



the art of inspiration

DOLCE

HOTELS AND RESORTS®

BY WYNDHAM

BARCELONA RESORT

WWW.DOLCEBARCELONARESORT.COM

DESCUBRE CON NOSOTROS NUEVOS SABORES

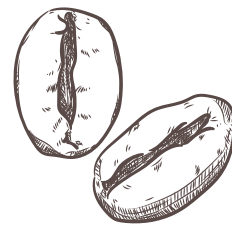


NUESTROS PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Nuestro huerto "**La Morana**" y la ilusión de un grupo humano incomparable, hacen realidad este ambicioso proyecto en el que podemos ofrecer a nuestros eventos y restaurantes una gastronomía exclusiva con productos 100% libres de químicos.

Para saber más sobre nuestro huerto, visite nuestro sitio web:





COFFEE BREAK

OPCIÓN 1

Bebidas

- Zumos De Frutas
- Cafe E Infusiones
- Aguas Minerales

Duración 30 minutos



COFFEE BREAK

OPCIÓN 2

Bebida

- Zumos De Frutas
- Café E Infusiones
- Aguas Minerales

Dulce

- Mini Ensaimada
- Mini Croissant De Mantequilla
- Mini Chapata De Fuet
- Mini Flauta De Jamón ibérico
- Brocheta De Frutas Frescas



Duración 30 minutos

COFFEE BREAK

OPCIÓN 3



Duración 30 minutos

Bebida

- Zumos De Frutas
- Café E Infusiones
- Aguas Minerales

Dulce

- Mini Ensaimada Con Azúcar Glass.
- Mini Donuts De Azúcar Y Chocolate
- Flautín De Jamón Ibérico
- Mini Baguet De Jamón De Pavo Braseado, Queso Y Pepino
- Panecillos Integrales De Semillas Y Semola Con Guacamole, Tomate Y
- Queso Fresco
- Brocheta De Frutas Frescas De Temporada

COFFEE HEALTHY



Bebida

- Zumos de frutas
- Smoothies de frutas y verduras de temporada
- Café E Infusiones
- Aguas Minerales

Comida

- Baguet de salmón con crema de queso
- Mini Tosta de aguacate y huevo poche
- Nueces,, yoghurt y kiwi
- Galletas de avena
- Manzana especiada con canela y naranja
- Macedonia de piña y grosella

Duración 30 minutos

FINGER BUFFET

OPCIÓN 1

Especialidades frías

- Foccacia de Roastbeef con Mostaza
- Tortilla de Patatas
- Latitas de Ensaladilla Rusa
- Mini Briox de embutidos variados
- Coca de Recapte
- Pan sueco de salmón con salsa Tartar
- Mini ensalada de tomate raff y queso de cabra con vinagreta de albahaca
- Tosta de Hummus especiado
- Volaban de escalibada torta del casar con miel de naranja



Especialidades calientes

- Brocheta de butifarra con miel de caña
- Fideua de ceps



La hora dulce

- Vasito De Fruta Fresca
- Crema Catalana

Bebida

- Vino Blanco o Vino tinto D.O.
- Refrescos
- Aguas Minerales con y sin gas

FINGER BUFFET

OPCIÓN 2

Especialidades frías

- Wrap De Salmón Y Rúcula
- Enrollado Vienés De Pavo Y Berenjena
- Mini Bocado De Fuet De Vic
- Mini Sándwich Vegetal Con Atún
- Brocheta De Roast Beef Y Manzana Acida
- Surtido De Quesos Artesanos Y Panes Diversos
- Sandwich De Pollo Y Nueces
- Copita De Salpicón De Marisco



Especialidades calientes

- Rissotto De Ceps Y Parmesano
- Brocheta De Rape Y Calabacín Con Aceite De
- Hierbas Aromatizadas
- Mini Bocado de Hamburguesa con sus topping



