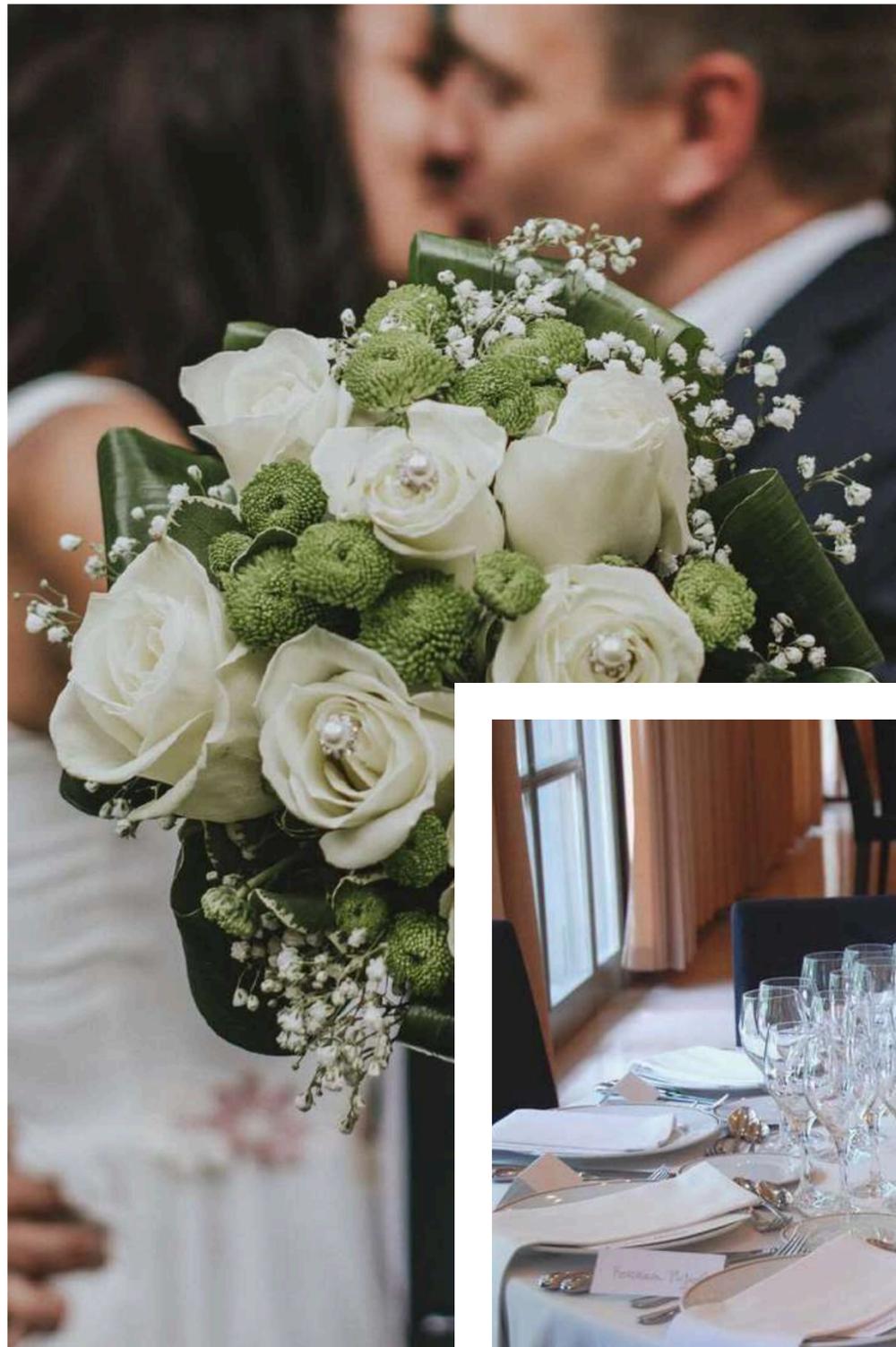


DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT







**TU L'IMAGINES, NOUS LE
RÉALISONS.**

NOUS ADORONS LES ÉVÉNEMENTS.

