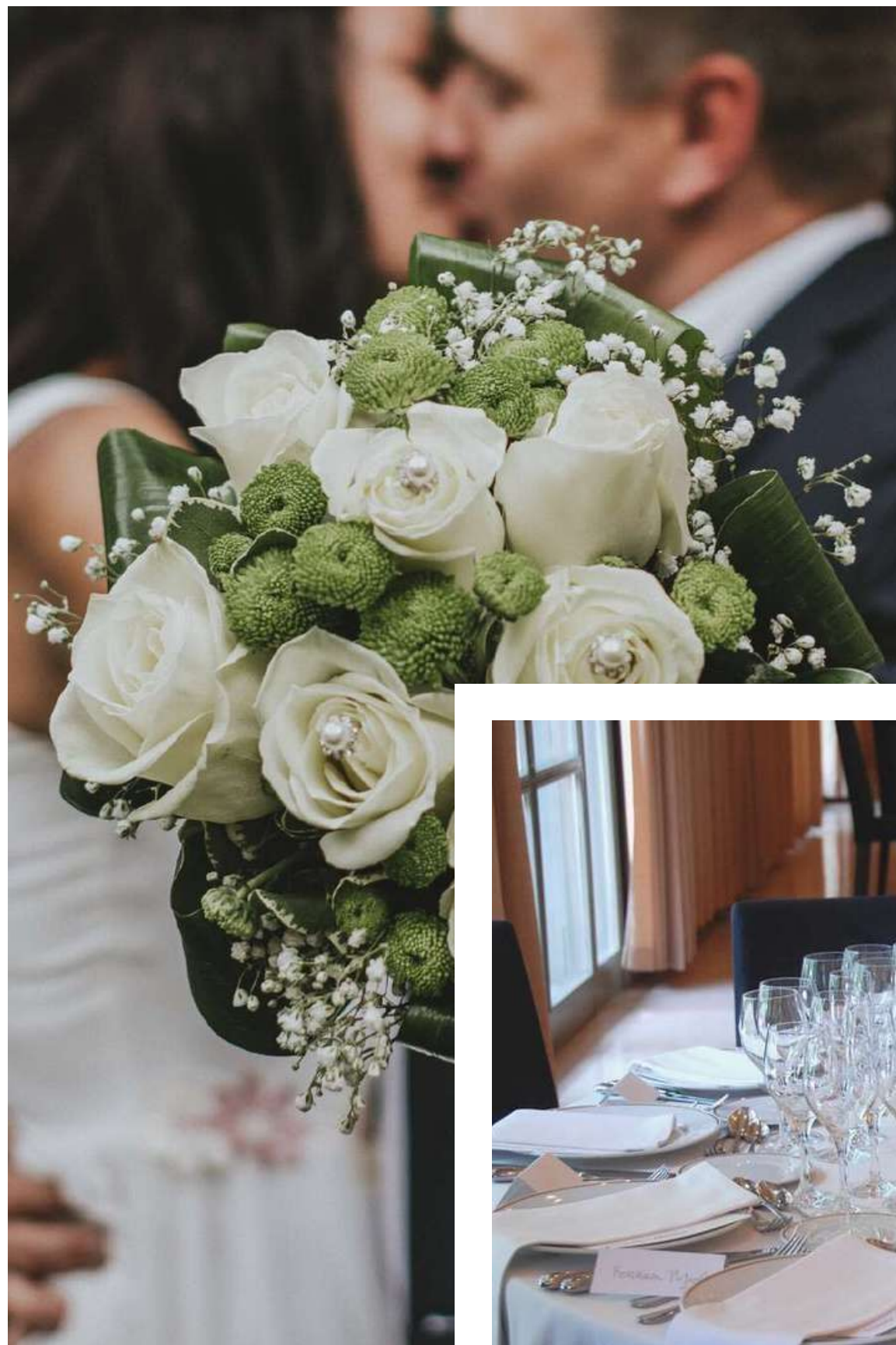


DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT







**HO SOMIES, NOSALTRES
HO FEM REALITAT**

ENS ENCANTEN ELS ESDEVENIMENTS

Som un equip de persones apassionades pel món de la gastronomia, els esdeveniments i la innovació. La nostra missió és oferir sempre als nostres clients una experiència culinària única i innovadora, amb la millor qualitat en cada ingredient, unint el nostre departament d'I+D amb la nostra creativitat per a l'elaboració dels nostres plats i posades en escena.