La hora dulce

- Vasito De Fruta Fresca
- Mini Brownies
- Mini Tarta Sacher

Bebida

- Vino Blanco o Vino tinto D.O.
- Refrescos
- Aguas Minerales con y sin gas

FINGER BUFFET

OPCIÓN 3

Especialidades frías

- Mini Ensalada César
- Mini Dados De Salmón Con Espuma De Cítricos
- Ensalada De Tabulé Con Boquerones En Vinagre
- Pincho De Atún Y Mango
- Empanada Gallega
- Pincho De Langostinos Y Melón
- Ensalada De Manzana, Apio Y Queso Azul Con Vinagreta Dulce
- Sandwich De Pollo Confitado Con Hierbas Frescas

Especialidades calientes

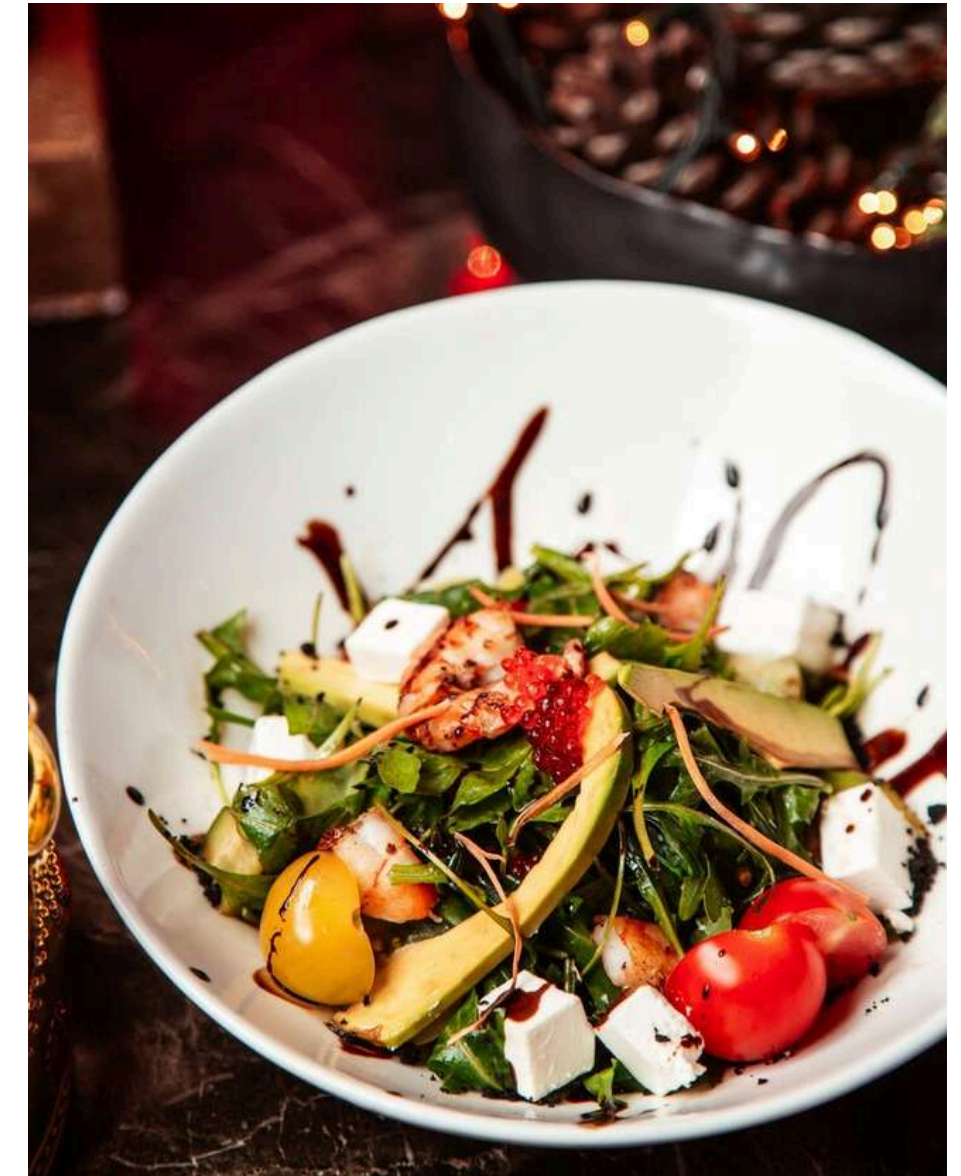
- Fideuá De Ceps Con Hígado De Pato
- Borecks De Pollo A Las Finas Especies
- Pincho De Entrecot Y patatas Pont Neuf

