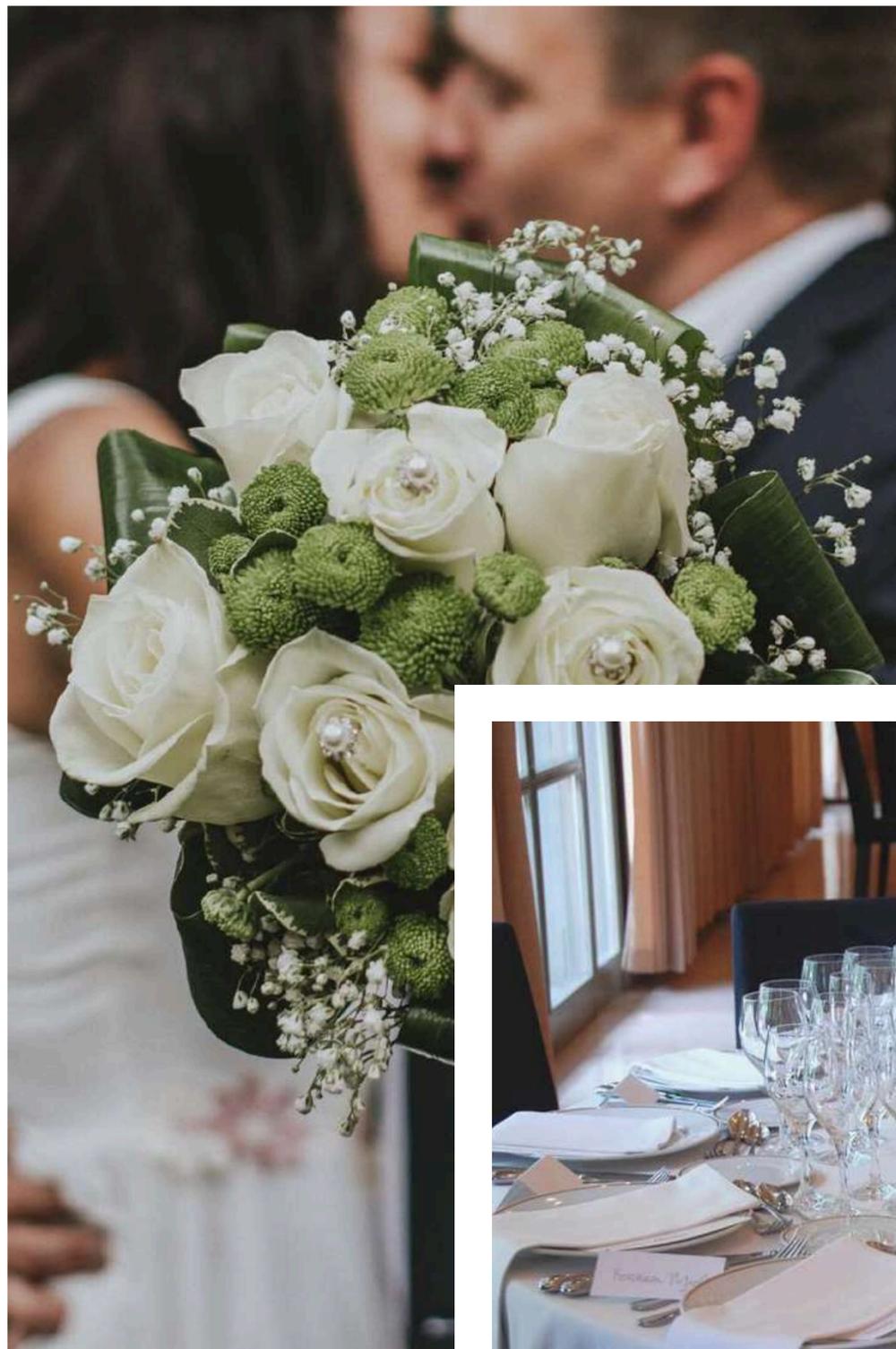


DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT







**TÚ LO SUEÑAS, NOSOTROS
LO REALIZAMOS**

WE LOVE EVENTS

Somos un equipo de personas apasionadas por el mundo de la gastronomía, los eventos y la innovación. Nuestra misión es siempre brindarles a nuestros clientes una experiencia culinaria única e innovadora, con la mejor calidad en cada ingrediente, uniendo nuestro departamento de I+D con nuestra creatividad para la elaboración de nuestros platillos y puestas en escena.



DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT





MENÚ 1

Aperitivo

- La sandia/Sangría
- Los crujientes de mar y montaña
- Cantos rodados de brandada de bacalao y trufa
- Cupcakes de aceituna negra
- Mini tacos de atún con emulsión de aguacate, cebolla morada y cilantro
- Vasito de gazpacho de cereza con mató y caballa
- La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos
- Nuestro surtido de croquetas
- Langostino crujiente con arroz verde vietnamita
- Nuestras patatas bravas con sofrito
- Airbag de jamón ibérico
- Las Oreos de parmesano
- Mochi salado de papada ibérica
- Nuestra estación de arroces: El arroz meloso de ceps y parmesano y la paella valenciana tradicional

Menú

Crema de tupinambo con vieira, alga codium y caviar de la Val D'Aran.

Suquet de rape y lubina con patata al mortero y chips de alcachofa

Sorbete al gusto

Pastel nupcial

Bodega

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanco
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Tinto
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Refrescos y cervezas
- Aguas minerales
- Cafés e Infusiones
- Licores de sobremesa

MENÚ 2

Aperitivo

- La sandía/Sangría
- Los crujientes de mar y montaña.
- Cantos rodados de brandada de bacalao y trufa
- Cupcakes de aceituna negra ilantro
- Mini tacos de atún con emulsión de aguacate, cebolla morada y cilantro
- Vasito de gazpacho de cereza con mató y caballa
- La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos
- Nuestro surtido de croquetas
- Langostino crujiente con arroz verde vietnamita
- Nuestras patatas bravas con sofrito
- Airbag de jamón ibérico
- Las Oreos de parmesano
- Mochi salado de papada ibérica
- Nuestra estación de arroces: El arroz meloso de ceps y parmesano y la paella valenciana tradicional

Menú

El tradicional pate en croute de ternera ecológica y foie con pequeña ensalada de brotes tiernos y encurtidos

Lubina asada con emulsion de ceps, espárragos verdes y gnocchis esféricos de calabaza

Sorbete al gusto

Pastel nupcial

Bodega

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanco
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Tinto
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Refrescos y cervezas
- Aguas minerales
- Cafés e Infusiones
- Licores de sobremesa





MENÚ 3

Aperitivo

- La sandía/Sangría
- Los crujientes de mar y montaña
- Cantos rodados de brandada de bacalao y trufa
- Cupcakes de aceituna negra
- Mini tacos de atún con emulsión de aguacate, cebolla morada y cilantro
- Vasito de gazpacho de cereza con mató y caballa
- La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos
- Nuestro surtido de croquetas
- Langostino crujiente con arroz verde vietnamita
- Nuestras patatas bravas con sofrito
- Airbag de jamón ibérico
- Las Oreos de parmesano
- Mochi salado de papada ibérica
- Nuestra estación de arroces: El arroz meloso de ceps y parmesano y la paella valenciana tradicional

Menú

Ravioli de ceps y gambas con bechamel ligera de romero

Cordero a baja temperatura con patata coulant, tomate asado y puré cremoso de coliflor

Sorbete al gusto

Pastel nupcial

Bodega

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanco
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Tinto
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Refrescos y cervezas
- Aguas minerales
- Cafés e Infusiones
- Licores de sobremesa

MENÚ 4

Aperitivo

- La sandía/Sangría
- Los crujientes de mar y montaña
- Cantos rodados de brandada de bacalao y trufa
- Cupcakes de aceituna negra
- Mini tacos de atún con emulsión de aguacate, cebolla morada y cilantro
- Vasito de gazpacho de cereza con mató y caballa
- La pizarra de quesos artesanos con membrillo y frutos secos
- Nuestro surtido de croquetas
- Langostino crujiente con arroz verde vietnamita
- Nuestras patatas bravas con sofrito
- Airbag de jamón ibérico
- Las Oreo de parmesano
- Mochi salado de papada ibérica
- Nuestra estación de arroces: El arroz meloso de ceps y parmesano y la paella valenciana tradicional