Nous sommes une équipe de personnes passionnées par le monde de la gastronomie, des événements et de l'innovation. Notre mission est de toujours offrir à nos clients une expérience culinaire unique et innovante, avec la meilleure qualité dans chaque ingrédient, en unissant notre département R&D à notre créativité pour l'élaboration de nos plats et mises en scène.



DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT



MENU 1

Apéritif

- La pastèque/Sangria
- Les croustillants de mer et montagne
- Galets de brandade de morue et truffe
- Cupcakes d'olive noire
- Mini tacos de thon avec émulsion d'avocat, oignon rouge et coriandre
- Verrine de gaspacho de cerise avec mató et maquereau
- La planche de fromages artisanaux avec coing et fruits secs
- Notre assortiment de croquettes
- Crevette croustillante avec riz vert vietnamien
- Nos pommes de terre bravas avec sauce tomate
- Airbag de jambon ibérique
- Les Oreos au parmesan
- Mochi salé de poitrine ibérique
- Notre station de riz : Riz crémeux aux cèpes et parmesan, et paella valencienne traditionnelle

Menu

Crème de topinambour avec Saint-Jacques, algue codium et caviar de la Val d'Aran.

Suquet de lotte et de bar avec pomme de terre au mortier et chips d'artichaut

Sorbet au choix

Gâteau nuptial

Cave

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanc
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Rouge
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Sodas et bières
- Eaux minérales
- Cafés et infusions
- Liqueurs de table

MENU 2

Apéritif

- La pastèque/Sangria
- Les croustillants de mer et montagne
- Galets de brandade de morue et truffe
- Cupcakes d'olive noire et coriandre
- Mini tacos de thon avec émulsion d'avocat, oignon rouge et coriandre
- Verrine de gaspacho de cerise avec mató et maquereau
- La planche de fromages artisanaux avec pâte de coing et fruits secs
- Notre assortiment de croquettes
- Crevette croustillante avec riz vert vietnamien
- Nos pommes de terre bravas avec sauce tomate
- Airbag de jambon ibérique
- Les Oreos au parmesan
- Mochi salé de poitrine ibérique
- Notre station de riz : Riz crémeux aux cèpes et parmesan, et paella valencienne traditionnelle

Menu

Le traditionnel pâté en croûte de veau bio et foie gras,
accompagné d'une petite salade de jeunes pousses et de
pickles

Bar rôti avec émulsion de cèpes, asperges vertes et gnocchis
sphériques de potiron

Sorbet au choix

Gâteau nuptial

Cave

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanc
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Rouge
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O.
Penedès
- Sodas et bières
- Eaux minérales
- Cafés et infusions
- Liqueurs de table





MENU 3

Apéritif

- La pastèque/Sangria
- Les croustillants de mer et montagne
- Galets de brandade de morue et truffe
- Cupcakes d'olive noire
- Mini tacos de thon avec émulsion d'avocat, oignon rouge et coriandre
- Verrine de gaspacho de cerise avec mató et maquereau
- La planche de fromages artisanaux avec pâte de coing et fruits secs
- Notre assortiment de croquettes
- Crevette croustillante avec riz vert vietnamien
- Nos pommes de terre bravas avec sauce tomate
- Airbag de jambon ibérique
- Les Oreos au parmesan
- Mochi salé de poitrine ibérique
- Notre station de riz : Riz crémeux aux cèpes et parmesan, et paella valencienne traditionnelle

Menu

Raviolis aux cèpes et gambas avec béchamel légère au romarin

Agneau à basse température avec coulant de pomme de terre, tomate rôtie et purée crémeuse de chou-fleur

Sorbet au choix

Gâteau nuptial

Cave

-
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanc
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Rouge
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Sodas et bières
- Eaux minérales
- Cafés et infusions
- Liqueurs de table

