagre Balsámico
9€

Terrina de Hígado de Oca con Reducción de Pedro Jiménez
9€

Timbal de Langostinos y Gambas con Vinagreta de Verduras
10€

Bogavante en Pieza con Romesco Suave y Cruautés
20€

8% IVA no incluido.

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

*Hotel Playafels*****

Platos Calientes de Pescado

Salmón Fresco Noruego a la Crema de Albahaca
14 €

Bacalao de Morro al Pil Pil de Puerros
16€

Suprema de Rodaballo con Trompetas y Colmenillas
17€

Tronco de Merluza Escaldado al Jabugo
18€

Caldereta de Rape con Gambas Rojas y Almejas en Suquet
20€

Lomo de Lubina estilo Santurce con Ajos y Pimentón de la Vera
21€

Bogavante Asado con brotes de Brócoli y Aceite
22€

Platos Calientes de Carne

Pularda Rellena de Verduras y Morillas
14 €

Tournedo de Ibérico a la Pimienta de Sechuan
15€

Costillar de Cordero Deshuesado al Romero
18€

Espaldita de Cordero Asada al Estilo Tradicional
18€

Solomillo de Ternera Mechado y Braseado con Salsa al Oporto
20€

Filete de Ternera a la Crema de Foie y Rossinyols
22€

8% IVA no incluido.

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

*Hotel Playafels*****

Sorbetes

Limón al Orujo

4 €

Yogurt a los Frutos Rojos

4 €

Uva con Garnacha

5 €

Ciruelas al Armagnac

5 €

Stracciatella de Naranja

5 €

Mandarina a la Menta

5 €

Tartas

Tarta Massini de Trufa, Nata y Yema Quemada

4€

Tarta Sacher de Trufa, Virutas de Chocolate y Mermelada de Frambuesa

4€

Tarta Selva Negra con Bizcocho y Nata Bañado al Licor

5€

Tarta Royal de Avellanas

5€

Tarta Ganduja Royal con Fruta Tropical

6€

Mouse de Chocolate Blanco y Negro

6 €

Tarta de Mil Hojas de Nata y Frutos Rojos

6€

8% IVA no incluido

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444

Hotel Playafels****

Vinos Blancos

Viña Sol. Bodegas Torres. D.O. Penedés	4 €
<i>Graduación 11°. Tipo de uva Parellada. Alegre y vivaz</i>	
Rimat Chardonnay. Bodegas Rimat. D.O. Costers del Segre	4 €
<i>Graduación 13°. Tipo de uva Chardonnay. Potente y untuoso</i>	
Ermita d'Espiells. Bodegas Juvé & Camps D.O. Penedès	5 €
<i>Graduación 12°. Tipo de uva Xarel·lo, Parellada y Macabeo. Ligero y Delicado</i>	
Viña Esmeralda. Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedès	5 €
<i>Graduación 10,5°. Tipo de uva Muscat y Gewürztraminer. Floral y aromático</i>	
Jean Leon Chardonnay. Bodegas Jean León. D.O. Penedès.....	6 €
<i>Graduación 13°. Tipo de uva Chardonnay. Volumen y Sofisticación</i>	
Waltraud. Bodegas Miguel Torres. D.O Penedès.....	6 €
<i>Graduación 13°. Tipo de uva Riesling. Exótico y Equilibrado</i>	

Vinos Tintos

Terrasola Syrah. Bodegas Jean León. D.O Catalunya.....	4 €	
<i>Graduación 13,5°. Tipo de uva Syrah y Cariñena. Expresividad y Corpulencia</i>		
Torres Coronas. Bodegas Miguel Torres. D.O. Penedès	4 €	
<i>Graduación 13°. Tipo de uva Tempranillo, Cabernet, Cabernet Sauvignon. Pulido y Armónico</i>		
Rimat Abadía. Bodegas Rimat. D.O Costers de Segre	5 €	
<i>Graduación 13°. Crianza. Tipo de uva Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot. Goloso y Elegante</i>		
Vizcarra Senda del Oro Roble. Bodegas Vizcarra-Ramos. D.O Ribera del Duero		
<i>Graduación 13,5° Crianza. Tipo de uva Tinto Fino. Taninos Fundidos</i>		5 €
Viña Salceda. Bodegas Viña Salceda. D.O Ca Rioja	6 €	
<i>Graduación 10,5° Crianza. Tipo de uva Tempranillo, Mazuelo y Graciano. Elegancia y Especies</i>		
Marqués de Arienzo Reserva. Bodegas Domeq. D.O. Ca Rioja	7 €	
<i>Graduación 12,5°. Reserva. Tipo de uva Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Maduro y equilibrado.</i>		

Cavas

Cavas Hill Blanc de Blancs Oro. Brut Nature. Bodegas Cavas Hill. D.O Cava		
<i>Graduación 11,5°. Tipo de uva Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Jovial, Alegre y Cítrico</i>		4 €
Codorniu 1551 Bodegas Codorniu. D.O. Cava	4 €	
<i>Graduación 11,5°. Tipo de uva Chardonnay, Parellada y Xarel·lo. Balsámico y carnoso</i>		
Anna Codorniu Bodegas Codorniu D.O. Cava	5 €	
<i>Graduación 11,5°. Tipo de uva Chardonnay, Macabeo y Parellada. Envoltente y cremoso</i>		
Gramona Allegro. Bodegas Gramona. D.O Cava.....	6 €	
<i>Graduación 11,5°. Tipo de uva Macabeo, Chardonnay, Parellada y Xarel·lo. Juventud Equilibrada</i>		
Juvé & Camps Bodega Juvé & Camps. D.O. Cava	6 €	
<i>Graduación 12°. Tipo de uva Macabeo, Parellada y Xarel·lo. Aromático y redondo</i>		

DEPARTAMENTO COMERCIAL

www.grup-soteras.com

celebraciones@grup-soteras.com

Tel.: 93 635 02 47 Fax: 93 665 41 99

Tel. 93 665 12 50 Anexo 3444