MENÚ 1

Aperitiu

- La síndria/Sangria
- Els cruixents de mar i muntanya
- Còdols de brandada de bacallà i tòfona
- Cupcakes d'oliva negra
- Mini tacos de tonyina amb emulsió d'alvocat, ceba morada i coriandre
- Gotet de gaspatxo de cirera amb mató i cavalla
- La pissarra de formatges artesans amb codonyat i fruits secs
- El nostre assortit de croquetes
- Llagostí cruixent amb arròs verd vietnamita
- Les nostres patates braves amb sofregit
- Airbag de pernil ibèric
- Les Oreo de parmesà
- Mochi salat de papada ibèrica
- La nostra estació d'arrossos: L'arròs melós de ceps i parmesà i la paella valenciana tradicional

Menú

Crema de tupinambo amb vieira, alga codium i caviar de la Val d'Aran.

Suquet de rap i llobarro amb patata al morter i chips d'artichoca.

Sorbets al gust.

Pastís nupcial.

Bodega

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanc
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Negre
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Refrescos i cerveses
- Aigües minerals
- Cafès i infusions
- Licors de sobretaula

MENÚ 2

Aperitiu

- La síndria / Sangria
- Els cruixents de mar i muntanya
- Cants rodats de brandada de bacallà i trufa
- Cupcakes d'oliva negra i coriandre
- Mini tacos d'atún amb emulsió d'alvocat, ceba morada i coriandre
- Vaset de gaspatxo de cirera amb mató i cavalla
- La pissarra de formatges artesans amb codonyat i fruits secs
- El nostre assortit de croquetes
- Llagostí cruixent amb arròs verd vietnamita
- Les nostres patates braves amb sofregit
- Airbag de pernil ibèric
- Les Oreo de formatge parmesà
- Mochi salat de papada ibèrica
- La nostra estació d'arrossos: L'arròs melós de ceps i parmesà i la paella valenciana tradicional

Menú

El tradicional paté en croute de vedella ecològica i foie amb
petita amanida de brots tendres i adobats

Llucet al forn amb emulsió de ceps, espàrrecs verds i
gnocchis esfèrics de carbassa

Sorbet al gust

Pastís nupcial

Bodega

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanc
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Negre
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Refrescs i cerveses
- Aigües minerals
- Cafès i infusions
- Licors de sobretaula





MENÚ 3

Aperitiu

- La síndria / Sangria
- Els cruixents de mar i muntanya
- Cants rodats de brandada de bacallà i trufa
- Cupcakes d'oliva negra
- Mini tacos d'atún amb emulsió d'alvocat, ceba morada i coriandre
- Vaset de gaspatxo de cirera amb mató i cavalla
- La pissarra de formatges artesans amb codonyat i fruits secs
- El nostre assortiment de croquetes
- Llagostí cruixent amb arròs verd vietnamita
- Les nostres patates braves amb sofregit
- Airbag de pernil ibèric
- Les Oreo de formatge parmesà
- Mochi salat de papada ibèrica
- La nostra estació d'arrossos: L'arròs melós de ceps i parmesà i la paella valenciana tradicional

Menú

Ravioli de ceps i gambes amb beixamel lleugera de romaní

Xai a baixa temperatura amb patata coulant, tomàquet rostidet i puré cremos de coliflor

Sorbet al gust

Pastís nupcial

Bodega

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanc
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Negre
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Refrescs i cerveses
- Aigües minerals
- Cafès i infusions
- Licors de sobretaula

MENÚ 4

Aperitiu

- La síndria / Sangria
- Els cruixents de mar i muntanya
- Cants rodats de brandada de bacallà i trufa
- Cupcakes d'oliva negra
- Mini tacos d'atún amb emulsió d'alvocat, ceba morada i coriandre
- Vaset de gaspatxo de cirera amb mató i cavalla
- La pissarra de formatges artesans amb codonyat i fruits secs
- El nostre assortiment de croquetes
- Llagostí cruixent amb arròs verd vietnamita
- Les nostres patates braves amb sofregit
- Airbag de pernil ibèric
- Les Oreo de formatge parmesà
- Mochi salat de papada ibèrica
- La nostra estació d'arrossos: L'arròs melós de ceps i parmesà i la paella valenciana tradicional

Menú

Amanida de llamàntol amb patata, poma i api, cremos de alvocat i brots tendres

Solomillo de vedella amb trinxat de carbassa i trompeta negra, suc de rostit i salsa bearnesa

Sorbet al gust

Pastís nupcial

Bodega

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanc
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Negre
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Refrescs i cerveses
- Aigües minerals
- Cafès i infusions
- Licors de sobretaula



PASTÍS NUPCIAL



A Escollir

- La clàssica tarta Sacher amb gelea d'albercoc
- Tarta de cheesecake amb fruits vermells
- Tarta de xocolata blanca i negra
- Tarta de mango i coco amb menta
- La clàssica Red Velvet