MENU 4

Apéritif

- La pastèque/Sangria
- Les croustillants de mer et montagne
- Galets de brandade de morue et truffe
- Cupcakes d'olive noire
- Mini tacos de thon avec émulsion d'avocat, oignon rouge et coriandre
- Verrine de gaspacho de cerise avec mató et maquereau
- La planche de fromages artisanaux avec pâte de coing et fruits secs
- Notre assortiment de croquettes
- Crevette croustillante avec riz vert vietnamien
- Nos pommes de terre bravas avec sauce tomate
- Airbag de jambon ibérique
- Les Oreos au parmesan
- Mochi salé de poitrine ibérique
- Notre station de riz : Riz crémeux aux cèpes et parmesan, et paella valencienne traditionnelle

Menu

Salade de homard avec pomme de terre, pomme, céleri, crémeux d'avocat et jeunes pousses

Filet de bœuf avec trinxat de courge et trompette noire, jus de rôti et sauce béarnaise

Sorbet au choix

Gâteau nuptial

Cave

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanc
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Rouge
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Sodas et bières
- Eaux minérales
- Cafés et infusions
- Liqueurs de table



GÂTEAU NUPTIAL



À choisir

- Le classique gâteau Sacher avec gelée d'abricot
- Gâteau cheesecake aux fruits rouges
- Gâteau au chocolat blanc et noir
- Gâteau à la mangue et à la noix de coco avec menthe
- Le classique Red Velvet

MENU ENFANT



➤ Apéritif

- Olives farcies
- Croquettes au jambon
- Pommes de terre chips
- Dés de fromage
- Mini fuet

➤ Entrées

- Spaghetti ou macaroni à la sauce bolognaise ou carbonara
- Cannellonis gratinés
- Riz à la cubaine avec sauce tomate

➤ Plats principaux

- Blanc de poulet grillé
- Bâtonnets de merluza panés
- Escalope de veau ou petits sandwiches de jambon cuit et fromage

*Tous les plats sont accompagnés de pommes de terre frites

➤ Desserts

- Glace ou Gâteau nuptial

➤ Cave

Sodas

Jus de fruits

Eaux minérales

BODEGAS

Accord mets et vins Supérieur

- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Blanc
- Clot dels Oms, D.O. Penedès, Rouge
- Cava Rabetllat i Vidal Brut, D.O. Penedès
- Sodas et bières
- Eaux minérales
- Cafés et infusions

Accord mets et vins Platinum

- Terras Gauda, Rias Baixas, Blanc
- Remelluri, D.O. Rioja, Rouge
- Rabetllat i Vidal Gran Reserva Xarel.lo, D.O. Penedès
- Sodas et bières
- Eaux minérales
- Cafés et infusions

Accord mets et vins Premium

- Martivilli, D.O. Rueda, Blanc
- Vizcarra Senda del Oro, D.O. Ribera del Duero, Rouge
- Rabetllat i Vidal Brut Nature, D.O. Penedès
- Sodas et bières
- Eaux minérales
- Cafés et infusions





BARS LIBRES

Supérieur

- Gin : Bombay, Tanqueray, Puerto de Indias
- Rhum : Havana Special, Cacique
- Vodka : Absolut, Sobieski
- Whisky : Ballantine's, White Label, J&B
- Eaux minérales, sodas, jus de fruits et bières

Premium

- Gin : Bombay Sapphire, Seagrams, Bulldog, Martin Millers
- Rhum : Havana Club 7, Matusalem 7, Barceló
- Vodka : Belvedere, Absolut
- Whisky : Johnnie Walker Black, Jameson, Jack Daniels
- Tequila : Herradura Silver
- Eaux minérales, sodas, jus de fruits et bières

Sélection de cocktails

- Mojito, Aperol Spritz, Passionate (cocktail signature)
- Watermelon bay (cocktail signature)

Sans alcool

- Eaux, jus de fruits, sodas, bières

ADEMÁS

Au Dolce Barcelona, nous souhaitons vous offrir plus d'options et de possibilités pour que votre mariage soit exactement comme vous l'avez rêvé. Vous pourrez choisir parmi un service professionnel exquis de découpe de jambon, un buffet sélect de sushi, notre savoureuse barbecue de côtes et mini hamburgers, une station attrayante de fruits de mer crus, un service de cocktails exquis ou même louer un chariot exclusif et délicieux d'huîtres Louis. Si vous ne trouvez pas ce que vous cherchez ou si c'est quelque chose de très spécial, partagez l'idée avec nous et nous la réaliserons.



