

EL ESCENARIO PERFECTO
PARA QUE ESTE DÍA SEA
REALMENTE ESPECIAL EN
EL MEJOR RINCÓN DE LA
COSTA BRAVA



HB HOTEL
COSTA BRAVA

www.hotelcostabrava.com



EN EL HOTEL COSTA BRAVA
TENEMOS UNA LARGA EXPERIENCIA
EN TODO TIPO DE BANQUETES Y
EVENTOS.

NUESTRO ENTORNO LLENO DE
ENCANTO Y BELLEZA ES EL MARCO
IDEAL PARA UN DÍA TAN ESPECIAL.



APERITIVO DE BIENVENIDA

SERVIDO ENTRE LA TERRAZA Y EL
SALÓN GARBÍ CON VISTAS A LA PLAYA
GRANDE DE PLATJA D'ARO

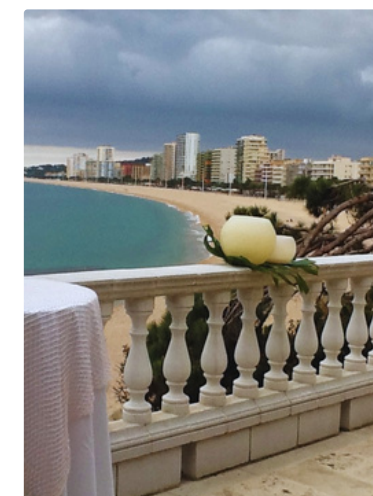


APERITIVO FRÍO Y CALIENTE: 35,00 EUROS POR
PERSONA

Tartar de salmón con crema de aguacate
Tataki de atún con crema de queso y salsa Teriyaki
Hummus de berenjena ahumada con anchoas y tomate
Mejillones y navajas escabechados en casa
Bombón de foie con mango y pistachos
Coca de boquerones en vinagre con aceitunas verdes y salsa
del Vermut

Platillo de salchichas con setas de temporada
Pulpo a la brasa con compota de cebolla de Figueras
Crujiente de queso cremoso con calabacín y aceitunas negras
Croquetas de asado
Calamares a la andaluza
Crujiente de langostinos con albahaca y salsa romesco

COPA DE CAVA, AGUAS MINERALES, VERMUTS, CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS VARIADOS



RINCONES

DE LOS ARROCES: 10,00 EUROS POR PERSONA

Arroz seco con gambas de Palamós
Arroz a la cazuela con cananas
Arroz cremoso de setas y parmesano

DEL JAMÓN: 600,00 EUROS

Jamón Ibérico cortado al momento con pan de coca y tomate

DE LOS QUESOS: 8,00 EUROS POR PERSONA

Surtido de quesos artesanos acompañados de diferentes panes, tostadas, mermeladas y frutos secos

DE LAS OSTRAS

Caja de 100 ostras: 350,00 euros
Caja de 50 ostras: 175,00 euros

Ostras Copron nº2 abiertas al momento acompañadas de pan negro, mantequilla, limón i vinagreta de chalota



MENÚ NUPCIAL

PRIMEROS PLATOS A ESCOGER ENTRE:

Ravioli relleno de setas con parmentier de zanahoria y salsa de lima	25 euros
Mezcla de verduras al wok con salsa de soja y queso de cabra	25 euros
Ensalada tibia de langostinos con patata confitada y aceite de miel y mostaza	30 euros
Ensalada de foie con higos confitados y vinagreta de frambuesa	30 euros
Corazón de vieira con crema de guisantes, naranja y zumo del asado	35 euros

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER ENTRE:

Filete de ternera a la broche	30 euros
Meloso de ternera de la Albera con salsa de su jugo, ciruelas y trufa	30 euros
Lubina a horno con patata, cebolla y tomate	35 euros
Lomo de rape con parmentier de patata y salsa del suquet	35 euros
Filete de ternera con escalopa de foie a la plancha y salsa de garnacha	35 euros
Espalda de cabrito asada al horno	35 euros

POSTRES Y PASTEL NUPCIAL

POSTRES A ESCOGER ENTRE:

Fresas marinadas con albahaca y sorbete de mandarina

Mezcla de frutos rojos con helado de yogurt

Sopa de melón con menta y sorbete de limón

Sopa de piña con helado de coco

Biscuit de vainilla con chocolate caliente y nueces

5 EUROS POR PERSONA



PASTEL DE CELEBRACIÓN

Trabajamos con una amplia variedad de pasteles de la Pastelería La Vienesa de Sant Feliu de Guíxols, del maestro pastelero Toni Viñas.