MENÚ INFANTIL



› Aperitiu

- Olives farcides
- Croquetes de pernil
- Patates chips
- Daus de formatge
- Minis de fuet

› Entrants

- Espaguetis o macarrons amb salsa boloñesa o carbonara
- Canelons gratinats
- Arròs a la cubana amb salsa de tomàquet

› Plats Principals

- Pit de pollastre a la planxa
- Palets de lluç arrebossats
- Escalope de vedella o librets de pernil dolç i formatge

* Tots els plats venen acompanyats de patates fregides

› Postres

- Gelat o Pastís Nupcial

› Bodega

- Refrescs
- Sucos
- Aigües minerals

BODEGUES

Maridatge Superior

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanc
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Negre
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Refrescs i cerveses
- Aigües minerals
- Cafès i infusions

Maridatge Platinum

- Terras Gauda, Rías Baixas, Blanc
- Remelluri, D.O. Rioja, Negre
- Rabetllat i Vidal Gran Reserva Xarel·lo, D.O. Penedès
- Refrescs i cerveses
- Aigües minerals
- Cafès i infusions

Maridatge Premium

- Martivilli, D.O. Rueda, Blanc
- Vizcarra Senda del Oro, D.O. Ribera del Duero, Negre
- Rabetllat i Vidal Brut Nature, D.O. Penedès
- Refrescs i cerveses
- Aigües minerals
- Cafès i infusions





BARRA LLIURE

Superior

- Ginebra: Bombay, Tanqueray, Puerto de Indias
- Ron: Havana Special, Cacique
- Vodka: Absolut, Sobieski
- Whisky: Ballantine's, White Label, J&B
- Aigües minerals, refrescs, sucres i cerveses

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
- Aigües minerals, refrescs, sucres i cerveses

Selecció de còctels

Mojito, Aperol Spritz, Passionate
(còctel d'autor)
Watermelon bay (còctel d'autor)

Sense Alcohol

- Aigües, sucres de fruites, refrescs, cerveses

A MÉS

A Dolce Barcelona volem oferir-li més opcions i possibilitats perquè el seu casament sigui tal com ho ha somiat. Podrà escollir entre un exquisit servei professional de tallador de pernil, un selecte buffet de sushi, la nostra saborosa barbacoa de costelles i mini hamburgueses, una atractiva estació de marisc cru, un exquisit servei de còctels o fins i tot contractar un exclusiu i deliciós carro d'ostres Louis. Si no troba el que busca, o és alguna cosa molt especial, comparteixi la idea amb nosaltres i la farem realitat.



SERVEIS



Pernil Ibèric amb Tallador

PadeCoca amb Tomàquet de Penjar i AOVE

* Es recomana 1 peça de pernil per cada 100 assistents



Buffet de Sushi

Selecció de nigiris, makis, California rolls amb wasabi, salsa de soja i gíngebre en vinagre



La nostra BBQ de Costelles i Mini Hamburgueses

A la nostra barbacoa de carbó:

- Costelles de porc marinades, les famoses "BBQ pork ribs" i les nostres mini hamburgueses de vedella ecològica de Girona i de pollastre de pagès amb el seu assortiment d'acompanyaments per poder fer l'hamburguesa al seu gust. Ceba, tomàquet, formatge
- cheddar i de cabra, bacó, ceba cogombre, maionesa, caramel·litzada i ceba cruixent, ketchup i assortiment de mostasses.

***Es requereix un mínim de 50 comensals per realitzar el servei**

SERVEIS



El Carro d'Ostres

Ostres LOUIS, carro d'ostres i servei d'obertura al moment.

Amb acompanyament d'una selecció de salses especials per a les ostres.



L'Estació de Marisc Bullit

Llagostins, navalles, musclos, cloïsses i berberechos bullits al vapor amb una mica de llorer i aigua de mar.

Acompanyats de salsa còctel, maionesa d'algues i salsa Espinaler.



Còctels que Enamoren

Durant l'aperitiu, gaudeixi del nostre exclusiu servei de còctels premium, amb exquisites presentacions elegants que afegiran un toc especial a aquest moment únic.

***Es requereix un mínim de 50 comensals per realitzar el servei.**

PAQUETS DE CERIMÒNIA

Voleu una cerimònia romàntica i per tot lo alt? O potser esteu pensant en alguna cosa més íntima i informal? Sigui quin sigui l'estil que teniu en ment, Dolce Barcelona és el vostre lloc.

