



HOTEL ABBA GARDEN
Bodas

Aperitivos

Aperitivos fríos

- Piruletas de parmesano*
- Nuestro Melonjito
- Chupito de Bloody Mery*
- Chips de verduras
- Trampantojo de cereza*
- Tostadita de queso de Cabra y cebolla caramelizada
- Tataki de atún
- Dado de mousse de foie*
- Cornete de salmón
- Tartar de tomate y dátil*

Aperitivos calientes

- Crujiente de sobrasada y miel*
- Croquetas de jamón ibérico
- Chupito de calabaza y menta*
- Patata, huevo y chorizo
- Pulpo, papada y mango*
- Crujiente de papada y gamba
- Brocheta de pollo Yakitori*
- Mini burgers con salsa Barbacoa
- Chupa chups de Codorniz

Estaciones

- Estación de fideuá*
- Estación de arroz de setas y fideuá
- Estación e embutidos ibéricos al corte con pan con tomate
- Estación de Quesos Catalanes con mermeladas y tostaditas
- Estación de Jamón ibérico con pan de cristal al corte

*Incluido en menú básico

Menú

Entrantes

- Coca de escalibada con queso de cabra, anchoas del Mediterráneo y lágrima de romesco*
- Ensalada fresca con jamón de pato, lascas de parmesano y vinagreta de frutos rojos
- Crema de setas silvestres al aroma de trufa y polvo de trompetas negras
- Canelón de salmón ahumado relleno de tartar de langostinos y mostaza con dados de papada crujiente.
- Crema de calabaza con polvo de jamón y aceite de hierbas

Principales

- Bacalao confitado con cremoso de celeri y polvo de jamón
- Merluza con crema suave de guisantes, menta y polvo de oliva negra*
- Rodaballo con salsa de vino blanco y papada ibérica crujiente
- Solomillo de ternera con *trinxat* y salsa de setas
- Rulo de cordero con *cous-cous*, verduritas y salsa de regaliz
- Solomillo con escalope de foie, jugo de ternera y pastel de patata

*Incluido en menú básico

HOTEL ABBA GARDEN****

Menú

Pre-postre

- Sorbete de mandarina con granadina y frambuesa lyo
- Sorbete de limón al cava*

Tartas nupciales

- Tarta Imperial
- Tarta Sacher
- Tarta San Marcos
- Tarta de Limón

Bodega

- Vino Blanco Legaris Verdejo D.O RUEDA
- Vino Tinto Viña Pomal D.O. RIOJA CRIANZA
- Cava Brut Reserva Anna de Codorniu Blanc de Blancs
- Aguas Minerales
- Refrescos y cervezas
- Cafés e Infusiones
- Carro de licores y Brandis

OTRAS OPCIONES DE BODEGA - A CONSULTAR-

Precios a partir de 80€

Menú Infantil

Aperitivo de boda

Entrante

- Canelones con bechamel

Principal

- Cordon bleu con patatas fritas

Postre

- Helado
- y
- Tarta nupcial

Precio 35,00€
Para niños menores de 12 años

Servicios adicionales

El precio de las consumiciones durante el baile y para 2 horas de servicio es de 16 € por adulto. La hora extra se facturará a razón de 10 € por adulto IVA Incluido.

- Barra libre: Whisky: J.B., Johny Walker Red y White Label Ron: Bacardí, Cacique y Malibú Ginebra: Bombay, Tanqueray y Gordon's Vodka: Eristoff
- Premium (30 €): Whisky: Cardhu 12 años, Jack Daniel's, J.B., Jonny Walker Red y White Label Ron: Bacardí, Cacique y Malibú Ginebra: Bombay Shapphire, Hendrick's, Bombay, Tanqueray y Gordon's Vodka: Absolut, Eristoff

Barra libre de Mojitos 9€ por adulto.

La tarifa del Disc-Jockey es de 700 € para 2 horas de baile incluyendo la amenización del banquete. La hora extra se facturará a razón de 250 € por hora. En el caso de cualquier otro tipo de amenización musical se aplicará las tarifas previamente acordadas según su solicitud. Consulten nuestras diferentes opciones. IVA Incluido

Si el Disc-Jockey no es el proporcionado por nosotros se deberá de abonar canon de 190,00€ e impuesto SGAE.

El hotel dispone de pantalla y proyector en la sala del banquete con un coste de 156 € (IVA incluido)

Posibilidad de celebrar la ceremonia civil en el jardín de nuestro hotel.

Condiciones especiales

Por cortesía del hotel les incluimos en el precio: los centros de mesa, las minutas y tarjetones personalizados, el seating del enlace, las fundas de sillas, parking gratuito (bajo disponibilidad del hotel), así como una simpática pareja de novios.

Noche de bodas con cava en la habitación. Desayuno buffet al día siguiente y acceso a la piscina y spa del hotel.

Parking sin coste (bajo disponibilidad).

La prueba de menú: Menos de 80 invitados: 2 personas · Entre 80 y 125 personas: 4 personas · Más de 125 invitados: 6 personas.

No tenemos exclusividad con ninguna empresa de fotografía.

Opciones de menús especiales y menús adaptados a cualquier alergia alimenticia

Precios especiales de habitaciones para invitados:

Temporada baja (De Noviembre a Marzo incluido): Individual 75 € Doble 85 € ·

Temporada alta (De Abril a Octubre incluido): Individual 95 € Doble 105 € ·

Desayuno e IVA incluido · Tasa turística de 0.99 € por persona/noche no incluida en el precio

HOTEL ABBA GARDEN****

Recibimos visitas todos los días de la semana concertando visita previa.

Para más información podéis comunicaros con nosotros a través del teléfono o nuestra dirección de correo electrónica a Yasmina Gallego, responsable de Banquetes.

C/Santa Rosa 33 Esplugues de Llobregat 08950 Barcelona
T: (+34) 93 503 54 54 M: (+34) 647 329 795
E: cci-garden@abbahoteles.com

| by **abba** |
| h o t e l s |