Disponemos de opciones veganas, vegetarianas y adaptadas a todo tipo de alergias, intolerancias o dietas especiales.

10 EUROS POR PERSONA

El Hotel Costa Brava les ofrece para su celebración dos opciones de bodega

OPCIÓN 1

VINO BLANCO

Indispensable
Oliver Conti, DO Empordà

VINO TINTO

indispensable
Oliver conti, DO Empordà

CAVA

Stars Brut
Castell de Perelada, DO Cava

Aguas minerales naturales
Cafés
Carro de licores y brandis

20,00 EUROS POR PERSONA



OPCIONES DE OTROS VINOS

(el incremento es por persona)

OPCIÓN 2

BLANCOS

- MAR, MALVASIA Y PICAPOLL, MAS OLLER, DO EMPORDÀ. 4,50 €
- GR171, GARNATXA BLANCA, BODEGA GR, DO TERRA ALTA 3,50 €
- VERD D´ALBERA, GARNATXA BLANCA I MOSCATELL, CELLER MARTÍ FABRA, DO EMPORDÀ 3,50 €
- MAR EN CALMA, MALVASIA I PICAPOLL, MAS OLLER, DO EMPORDÀ. 7,75 €
- FINCA LEGARDETA, CHARDONNAY, CHIVITE, DO NAVARRA 3,50 €
- SALCEDA, VERDEJO, VIÑA SALCEDA, DO RUEDA 3,50 €

TINTOS:

- PUR, SIRÀ-GARNATXA I CABERNET, MAS OLLER, DO EMPORDÀ 4,50 €
- 5 FINQUES, MERLOT-GARNATXA-CARINYANA, SIRÀ I MONASTRELL, CASTELL DE PERALADA, DO EMPORDÀ 4,50 €
- FINCA MALAVEÏNA, MERLOT-CABERNET-GARNATXA I SIRÀ, CASTELL DE PERELADA, DO EMPORDÀ 7,5 €
- GR174, SIRÀ-CABERNET-CARINYENA I GARNATXA, BODEGA GR, DO PRIORAT 3,5 €
- SALCEDA, TEMPRANILLO, VIÑA SALCEDA, DO RIOJA 3,5 €
- FINCA LEGARDETA, GARNATXA, CHIVITE, DO NAVARRA 3,5 €



CAVAS:

- STARS TOUCH OF ROSÉ, GARNATXA I PINOT NOIR, CASTELL DE PERELADA, DO CAVA 2 €
- ROVELLATS RESERVA IMPERIAL, MACABEU-XAREL.LO I PARELLADA, ROVELLATS, DO CAVA 3,5 €
- PARXET BRUT NATURE, MACABEU-PARELLADA I PANSA BLANCA, PARXET, DO CAVA. 4,5 €
- PRIVAT BRUT NATURE RESERVA, PARELLADA-XAREL.LO I MACABEU, PRIVAT, DO CAVA` 3,5 €

EL MENÚ INCLUYE

MINUTAS Y TARJETAS DE SITUACIÓN PERSONALIZADAS

SITTING PLAN

MANTELERÍA BLANCA

LAS MESAS ACOSTUMBRAN A SER REDONDAS DE 8 A 10 PERSONAS

SE ACONSEJA HACER LA PRUEBA DEL MENÚ DOS MESES ANTES DE LA BODA

DEGUSTACIÓN INCLUIDA PARA 2 PERSONAS. PRECIO ESPECIAL PARA LOS ACOMPAÑANTES

NOCHE DE BODAS EN UNA HABITACIÓN CON BALCÓN Y VISTAS AL MAR EN RÉGIMEN DE ALOJAMIENTO Y DESAYUNO LA MISMA NOCHE DE LA BODA

15% DE DESCUENTO PARA LOS INVITADOS QUE DESEEN QUEDARSE EN CUALQUIERA DE NUESTROS HOTELES (AROMAR HOTELS). SÓLO VÁLIDO PARA LA NOCHE DE LA BODA



CONTRATACIÓN MUSICAL

HENARD: 646 419 695

LONGPLAY (ROBERT Y PERE): 607 842 979 - 622 341 970

En caso de no contratar los músicos que recomendamos,
se aplicará un suplemento de 300€



LOS MENÚ DE MÚSICOS, VIDEOS O FOTÓGRAFOS
TIENEN UN PRECIO DE 35 EUROS

DECORACIÓN DE FLORES EN LA MESA DEL BANQUETE

LES FACILITAMOS EL **CONTACTO** DE NUESTROS PROVEEDORES PARA QUE
CONTACTEN DIRECTAMENTE

- RG EVENTS SC (ATT. ROSANA). C/ RAMBLA DE LA GENERALITAT, 2. 172250
SANT FELIU DE GUÍXOLS. 972.32.44.48 - 628.119.114
- FLORISTERIA ODONATA. SENSACIONES FLORALS (ATT. MÒNICA). C/ JULI
GARRETA, 4. 17250 PLATJA D'ARO. 972.82.03.03 - 606.20.45.20