La hora dulce

- Gotas De Frutas Frescas
- Mini Cheese Cake
- Mini Tarta De Santiago

Bebida

- Vino Blanco o Vino tinto D.O.
- Refrescos
- Aguas Minerales con y sin gas



FINGER BUFFET

OPCIÓN 4

Especialidades frías

- Mini Ensalada De Pasas, Tofu Y Daditos De Salmón Noruego
- Ensalada De Tomate Y Queso Fresco Con Vinagreta De Albahaca
- Mini Bocadito De Jamón Ibérico
- Wrap De Pollo Y Curry
- Enrollado De Salmón Y Wasabi
- Ensalada Hummus Con Láminas De Bacalao Y Aceite De Pimiento
- Mosaico De Sopas Frías o Calientes (Según Temporada)
- Montadito De Guacamole Y Anchoa
- Bloody Mary Con Berberecho Y Pimienta

Especialidades calientes

- Durum De Cordero Espaciado
- Arroz Negro Con Tallarines De Sepia
- Cazuelita Gnochis A Los 4 Quesos

La hora dulce

- Vasito De Frutas Frescas
- Mousse De Chocolate Blanco Y Negro
- Copita De Tiramisu

Bebida

- Vino Blanco o Vino tinto D.O.
- Refrescos
- Aguas Minerales con y sin gas





OPCIÓN 1

BUFFET DE TRABAJO

➤ Buffet de primeros

- Ensalada de verduras y crudités: rúcula, radichos, espinacas, mezclum, tomate, pepinillos, champiñones, nueces, pasas, ciruelas, aceitunas acompañada con salsa vinagreta de mostaza, romesco.
- Coca de verduras
- Macarrones a la bolognesa
- Crema de verduras o sopa fría según temporada

➤ Buffet segundos

- Redondo de ternera con verduras salteadas
- Bacalao a la Llauna

➤ Buffet de postres

- Crema catalana
- Fruta fresca

➤ Bodega

- Vino Rosado DO
- Refrescos
- Aguas minerales
- Café e infusiones



OPCIÓN 2

BUFFET DE TRABAJO

➤ Buffet de primeros

- Ensalada de verduras y crudités: rúcula, radichos, espinacas, mezclum, tomate, pepinillos, champiñones, nueces, pasas, ciruelas, aceitunas acompañada con salsa vinagreta de mostaza, romesco.
- Ensalada de naranja y bacalao
- Ensalada de quinoa y aguacate
- Crema de calabaza

➤ Buffet segundos

- Confit de pato con puré de patata en aceite de oliva
- Jarrete de ternera, mil hojas de patata y chips de verduras
- Arroz con verduras

➤ Buffet de postres

- Crema catalana
- Tarta de queso
- Tarta sacher

➤ Bodega

- Vino Rosado DO
- Refrescos
- Aguas minerales
- Café e infusiones



OPCIÓN 3

BUFFET DE TRABAJO

➤ Buffet de primeros

- Ensalada de verduras y crudités: rúcula, radichos, espinacas, mezclum, tomate, pepinillos, champiñones, nueces, pasas, ciruelas, aceitunas acompañada con salsa vinagreta de mostaza, romesco.
- Ensalada César
- Dados de salmón ahumado con ensalada de nuestra
- Eco huerta y vinagreta de cítricos.
- Gazpacho

➤ Buffet segundos

- Ternera tierna con puré de patata y cebolla confitada
- Dorada con puré y chips de boniato y verduras salteadas
- Verduras a la plancha con queso de cabra