Menú

Ensalada de bogavante con patata, manzana y celeri, cremoso de aguacate y brotes tiernos

Solomillo de ternera con trinxat de calabaza y trompeta negra. jugo de asado y salsa Bearnesa

Sorbete al gusto

Pastel nupcial

Bodega

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanco
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Tinto
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Refrescos y cervezas
- Aguas minerales
- Cafés e Infusiones
- Licores de sobremesa



PASTEL NUPCIAL



A Elegir

- La clásica tarta Sacher con jalea de albaricoque
- Tarta de cheesecake con frutos rojos
- Tarta de chocolate blanco y negro
- Tarta de mango y coco con menta
- La clásica Red Velvet

MENÚ INFANTIL



> Aperitivo

- Olivas rellenas
- Croquetas de jamón
- Patatas chips
- Dados de queso
- Minis de fuet

> Entrantes

- Espagueti o macarrones con salsa boloñesa o carbonara
- Canelones gratinados
- Arroz a la cubana con salsa de tomate

> Platos Principales

- Pechuga de pollo a la plancha
- Palitos de merluza rebozados
- Escalope de ternera o libritos de jamón dulce y queso

* Todos los platos vienen acompañados de patatas fritas

> Postres

- Helado o Pastel Nupcial

> Bodega

- Refrescos
- Zumos
- Aguas minerales

BODEGAS

Maridaje Superior

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanco
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Tinto
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Refrescos y cervezas
- Aguas minerales
- Cafés e Infusiones

Maridaje Platinum

- Terras Gauda, Rias Baixas, Blanco
- Remelluri, D.O. Rioja, Tinto
- Rabetllat i Vidal Gran Reserva Xarel.lo, D.O. Penedès
- Refrescos y cervezas
- Aguas minerales Cafés e Infusiones

Maridaje Premium

- Martivilli, D.O. Rueda, Blanco
- Vizcarra Senda del Oro, D.O. Ribera del Duero, Tinto
- Rabetllat i Vidal Brut Nature, D.O. Penedès
- Refrescos y cervezas
- Aguas minerales
- Cafés e Infusiones





BARRAS LIBRES

Superior

- Ginebra: Bombay, Tanqueray, Puerto de Indias
- Ron: Havana Special, Cacique
- Vodka: Absolut, Sobieski
- Whisky: Ballantine's, White Label, J&B
- Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas

Premium

- Ginebra: Bombay Sapphire, Seagrams, Bulldog, Martin Millers
- Ron: Havana Club 7, Matusalem 7, Barceló
- Vodka: Belvedere, Absolut
- Whisky: Johnnie Walker Black, Jameson, Jack Daniels
- Tequila: Herradura Silver
- Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas

Selección de Cócteles

- Mojito, Aperol Spritz, Passionate (cocktail de autor)
- Watermelon bay (cocktail de autor)

Sin Alcohol

- Aguas, zumos de frutas, refrescos, cervezas

ADEMÁS

En Dolce Barcelona queremos ofrecerle más opciones y posibilidades para que su boda sea tal y como lo ha soñado. Podrá elegir entre un exquisito servicio profesional de cortador de jamón, un selecto buffet de sushi, nuestra sabrosa barbacoa de costillas y mini hamburguesas, una atractiva estación de marisco crudo, un exquisito servicio de cócteles o incluso contratar un exclusivo y delicioso carro de ostras Louis. Si no encuentra lo que busca, o es algo muy especial, comparte la idea con nosotros y la haremos realidad.



SERVICIOS



Jamón Ibérico con Cortador

Pan de Coca con Tomate de Colgar y AOVE

* Se recomienda 1 pieza de jamón por cada 100 asistentes.



Buffet de Sushi

Selección de nigiris, makis, California rolls con wasabi, salsa de soja y jengibre encurtido



Nuestra BBQ de Ribs y Mini Burgers

En nuestra barbacoa de carbón:

- Chuletas de cerdo marinadas, las famosas "BBQ pork ribs" y nuestras mini hamburguesas de ternera Ecológica de Girona y de pollo de payés con su surtido de acompañamientos para poder hacerle la hamburguesa a su gusto.
- Cebolla, tomate, queso cheddar y de cabra, bacón, cebolla caramelizada y cebolla crujiente, pepino, mayonesa, ketchup y surtido de mostazas.