MENÚ INFANTIL

MACARRONES BOLOÑESA, PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON
PATATAS FRITAS Y DOS BOLAS DE HELADO: 35 EUROS

CONTRATACIÓN DE FOTÓGRAFOS

FOTO STUDIO 64 (MANEL MADRID): 644 776 307



“RESSOPÓ” DULCE: BROCHETA DE FRUTAS NATURALES CON
FUENTE DE CHOCOLATE CALIENTE: 6 EUROS

“RESSOPÓ” SALADO: MINIBOCADILLOS DE JAMÓN,
JAMÓN DULCE Y QUESO: 6 EUROS

OTROS SERVICIOS Y RECOMENDACIONES

BARRA LIBRE

RECOMENDAMOS FIJAR UN TOPE.
CUANDO SE LLEGA A ESTE TOPE, EL CAMARERO AVISA A LOS NOVIOS Y
ESTOS DECIDEN SI CONTINUAMOS O PARAMOS

NUESTROS PRECIOS PARA LAS CONSUMICIONES

REFRESCOS Y CERVEZAS: 3 EUROS
COMBINADOS: 7,50 EUROS
MOJITO, CAIPIRIÑA, COMBINADOS DE IMPORTACIÓN: 9 EUROS



NUESTROS HORARIOS PARA EL BAILE SON:

BODAS DE MEDIODÍA HASTA LAS
20,00 HS.
BODAS DE TARDE HASTA LAS 00,00
HS.

LA BARRA LIBRE COMENZARÁ MEDIA HORA
DESPUÉS DE SERVIR EL CAFÉ.



RESERVA TU DÍA

PARA CONFIRMAR LA FECHA,
REQUERIMOS UNA PAGA Y SEÑAL
DE 600€

EL PAGO SE REPARTIRÁ DE LA
SIGUIENTE FORMA:

- 50% UNA VEZ REALIZADA LA PRUEBA DEL MENÚ
- 50% RESTANTE EL DÍA DESPUÉS DE LA BODA

EN CASO DE CANCELACIÓN DEL
BANQUETE, Y DENTRO DE LOS
TRES MESES ANTERIORES A LA
FECHA, EL HOTEL NO SE HACE
RESPONSABLE DE DEVOLVER LA
PAGA Y SEÑAL.



BODAS CIVILES

SI VUESTA OPCIÓN ES UNA BODA CIVIL,
TENÉIS LA POSIBILIDAD DE HACERLO EN
LA PLAYA DEBAJO DEL HOTEL O EN LAS
ROCAS.

EL MONTAJE DE LA CEREMONIA
INCLUYE: ALFOMBRA, SILLAS FORRADAS,
MESA DE CEREMONIA, DECORACIÓN
FLORAR STANDARD, ARCO DECORADO
CON FLORES, PIES DE HIERRO CON
CENTRO DE FLORES (PRESUPUESTO
SEGÚN TIPO DE FLOR).

COSTE: 800€

ESTE PRECIO NO INCLUYE LOS
HONORARIOS DE LA PERSONA QUE
OFICIA LA BODA.

UNA SEMANA ANTES DE LA BODA SE
FACILITARÁ LA LISTA DE INVITADOS
CON. DISTRIBUCIÓN DE MESAS.

TODOS LOS PRECIOS SON CON EL 10% DE IVA INCLUIDO

TODAS LAS PERSONAS QUE FORMAMOS PARTE DEL HOTEL COSTA BRAVA, LES AGRADECEMOS SU INTERÉS A LA HORA DE ESCOGER NUESTRO ENTORNO PARA ESTE DÍA INOLVIDABLE, COMO ES LA CELEBRACIÓN DE SU BODA, Y ESTAMOS ENCANTADOS DE PODER CONTRIBUIR A QUE SEA REALMENTE ESPECIAL Y TODO UN ÉXITO EN EL MEJOR RINCÓN DE LA COSTA BRAVA.





SÍGUENOS EN



INFORMACIÓN Y RESERVAS:
HOTEL COSTA BRAVA
PUNTA D'EN RAMIS, S/N
17250 PLATJA D'ARO
GIRONA-ESPAÑA

972.81.70.70

www.hotelcostabrava.com

CONTACTO:
SANDRA@HOTELCOSTABRAVA.COM