➤ Buffet de postres

- Crema catalana
- Tarta de Queso
- Torta Sacher

➤ Bodega

- Vino Rosado DO
- Refrescos
- Aguas minerales
- Café e infusiones

MENÚ DE TRABAJO

OPCIÓN 1



> Primero

Crema de verdura con crujiente de ibéricos

> Segundo

Pollo relleno, con parmentier de patatas

> Postre

Ensalada de frutas con crema de queso fresco

> Bodega

- Vino blanco o tinto
- Aguas minerales
- Café e infusiones

MENÚ DE TRABAJO

OPCIÓN 2



> Primero

Ravioli de pez mantequilla con sopa de mango y brotes

> Segundo

Jarret de ternera con milhojas de patatas

> Postre

“Mel i Mato”, con frutos secos

> Bodega

- Vino blanco y tinto
- Aguas minerales
- Café e infusiones

MENÚ DE TRABAJO

OPCIÓN 3



➤ Primero

Canelón de pollo rustido con
bechamel al aceite de trufa

➤ Segundo

Bacalao con samfaina

➤ Postre

Tarta Sacher

➤ Bodega

- Vino blanco o tinto
- Aguas minerales
- Café e infusiones

MENÚ DE TRABAJO

OPCIÓN 4



➤ Primero

Dados de salmón ahumado con ensalada de nuestro huerto Eco y vinagreta de cítricos.

➤ Segundo

Meloso de ternera con puré de patata y cebolla confitada

➤ Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

➤ Bodega

- Vino blanco y tinto
- Aguas minerales
- Café e infusiones



CÓCTEL

OPCIÓN 1

Snacks

- Bastoncitos Fritos Con Sal De Ceps
- Crujientes De Curry

Especialidades frías

- Tartaleta De Txangurro
- Airbag De Jamón Ibérico
- Roll De Salmó Noruego Con Wasabi
- Lomos De Anchoa sobre tosta de tomate confitado
- Durum De Ensalada Cesar
- Tartar De Buey Con Parmesano Y
- Gotas De Mostaza Verde
- Brioche Con Deliciosa Carne Rustida, Mayonesas De Jalapeños Y Rodajas De Tomate

Especialidades calientes

- Salteado De Cous Cous Y Alcachofas
- Brocheta De Langostinos Con
- Champiñones
- Meloso De Ternera Con Manzana
- Caramelizada

Postres

- Brocheta De Frutas Naturales De Temporada
- Mini Gofre Con Crema Pastelera Y Frambuesa

Bodega

- Vino Blanc & Vino Tinto D.O.
- Cava Brut Nature
- Cervezas con y sin alcohol
- Refrescos
- Aguas Minerales
- Café e Infusiones



CÓCTEL

OPCIÓN 2

Snacks

- Crujiente De Pipas Y Pimienta
- Brick De Frambuesa Y Pimienta De Madagascar

Especialidades frías

- Dados De Salmón Al G-VINE
- Lingote De Foie Y Polvo De Pistachos
- Ceviche Con Verduras Y Esencias Orientales
- Bastoncitos De Pan Enrollado En Jamón Ibérico
- De Bellota
- Cucurucho De Tomate Y Espuma De Idiazabal
- Crunch De Bacalao Y Anchoas Del Cantábrico
- Durum De Ensalada Cesar
- Patata Brava De “Sergi Arola”

Especialidades calientes

- Dado De Rape Con Lima i Sal Negra
- Crema De Calabaza, Trufa Melanosporum Y Polvo De Jamón Ibérico
- Dado De Ternera Gallegas Salteado Con Salsa De Ajos Tiernos
- Brocheta De Pollo Yakitori Con Salsa De Soja Y Semillas De Sésamo

Postres

- Mini Mandela De Chocolate Y Café
- Crema Catalana Con Toffee Y Limón
- Brocheta De Frutas Frescas De Temporada

Bodega

- Vino Blanc & Vino Tinto D.O.
- Cava Brut Nature
- Cervezas con y sin alcohol
- Refrescos
- Aguas Minerales
- Café e Infusiones



CÓCTEL
OPCIÓN 3

Snacks

- Falsa Canela De Olivas Negras
- Brick De Frambuesa Con Pimienta De Madagascar
- Rocas De Parmesano, Oro, Plata Y Cobre