Se requiere un mínimo de 50 comensales para realizar el servicio.

SERVICIOS



El Carro de Ostras

Ostras LOUIS, carro de ostras y servicio de apertura al momento.

Con acompañamiento de una selección de salsas especiales para las ostras.



La Estación de Marisco Cocido

Langostinos, navajas, mejillones, almejas y berberechos cocidos al vapor con un poco de laurel y agua de mar.

Acompañados de salsa cóctel, mayonesa de algas y salsa Espinaler.



Cócteles que Enamoran

Durante el aperitivo, disfrute de nuestro exclusivo servicio de cócteles premium, con combinaciones exquisitas y presentaciones elegantes que añadirán un toque especial a este momento único.

*** Se requiere un mínimo de 50 comensales para realizar el servicio.**

PAQUETES DE CEREMONIA

¿Queréis una ceremonia romántica y por todo lo alto? ¿O quizás estáis pensando en algo más íntimo e informal? Sea cual sea el estilo que estáis pensando, Dolce Barcelona es vuestro lugar. ¿Queréis hacer realidad vuestros sueños? Le daremos ese toque mágico que hará que el día más importante de vuestras vidas sea también ¡único! Refresca tus sentidos con nuestras aguas saborizadas, el toque perfecto para dar inicio a tu gran celebración.

¿QUÉ INCLUÍMOS?

1

DECORACIÓN

La decoración está pensada para realzar la belleza del lugar y las vistas. Con una alfombra a modo de pasillo sobre nuestro césped para dar solemnidad, centro de flores para la mesa de la ceremonia y detalles florales para cada una de las sillas en los laterales del tapiz de la alfombra.

2

ENTREVISTAS

Nos entrevistaremos con vosotros y con el juez de ceremonia para ayudaros a crear una ceremonia a la medida de vuestros deseos. La duración de la misma será de unos 30 minutos.

3

MOBILIARIO

Las sillas, tanto de los contrayentes como de los asistentes, y la mesa estarán vestidas para la ceremonia.

4

EQUIPO DE SONIDO

Equipo de sonido de exterior, micrófono y técnico para que todos escuchen vuestros votos y la ceremonia correctamente.



PARA VUESTRA TRANQUILIDAD INCLUÍMOS

- Persona para la coordinación de todo el acto desde que llegan los invitados hasta el cierre de la boda
- Durante el aperitivo; agua refrescos, cervezas, vino y cava
- Vajilla, cristalería y mantelería estándar



SERVICIOS ADICIONALES

- Invitaciones y detalles de boda
- Posibilidad de alquiler de buggy para la sesión de fotos en el Golf Barcelona
- Decoración / Florista
- Alquiler de mantelería y menaje especial
- Servicio de música y DJ
- Fotógrafo / Fotomatón / Cabina 360°
- Animación Infantil

