

L'ESCENARI PERFECTE
PERQUÈ AQUEST DIA
SIGUI REALMENT
ESPECIAL AL MILLOR
RACÓ DE LA COSTA
BRAVA



HB HOTEL
COSTA BRAVA

www.hotelcostabrava.com



A L'HOTEL COSTA BRAVA TENIM
UNA LLARGA EXPERIÈNCIA EN TOTA
MENA DE BANQUETS I
ESDEVENIMENTS.

EL NOSTRE ENTORN PLE D'ENCANT
I BELLESA ÉS EL MARC IDEAL PER A
UN DIA TAN ESPECIAL.



APERITIU DE BENVINGUDA

SERVIT ENTRE LA TERRASSA I EL SALÓ
GARBÍ AMB VISTES A LA PLATJA GRAN
DE PLATJA D'ARO

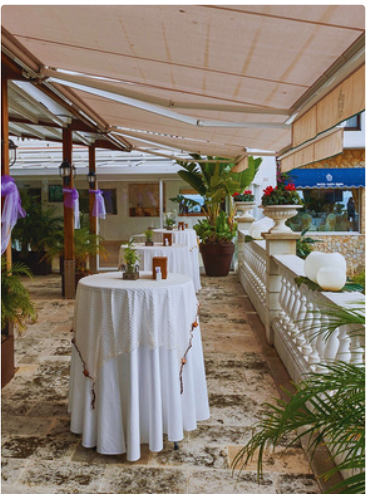
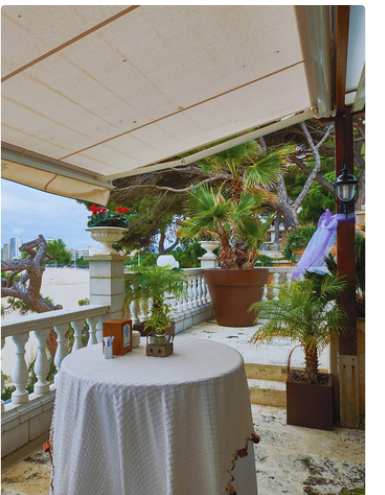
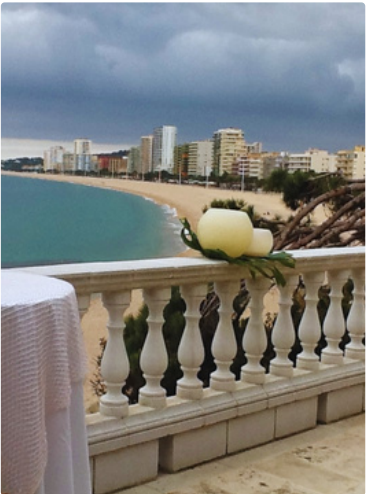
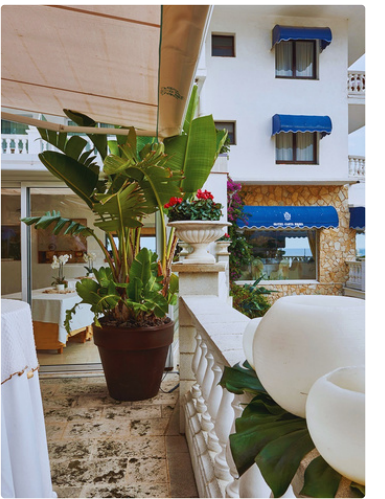


COPA DE CAVA, AIGÜES MINERALS, VERMUTS, CERVESES, VINS I REFRESCOS VARIATS

APERITIU FRED I CALENT: 35,00 EUROS PER PERSONA

Tàrtar de salmó amb crema d'alvocat
Tataki de tonyina amb crema de formatge i salsa Teriyaki
Hummus d'albergínia fumada amb anxoves i tomàquet
Musclos i navalles escabetxats a casa
Bombó de foie amb mango i festucs
Coca de seitons en vinagre amb olives verdes i salsa del
Vermut

Platillo de salsitxes amb bolets de temporada
Pop a la brasa amb compota de ceba de Figueres
Cruixent de formatge cremós amb carbassó i olives negres
Croquetes de rostit
Calamars a l'andalusa
Cruixent de llagostins amb alfàbrega i salsa romesco



RACONS



DELS ARROSSOS: 10,00 EUROS PER PERSONA

Arròs sec amb gambes de Palamós
Arròs a la cassola amb cananes
Arròs cremós de ceps i parmesà