Especialidades frías

- Airbag De Jamón Ibérico
- Pipeta De Langostinos Con Mango
- Bombón De Foie Con Frambuesa
- Steak Tartar Con Espuma De Mostaza
- Mini Tataki De Atún Con Sésamo Y Aguacate
- Copita De Pulpo Con Parmesano De Patata
- Salmón Al Gin Tonic De G-Vine
- Brocheta Capresse De Tomate, Morzarella Y Hoja De Albahaca
- Macaron Con Ensalada De Langostinos Y Caviar

Especialidades calientes

- Langosta, Sobrasada, Patata Y Huevos Poché
- Taco De Cochinita Pibil
- Dados De Rape Con Lima Y Sal Negra
- Dados De Solomillo De Ternera Con Ajos
Tiernos Arroz Del Señorito Con Gamba Roja Y Ceps
- Canelón Trufado

Postres

- Mini Torrija Clásica
- Pan, Chocolate, Aceite Y Sal
- Tarta De Queso De La Viña Y Frambuesa
- Vasito De Frutas Frescas

Bodega

- Vino Blanc & Vino Tinto D.O.
- Cava Brut Nature
- Cervezas con y sin alcohol
- Refrescos
- Aguas Minerales
- Café e Infusiones



COPA DE CAVA

OPCIÓN 1

Snacks

- Rocas De Queso De Oro, Plata Y Cobre
- Falsa Canela Con Olivas Negras
- Brocheta Caprese Con Pipeta De Albahaca

Bebida

- Cava Brut Nature
- Vino blanco y tinto
- Cervezas
- Refrescos o Zumos
- Aguas minerales



COPA DE CAVA

OPCIÓN 2

Snacks

- Chips Vegetales Variados
- Stics De Queso Y Pistachos
- Pincho De Tomate Ecológico Y Queso Bocconcini
- Stick De Fuet De Vic

Bebida

- Cava Brut Nature
- Vino blanco y tinto
- Cerveza
- Refrescos o Zumos
- Aguas minerales



COPA DE CAVA

OPCIÓN 3

Precio por persona:
20,65 € + 10% IVA

Snacks

- Chips Vegetales Variados
- Stick De Queso Y Pistachos
- Chips De Plátano Macho Frito
- Stick De Fuet De Vic
- Jamón Ibérico Enrollado En Grissines

Bebida

- Cava Brut Nature
- Vino blanco y tinto
- Cervezas
- Refrescos o Zumos
- Aguas minerales



APERITIVO

OPCIÓN 1

Aperitivo en mesa

- Falsa Canela De Olivas Negras
- Stick De Queso Y Pistachos

Especialidades frías

- Mini Bocadito De Pollo Ahumado Con Salsa
- Pincho De Langostinos Y Tomate Cherry Con Salsa Romesco
- Mini Bocadito De Bull Negro Y Rucula
- Brocheta De Atún Con Soja Y Sésamo

Especialidades Calientes

- Brocheta De Pollo Con Salsa Yakitori
- Chafadito De Bacon Ahumado Y Queso Emmental

Bebida

- Vino Blanco D.O.
- Vino Tinto D.O.
- Zumos de frutas
- Aguas Minerales con y sin gas

APERITIVO

OPCIÓN 2

Aperitivo en mesa

- Bastoncitos De Hojaldres De Parmesano
- Brick De Frambuesa Con Salsa Y Pimienta De Madagascar

Especialidades frías

- Enrollado De Pan Vienes De Pavo Y Berenjena
- Wrap De Salmón Noruego A Las Finas Hierbas Y Crema De Queso
- Mini Bocado De Virutas De Fuet Con Pan Con Tomate
- Pincho De Tomate Cherry Y Mozzarella

Especialidades Calientes

- Brocheta De Pollo Con Salsa Yakitori
- Chafadito De Bacón Ahumado Y Queso Emmental

Bebida

- Vino Blanco D.O.
- Vino Tinto D.O.
- Zumos de frutas
- Aguas Minerales con y sin gas





APERITIVO

OPCIÓN 3

Aperitivo en mesa

- Crujiente De Pan Con Aceite Y Azúcar
- Chips De Plátano Fritos
- Tagliatelle De Pasta Fresca Con Sal Gorda Y Azúcar