SERVICES



Jambon Ibérique avec découpeur

ain de Coca avec Tomate de Colgar et AOVE

*Il est recommandé de prévoir 1 pièce de jambon pour 100 invité



Buffet de Sushi

Sélection de nigiris, makis, California rolls avec wasabi, sauce soja et gingembre mariné



Notre BBQ de côtes et mini burgers

Sur notre barbecue au charbon de bois :

- Côtelettes de porc marinées, les fameuses "BBQ pork ribs" et nos mini hamburgers de boeuf bio de Gérone et de poulet fermier avec un assortiment d'accompagnements pour personnaliser votre hamburger à votre goût.
- Oignon, tomate, fromage cheddar et de chèvre, bacon, oignon caramélisé et oignon croustillant, concombre, mayonnaise, ketchup et assortiment de moutardes.

***Un minimum de 50 convives est requis pour effectuer le service.**

SERVICES



Le Chariot d'huîtres

Huîtres LOUIS, chariot d'huîtres et service d'ouverture sur place.

Avec un accompagnement de sauces spéciales pour les huîtres.



La Station de Fruits de Mer Cuisinés

Crevettes, couteaux, moules, palourdes et coques cuits à la vapeur avec un peu de laurier et d'eau de mer.

Accompagnés de sauce cocktail, mayonnaise aux algues et sauce Espinaler.



Cocktails qui font fondre les cœurs

Pendant l'apéritif, profitez de notre service exclusif de cocktails premium, avec des

combinaisons exquises et des présentations élégantes qui ajouteront une touche spéciale à ce moment unique.

***Un minimum de 50 convives est requis pour effectuer le service.**

FORFAITS DE CÉRÉMONIE

Souhaitez-vous une cérémonie romantique et grandiose ? Ou peut-être envisagez-vous quelque chose de plus intime et décontracté ? Quel que soit le style que vous imaginez, Dolce Barcelona est l'endroit idéal. Vous voulez réaliser vos rêves ? Nous y ajouterons cette touche magique qui rendra le jour le plus important de vos vies également unique ! Rafraîchissez vos sens avec nos eaux aromatisées, la touche parfaite pour commencer votre grande célébration.

CE QUE NOUS INCLUONS?

1. DÉCORATION

La décoration est pensée pour mettre en valeur la beauté du lieu et les vœux. Un tapis se verra déroulé sur notre pelouse pour ajouter de la solennité, un centre de table de la cérémonie et des détails floraux pour chacune des chaises des côtés du tapis.

2. FLEURS

Tout sera entretenu avec vous et avec le jugement de cérémonie pour vous aider à créer une cérémonie sur mesure, selon vos désirs. Sa durée sera d'environ 30 minutes.

3. MOBILIER

Les chaises, les tables pour les mariés qui pourront accueillir les invités, ainsi que la table servant à la cérémonie.

4. EQUIPEMENT SONORE

Un système de sonorisation extérieur, microphone et haut-parleur pour que tous puissent entendre correctement vos vœux et la cérémonie.



POUR VOTRE TRACUILLITÉ, NOUS INCLUONS

- Personne pour la coordination de l'événement, depuis l'arrivée des invités jusqu'à la fin du mariage.
- Pendant l'apéritif : eau, boissons gazeuses, bières, vin et cava.
- Vaisselle, verrerie et linge de table standard.