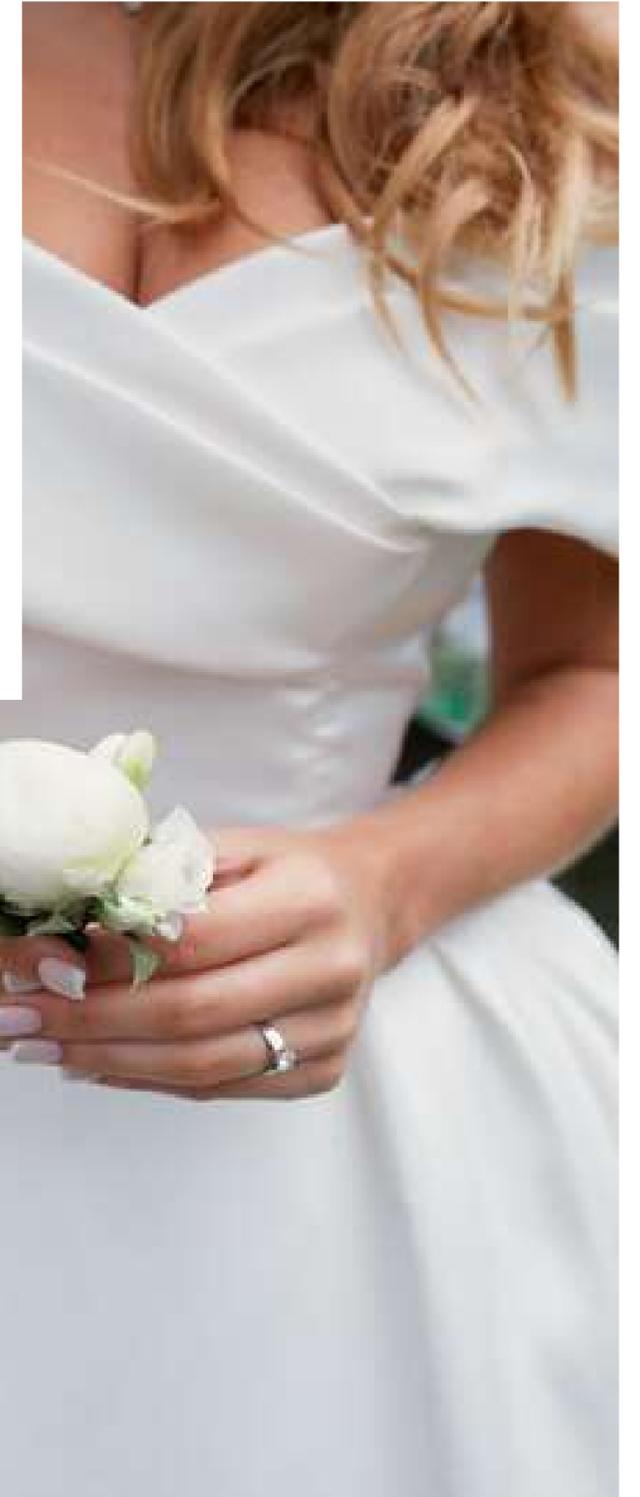
COLABORADORES

- Servicio de peluquería
- Servicio de floristería
- Servicio de fotografía
- Vestidos de novia
- Alquiler de coche de novios
- Animaciones Musicales, Monólogos
- Animaciones infantiles



NUESTROS OBSEQUIOS

En Dolce Barcelona, queremos agradecer vuestra confianza y ayudaros a hacer que la fecha de vuestra boda sea, de verdad, un día muy especial. Por este motivo, tenemos unas pequeñas sorpresas preparadas para que vuestra elección sea todavía más sencilla.



OS OFRECEMOS COMO PARTE DE LA ORGANIZACIÓN



Prueba de menú gratuita para los novios, con precios especiales para otros posibles acompañantes.

Minutas personalizadas.

Aparcamiento gratuito para vuestros invitados, sujeto a disponibilidad.

Pareja de novios del pastel.

Estancia de la noche de bodas para los novios, que incluye:

- Alojamiento en la suite (sujeto a disponibilidad) o en una de nuestras fantásticas habitaciones Premium, especialmente preparada para la ocasión.
- El magnífico desayuno bufet de nuestro Restaurant Origen
- Un masaje de 40 minutos en cabina doble en Dolce Vital Spa durante vuestra estancia.
- Libre utilización de las zona de aguas de Dolce Vital Spa durante vuestra estancia.
- Salida tardía (late check-out) de la habitación, sujeto a disponibilidad.
- Tarifas especiales para el alojamiento de vuestros invitados.
- Una cena de celebración de vuestro primer aniversario de boda en nuestro restaurantes.

**Estos obsequios son válidos para bodas de más de 80 comensales adultos. Para bodas con menor número de personas, también tenemos detalles especiales: consultadlos, por favor, con nuestro Experto en Eventos y Celebraciones.*

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT





DURACIÓN DE LOS SERVICIOS:

- Aperitivo: 1 hora aprox.
- Comida y Cena banquete: 3 horas.

FORMA DE PAGO

- 20% Prepago a la confirmación del evento.
- El 50 % 20 días antes del evento junto con el sitting plan y la lista de invitados.
- 30% 7 días laborables antes del día del servicio.

CONDICIONES GENERALES

- 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 no incluida 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.



@dolcebarcelonaesort



www.dolcebarcelonaesort.com



wp@dolcebarcelonaesort.com