Especialidades Calientes

- Chafadito Caliente De Lomo Confitado Y Cebolla Caramelizada
- Mini Enrollado De Salmón Al Yogurt 5 Especies
- Wonton De Ternera Con Salsa Gorgonzala

Especialidades frías

- Virutas De Jamón Ibérico Enrollado En Grissines Al Parmesano
- Emparedado De Salmón Noruego Y Pepinillos
- Bocadito De Lomo Ibérico 5 Bellotas
- Montadito De Brie Con Mermelada De Violetas
- Nuestras Mini Ensalada Cesar

Bebida

- Vino Blanco D.O.
- Vino Tinto D.O.
- Zumos de frutas
- Aguas Minerales con y sin gas



COMIDA / CENA BANQUETE

OPCIÓN 1

Primer plato

- Milhojas De Bacalao Con Tomate Frescos Y Albahaca
- Tallarines Con Verduritas Y Olivas Arbequinas
- Crema De "Trigueros" Con Sanfaina De Verduritas Y Esencias De Tomillo

*El menú elegido tiene que ser el mismo para todos los clientes

Segundo plato

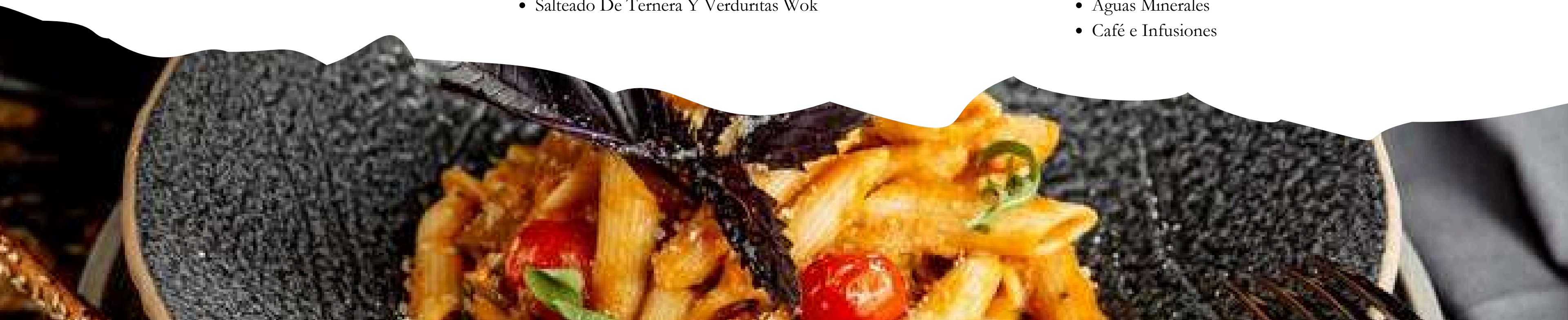
- Suprema De Salmón Con Patata Y Crema Al Eneldo
- Solomillo De Cerdo Con Mostaza Dulce Y Patatas Fondant
- Salteado De Ternera Y Verduritas Wok

Postres

- Tiramisú Con Salsa De Café Y Cacao Amargo
- Macedonia De Frutas De Temporada Con Reducción De Naranja
- Sorbete De Mandarina Y Menta Fresca

Bebida

- Vino Blanco & Vino Tinto D.O.
- Cava Brut Nature
- Aguas Minerales
- Café e Infusiones



COMIDA / CENA BANQUETE

OPCIÓN 2

Primer plato

- Parrillada De Verduras Con Queso De Cabra Gratinado
- Ensalada De Rúcula Y Queso Manchego Al Romero
- Crema De Calabaza Con Crujiente De Ibérico

*El menú elegido tiene que ser el mismo para todos los clientes

Segundo plato

- Dorada Al Grill Con Parmentier De Patata Y Reducción De Merlot
- Jarrete De Ternera Con Setas En Su Jugo
- Confit De Pato Con Pera Caramelizada Y Reducción De Cítricos

Postres

- Brocheta De Frutas Sobre Crema Inglesa
- Bocado De Sacher
- Helado De Avellanas Pralinér