SERVICES SUPPLÉMENTAIRES

- Invitations et détails de mariage
- Possibilité de location de buggy pour la séance photo au Golf Barcelona
- Décoration / Fleuriste
- Location de nappes et vaisselle spéciale
- Service de musique et DJ
- Photographe / Photomaton / Cabine 360°
- Animation pour enfants

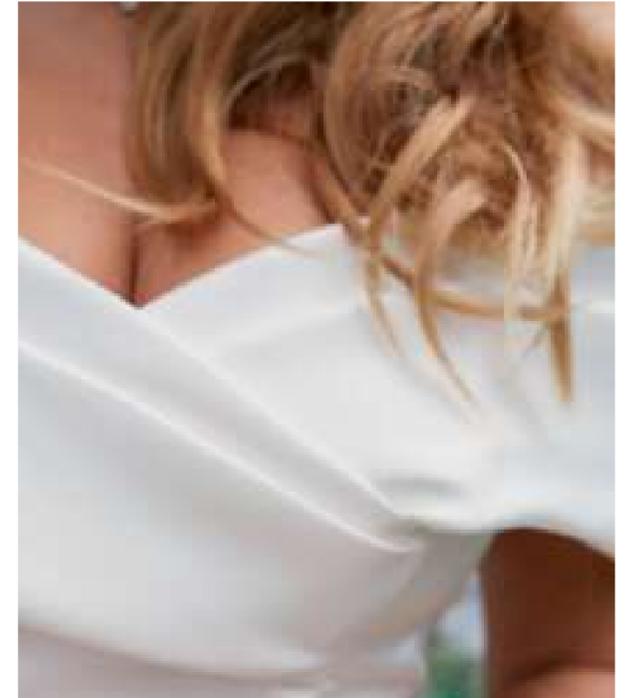
PARTENAIRES

- Service de coiffure
- Service de fleuristerie
- Service de photographie
- Robes de mariée
- Location de voiture de mariée
- Animations musicales, monologues
- Animations pour enfants



NOS CADEAUX

À Dolce Barcelona, nous souhaitons vous remercier pour votre confiance et vous aider à faire en sorte que la date de votre mariage soit vraiment un jour très spécial. C'est pourquoi nous avons préparé quelques petites surprises pour que votre choix soit encore plus facile.



NOUS VOUS OFFRONS COMME PARTIE DE L'ORGANISATION



Dégustation gratuite du menu pour les mariés, avec des prix spéciaux pour les autres invités éventuels.

Menus personnalisés.

Parking gratuit pour vos invités, sous réserve de disponibilité.

Couple de mariés en gâteau.

Séjour de la nuit de noces pour les mariés, comprenant:

- Hébergement dans la suite (sous réserve de disponibilité) ou dans l'une de nos magnifiques chambres Premium, spécialement préparées pour l'occasion. Le superbe petit-déjeuner buffet de notre restaurant Origen. Un massage de 40 minutes en cabine double au Dolce Vital Spa pendant votre séjour. Utilisation libre de la zone d'eaux du Dolce Vital Spa pendant votre séjour. Départ tardif
- (late check-out) de la chambre, sous réserve de disponibilité. Tarifs spéciaux pour l'hébergement de vos
- invités. Un dîner de célébration de votre premier anniversaire de mariage dans nos restaurants.
-
-

**Ces cadeaux sont valables pour les mariages de plus de 80 invités adultes. Pour les mariages avec un nombre d'invités inférieur, nous avons également des détails spéciaux que nous pouvons adapter à votre célébration. N'hésitez pas à consulter notre Expert en Événements et Célébrations pour plus d'informations et des options personnalisées.*

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT



DURÉE DES SERVICES

- Apéritif: environ 1 heure.
- Déjeuner et Dîner banquet: 3 heures.

MODE DE PAIEMENT

- 20 % d'acompte à la confirmation de l'événement.
- 50 % 20 jours avant l'événement, avec le plan de placement et la liste des invités.
- 30 % 7 jours ouvrables avant le jour du service.

CONDITIONS GÉNÉRALES

- Le menu choisi doit être identique pour tous les convives.
- Nous disposons de menus spécialement conçus pour des régimes spéciaux, les personnes allergiques et les pratiques religieuses.
- La décoration n'est pas incluse dans le prix (consulter le tarif).
- Les prix détaillés peuvent être affectés en cas de nombre de convives inférieur ou supérieur à celui spécifié dans la proposition.



@dolcebarcelonaesort



www.dolcebarcelonaesort.com



events@dolcebarcelonaesort.com