Voleu fer realitat els vostres somnis? Us donarem aquest toc màgic que farà que el dia més important de les vostres vides sigui també únic! Refresqueu els vostres sentits amb les nostres aigües saboritzades, el toc perfecte per donar inici a la vostra gran celebració.

QUÈ INCLÒSEM?

1.

DECORACIÓ

La decoració està pensada per realçar la bellesa del lloc i les vistes. Amb una catifa a mode de passadís sobre el nostre gespa per donar solemnitat, centre de flors per a la taula de la cerimònia i detalls florals per a cada una de les cadires als costats del tapís de la catifa.

2.

ENTREVISTES

Ens entrevistarem amb vosaltres i amb el jutge de la cerimònia per ajudar-vos a crear una cerimònia a mesura dels vostres desitjos. La durada d'aquesta serà d'uns 30 minuts.

3.

MOBILITAT

Les cadires, tant dels contraents com dels assistents, i la taula es decoraran vestides per la cerimònia.

4.

EQUIP DE SO

Equip de so exterior, micròfon i tècnic perquè tothom pugui escoltar els vostres discursos a la cerimònia correctament.

5.

LA Rts i



PER A LA VOSTRA TRANQUIL·LITAT, INCLOUEM

- Persona per a la coordinació de tot l'acte des de l'arribada dels convidats fins al tancament del casament.
- Durant l'aperitiu: aigua, refrescos, cerveses, vi i cava.
- Vaixella, cristalleria i manteleria estàndard.



SERVEIS ADDICIONALS

- Invitacions i detalls de casament
- Possibilitat de lloguer de buggy per a la sessió de fotos al Golf Barcelona
- Decoració / Florista
- Lloguer de mantel·leria i parament especial
- Servei de música i DJ
- Fotògraf / Fotomaton / Cabina 360°
- Animació infantil

COL·LABORADORS

- Servei de perruqueria
- Servei de floristeria
- Servei de fotografia
- Vestits de núvia
- Lloguer de cotxe per als nuvis
- Animacions musicals, monòlegs
- Animacions infantils



ELS NOSTRES OBSEQUIS

A Dolce Barcelona Resort, volem agrair-vos la vostra confiança i ajudar-vos a fer que la data del vostre casament sigui, de veritat, un dia molt especial. Per aquest motiu, tenim unes petites sorpreses preparades perquè la vostra elecció sigui encara més senzilla.



US OFERIM COM A PART DE L'ORGANITZACIÓ



Prova de menú gratuïta per als nuvis, amb preus especials per a altres acompanyants possibles.

Minutàries personalitzades.

Aparcament gratuït per als vostres convidats, subjecte a disponibilitat.

Parella de nuvis del pastís.

Estada de la nit de noces per als nuvis, que inclou:

- Allotjament a la suite (subjecte a disponibilitat) o en una de les nostres fantàstiques habitacions Premium, especialment preparada per a l'ocasió.
- El magnífic esmorzar bufet del nostre Restaurant Origen.
- Un massatge de 40 minuts en cabina doble a Dolce Vital Spa durant la vostra estada.
- Lliure utilització de la zona d'aigües de Dolce Vital Spa durant la vostra estada.
- Sortida tardana (late check-out) de l'habitació, subjecte a disponibilitat.
- Tarifes especials per a l'allotjament dels vostres convidats.
- Una cena de celebració del vostre primer aniversari de casament als nostres restaurants.

**Aquests obsequis són vàlids per a casaments de més de 80 comensals adults. Per a casaments amb un nombre menor de persones, també tenim detalls especials: consulteu-los, si us plau, amb el nostre Expert en Esdeveniments i Celebracions.*





DURADA DELS SERVEIS:

- Aperitiu: 1 hora aproximadament.
- Menjar i sopar banquet: 3 hores.

FORMA DE PAGAMENT

- 20% Prepagament en el moment de la confirmació de l'esdeveniment.
- El 50% 20 dies abans de l'esdeveniment juntament amb el sitting plan i la llista d'invitats.
- 30% 7 dies laborables abans del dia del servei.

CONDICIONS GENERALS

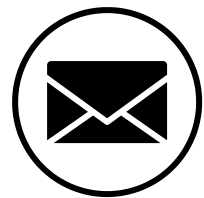
- El menú escollit ha de ser el mateix per a tots els comensals.
- Disposem de menús dissenyats especialment per a dietes especials, al·lèrgics i pràctiques religioses.
- La decoració no està inclosa en el preu (consulta el preu).
- Els preus detallats poden veure's afectats si el nombre de comensals és inferior o superior al nombre especificat a la proposta.



@dolcebarcelonaresort



www.dolcebarcelonaresort.com



events@dolcebarcelonaresort.com