Bebida

- Vino Blanco & Vino Tinto D.O.
- Cava Brut Nature
- Aguas Minerales
- Café e Infusiones



COMIDA / CENA BANQUETE

OPCIÓN 3

Primer plato

- Tartar De Tomate, Gamba Y Su Esencia
- Ensalada De Salmón Ahumado, Frutas Y Vinagreta De Cítricos
- Tartar De Atún Y Guacamole Con Brotes Verdes

*El menú elegido tiene que ser el mismo para todos los clientes

Segundo plato

- Lubina Con Patata Fondant Y Aceite De Hierbas Y Tomates Ecológicos
- Entrecot De Ternera Con Patata Al Horno Y Mantequilla De Hierbas
- Cordero A Baja Temperatura Con Humus Y Dados De Calabaza Especiados

Postres

- Pirámide De Chocolate Con Coulis De Toffee
- Sable De Fresas Y Crema Inglesa
- Sorbete De Piña Colada

Bebida

- Vino Blanco & Vino Tinto D.O.
- Cava Brut Nature
- Aguas Minerales
- Café e Infusiones



CENA DE GALA

OPCIÓN 1

Primer plato

- Ensalada De Langostinos Con Láminas De Mango Y Vinagreta De Frutos Rojos
- Coca De Salmón Marinado Sobre Tartar De Aguacate Y Picada De Frutos Secos

Segundo plato

- Bacalao Al Punto De Sal Al Estilo Mediterráneo Con Pimientos Asados Y Picada Levantina
- Carrillera Ibérica Con Cremoso De Patata Y Trufa Acompañado De Mini Verduras

Postres

- Mango Con Texturas
- Destello De Frutos Rojos

Bebida

- Vino Blanco & Vino Tinto D.O.
- Cava Brut Nature
- Aguas Minerales
- Café e Infusiones

*El menú elegido tiene que ser el mismo para todos los clientes



CENA DE GALA

OPCIÓN 2

Primer plato

- Ensalada De Pato, Melón Y Alcachofas Con Miel De Eucalipto.
- Tartar De Duo De Atunes (Fresco Y Salado)
- Helado De Albahaca Y Ensalada Wakame.

Segundo plato

- Compactado de Cochinillo con Matices Dulces
- Corvina en Crosta de Pistacho y Texturas de Naranja



Postres

- “Piemont” Con Texturas De Avellana Crujiente Y Chocolate.
- Citroen en Texturas

*El menú elegido tiene que ser el mismo para todos los clientes

Bebida

- Vino Blanco & Vino Tinto D.O.
- Cava Brute Nature
- Aguas Minerales
- Cafe e Infusiones

CENA DE GALA

OPCIÓN 3

Primer plato

- Ensalada “Xató” De Bacalao Ahumado, Arbequinas Y Cítricos.
- Foie De Oca Sobre Pan De Pellizco, Reducción De Vino Dulce Y Confitura De Cebolla De Figueres.

Segundo plato

- Filete De Ternera Al Pedro Ximénez Con Foie, Láminas De Trufa Fresca Sobre Risotto De Trigo.
- Lomo De Lubina Con Velo De Quinoa Cítrica, Hilos De Y Mango.

Postres

- Avellana De Oro
- Texturas De Chocolates.

Bebida

- Vino Blanco & Vino Tinto D.O.
- Cava Brut Nature
- Aguas Minerales
- Cafe e Infusiones

*El menú elegido tiene que ser el mismo para todos los clientes



NUESTROS CORNERS



"Sweet Dreams Are Made of Cheese"

Buffet de Quesos:

De Cabra, Maó, Idiazábal, Teta Gallega, Manchego, Tete De Moine, Tronchón, Muntanyola, Cabrales, Brie, Torta de Casar, Crema De Tupí con Cervezas Artesanas (Acompañado con panes diversos, frutas y frutos secos)



"I Like the way you roll"

Buffet Japonès:

Pizarras De Sushi Variado: Makis, Sashimi, nigiri Enrollado de Salmón y Wasabi (Acompañado de Soja, Wasabi o Jengibre confitado)



"Keep Woking"

Buffet de Wok Oriental & Lekue

Salteado Wok De Diferents tipos de Pastas y Salsas Orientales En Lekué Al Vapor; SauMai y Momo Dimsum



"Ostras tú!"

