

EL PALACE

BARCELONA 1919

Su Banquete de Boda

Tenemos el placer de presentarles en este dossier, algunas sugerencias de menús preparados para ofrecer a sus invitados. Todos ellos confeccionados en el hotel y elaborados con los mejores productos del mercado.

Desde su primera visita, nuestro Departamento de Banquetes les asesorará en todos los detalles para que su evento sea un éxito, ofreciéndoles todas las facilidades para personalizarlo y satisfacer sus necesidades.

El Hotel Palace se complace en proporcionarles:

Un elegante salón para el banquete, y si fuera necesario, un segundo salón para el baile y el servicio de bar.

La impresión de las minutas personalizadas.

Tarjetas personalizadas con el nombre de sus invitados, colocadas en las mesas.

Confección de los listados de invitados (por orden alfabético y por mesas).

Fundas de sillas y mantelería de hilo.

Servicio de guardarropía durante el banquete.

Degustación de menú para los novios, en bodas superiores a 70 personas.

Prueba de menú gratuita para 6 comensales, en bodas superiores a 150 personas.

Una habitación de lujo para los novios, en bodas superiores a 70 personas.

Otros servicios complementarios

Si desean personalizar las mesas, armonizar la velada o fotografiar los mágicos momentos de éste día tan especial, no dude en comunicárnoslo, nos permitiríamos recomendarles a nuestros colaboradores de contrastada profesionalidad.

Ofrecemos la posibilidad de servicio de cuidado de niños, no dude en consultar precio.

Contratación

Una vez dispongan de la fecha de su banquete, y hayan elegido las salas más convenientes para la realización del mismo, procederemos a reservar los espacios durante unas semanas.

Finalizado este período, confirmaremos su reserva y les presentaremos un contrato en el que solicitaremos los depósitos correspondientes. Estos depósitos se podrán efectuar de la manera que les sea más conveniente, antes de la fecha del evento.

Para más información sobre el Palace, les invitamos a visitar nuestra página web www.hotelpalacebarcelona.com

Aprovechamos la ocasión para hacerles llegar nuestro más atento saludo.

Departamento de Banquetes
Hotel El Palace

Aperitivos

Fríos

Bombón de queso de cabra, frutos rojos y gel de cebolleta
Salmón con remolacha
Tatakya de atún
Sableé, tartar de txangurro, lima, tobiko
Foie, salmón ahumado, manzana ácida

Calientes

Hamburguesa de rabo buey, mayonesa de kimchee y cilantro
Mini canelón de asado y crema ligera de ceps
Fish and chips, mayonesa de hoisin y verde de cebolleta
Croquetas de autor
Patata brava
Langostino y mojo verde

Bar

Cava
Vino blanco y tinto
Whisky, vodka, gin, ron, Martini rojo y blanco, Campari
Zum de frutas, sodas, cervezas, agua mineral

***Para acompañar su aperitivo,
les proponemos animaciones culinarias...***

Estación de Arroz

12 Euros por persona por hora

Estación de Queso

12 Euros por persona por hora

Estación de Jamón Ibérico de Bellota

14 Euros por persona por hora (mínimo 50 personas)

Estación de Foie Gras

15 Euros por persona por hora

Estación de Ostras

16 Euros por persona por hora

Menú 1

Aperitivo

Ensalada de hierbas, mango, cítricos, langostino y aguacate

»

Pato asado y deshuesado, pistachos, mostazas y hierbas frescas

»

Postre

»

Petit fours

»

Café

Bodega incluida

Blanc Tranquile, D.O Penedès
Valtravieso Roble, D.O. Ribera del Duero
Castillo de Perelada Brut Reserva
Agua Mineral
Licores y digestivos

120 Euros por persona IVA incluido

Menú 2

Aperitivo

Foie micuit atemperado, brotes verdes, gel de manzana ácida y gel de mango pasión

»

Cordero a baja temperatura, gratin de patata con trufa y parmigiano, cremoso de zanahoria y canela y jugo de asado

»

Sorbete de apio verde

»

Postre

»

Petit fours

»

Café

Bodega incluida

Blanc Tranquile, D.O Penedès
Valtravieso Roble, D.O. Ribera del Duero
Castillo de Perelada Brut Reserva
Agua Mineral
Licores y digestivos

120 Euros por persona IVA incluido

Menú 3

Aperitivo

Ravioli de gamba y vieira, jugo de cebolla escalibada y tomate concassé

∞

Rodaballo asado, confitura de cebolla roja y vinagreta de sidra

∞

Sorbete de manzana ácida y albahaca

∞

Postre

∞

Petit fours

∞

Café

Bodega incluida

Blanc Tranquile, D.O. Penedès
Valtravieso Roble, D.O. Ribera del Duero
Castillo de Perelada Brut Reserva
Agua Mineral
Licores y digestivos

120 Euros por persona IVA incluido

Menú 4

Aperitivo

Mini huerto de verduras, tierra de aceituna de kalamata, crema de coliflor y lima

∞

Merluza de palangre, verduras de temporada, clorofila de espinacas y germinado de guisante

∞

Sorbete de mango y fruta de la pasión

∞

Postre

∞

Petit fours

∞

Café

Bodega incluida

Blanc Tranquile, D.O. Penedès
Valtravieso Roble, D.O. Ribera del Duero
Castillo de Perelada Brut Reserva
Agua Mineral
Licores y digestivos

120 Euros por persona IVA incluido

Otras opciones...

Primeros

Ensalada de salmón ahumado, patata aliñada a las finas hierbas, mayonesa de lima y kimchee y cebolla roja escalibada

Ravioli de setas de temporada, crema ligera de foie, jamón ibérico y brotes frescos

Tartar de txangurro, sopa fría de tomate y albahaca, mayonesa de lima y codium

Ensalada de quinoa real, verduritas de temporada, aguacate y menta fresca

Segundos

Solomillo de buey asado y reposado, ragú de setas de temporada y cebada y jugo de asados

Meloso de rabo de buey, pulpo braseado, patata en texturas y jugo de cebolla asada

Marmitako de pez mantequilla, patata confitada, concassé de tomate ligeramente picante y txipiron liquido

Rodaballo asado, verduras de temporada, escalibada en texturas y yema curada

Prepostres

Sorbete de piña. crema de coco y kaffir

Sorbete de verdura, sopa de jengibre y lima

Sorbete de frambuesa y sopa ligera de albahaca

Sorbete de mandarina y sopa ligera de menta

Propuestas de postre

Sacher de chocolate 70%, frambuesa y sorbete de frutos rojos

Namelaka de vainilla, crema de avellana y crumble de yuzu

Xabina de chocolate, bizcocho de aceite de oliva y sorbete de pasión

Tartaleta de frutas, crema de almendra y helado de coco

Cheese cake de chocolate blanco, frutos rojos en texturas y sorbete de frambuesa

Eclair de limón, albahaca, crema lima y helado de yogurt