Showcooking De Ostres

Abiertas al momento

NUESTROS CORNERS



“La Charcutería Moderna”

Buffet de Embutidos:

Selección de Embutidos Catalanes e Ibéricos cortados al momento En Mini Conos; Caramelos de embutidos y quesos

“Keep Calm it's Vermut time”

Buffet de Vermut

Berberechos, Almejas, Mejillones en Escabeche, Navajas, Anchoas del Cantabrico en aceite de olivas, Atún de Orrio, Pulpito, Boquerones en Vinagre, Olivas Arbequinas, Olivas Partidas de Jaén, Banderillas, Gildes, Ajos confitados, Patatas de Churreria y a la Sal com Salsa Espinaler y Vermut Izaguirre

“Foie is always the answer”

Buffet de Foie

- solo disponible para Coctel Opción 3
Terrina de Foie con Pistachos, Foie Mi-Cuit en "Armañac", Foie con Licores dulces y Mousse de Foie con Gelée de Moscatel

BEBIDA

- Whisky (BALLANTINES, J&B)
- Ginebra (BEEFEATER, BULLDOG, TANQUERAI)
- Vodka (ABSOLUT, MOSKOVSKAYA)
- Ron (BARCELO, BRUGAL)
- Tequila (JOSE CUERVO)
- Cerveza
- Refrescos
- Vino blanco y tinto
- Cava brut

BARRA LIBRE PREMIUM

- Whisky (BLACK LABEL ETIQUETA NEGRA, CARDHU, JACK DANIELS)
- Ginebra (G'VINE, BOTANIC GIN, MARTIN MILLER'S, GIN MARE)
- Vodka (BELVEDERE, CIROC, GREY GOOSE, ERISTOFF PREMIUM)
- Ron (ZACAPA 23, CACIQUE, BARCELO AÑEJO)
- Tequila (DON JULIO)
- Mojitos
- Cerveza
- Refrescos
- Vino blanco y tinto
- Cava brut

PERSONALIZACIÓN

Brindamos la opción personalizada desde; las minutas, cartelería, hasta los centros de mesas, arreglos de flores y todo tipo de decoración con objeto de brindar un servicio único. Junto con profesionales del mundo de los eventos, nuestro equipo ofrece un servicio próximo y personal, para que cada evento sea un evento único como el sueño nuestros clientes.

Todas las estaciones de comida y bebidas tienen su propia decoración haciendo que cada evento sea diferente y único. Cuidamos cada detalle y lo adaptamos al deseo del cliente, jugando con el color de la empresa y teniendo en cuenta cualquier otro aspecto importante para el cliente. Queremos que nuestro cliente se sienta identificado en todos los aspectos del evento como la gastronomía, el montaje...

1

DECORACIÓN

Ofrecemos la opción de personalizar desde arreglos florales, luces, instalaciones de arte y todo tipo de decoración con el fin de ofrecer un servicio que haga único cada evento.

2

MINUTAS & CARTELES

Ofrecemos minutas con logo, alérgenos y mensajes personalizados. Así mismo, ofrecemos la opción de minutas a través de códigos QR en diferentes idiomas.



SERVICIOS
EXTRAS



DURACIÓN DE LOS SERVICIOS: CONDICIONES GENERALES

- Coffee break / copa de cava: 30 minutos
- Aperitivos: 45 minutos
- Coctel , Finger lunch: 2h
- Comida y Cena banquete: 2h30
- Cena de gala: 3h

FORMA DE PAGO

- 20% Prepago a la confirmación del evento, el 50 % 20 días antes de la llegada o del evento
- 30% 7 días laborables antes del día del servicio

- El menú elegido ha de ser el mismo para todos los comensales.
- Disponemos de menús diseñados especialmente para dietas especiales, alérgicos y prácticas religiosas.
- Decoración y minutas no incluidas en el precio (consulta precio)
- Los precios detallados se podrán ver afectados en caso de que el numero de comensales sea inferior o superior del numero especificado en la propuesta.