DEL PERNIL: 600,00 EUROS

Pernil ibèric tallat al moment amb pa de coca amb tomàquet

DELS FORMATGES: 8,00 EUROS PER PERSONA

Assortiment de formatges artesans acompanyats de diferents pans, torrades, melmelades i fruits secs

DE LES OSTRES

Caixa de 100 ostres: 350,00 euros
Caixa de 50 ostres: 175,00 euros

Ostres Copron n°2 obertes al moment acompanyades de pa negre, mantega, llimona i vinagreta de xalota

MENÚ NUPCIAL

PRIMERS PLATS A ESCOLLIR ENTRE:	
Ravioli farcit de bolets amb parmentier de pastanaga i salsa de llima	25 euros
Saltat de verdures al wok amb salsa de soja i formatge de cabra	25 euros
Amanida tèbia d'escamarlans amb patata confitada i oli de mel i mostassa	30 euros
Amanida de foie amb figues confitades i vinagreta de gerds	30 euros
Cor de vieira amb crema de pèsols, taronja i suc de rostit	35 euros

SEGONS PLATS A ESCOLLIR ENTRE:	
Filet de vedella a la broche	30 euros
Melós de vedella de l'Albera amb salsa del seu rostit, prunes i tòfona	30 euros
Llobarro al forn amb llit de patata, ceba i tomata	35 euros
Llom de rap amb parmentier de patata i salsa del suquet	35 euros
Filet de vedella amb escalopa de foie a la planxa i salsa de garnatxa	35 euros
Espatlla de cabrit rostida al forn	35 euros

POSTRES I PASTÍS NUPCIAL

POSTRES A ESCOLLIR ENTRE:

Maduixes marinades amb alfàbrega i sorbet de mandarina

Saltat de fruits vermells amb gelat de iogurt

Sopa de meló amb menta i sorbet de llimona

Sopa de pinya amb gelat de coco

Biscuit de vainilla amb xocolata calenta i nous

5,00 EUROS PER PERSONA



PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Treballem amb una àmplia varietat de pastissos de la Pastisseria La Vienesa de Sant Feliu de Guíxols, del mestre pastisser Toni Viñas.

Disposem d'opcions veganes, vegetarianes i adaptades a tot tipus d'al·lèrgies, intoleràncies o dietes especials.

10,00 EUROS PER PERSONA

L'Hotel Costa Brava els ofereix per a la seva celebració dos opcions de celler

OPCIÓ 1

VI BLANC

Indispensable
Oliver Conti, DO Empordà

VI NEGRE

Indispensable
Oliver Conti, DO Empordà

CAVA

Stars Brut
Castell de Perelada, DO Cava

Aigües minerals naturals
Cafès
Carro de licors i brandis

20,00 EUROS PER PERSONA



OPCIONES d'ALTRES VINS

(l'increment és per persona)

OPCIÓ 2

BLANCS

• MAR, MALVASIA Y PICAPOLL, MAS OLLER, DO EMPORDÀ.	4,5 €
• GR171, GARNATXA BLANCA, BODEGA GR, DO TERRA ALTA	3,5 €
• VERD D'ALBERA, GARNATXA BLANCA I MOSCATELL, CELLER MARTÍ FABRA, DO EMPORDÀ	3,5 €
• MAR EN CALMA, MALVASIA I PICAPOLL, MAS OLLER, DO EMPORDÀ.	7,75 €
• FINCA LEGARDETA, CHARDONNAY, CHIVITE, DO NAVARRA	3,5 €
• SALCEDA, VERDEJO, VIÑA SALCEDA, DO RUEDA	3,5 €

NEGRES:

• PUR, SIRÀ-GARNATXA I CABERNET, MAS OLLER, DO EMPORDÀ	4,5 €
• 5 FINQUES, MERLOT-GARNATXA-CARINYANA, SIRÀ I MONASTRELL, CASTELL DE PERALADA, DO EMPORDÀ	4,5 €
• 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 €



CAVES:

- STARS TOUCH OF ROSÉ, GARNATXA I PINOT NOIR, CASTELL DE PERELADA, DO CAVA 2,0€
- 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 INCLOU

MINUTES I TARGETES DE SITUACIÓ PERSONALITZADES

SITTING PLAN

MANTELERÍA BLANCA

LES TAULES ACOSTUMEN A SER RODONES DE 8 A 10 PERSONES

S'ACONSELLA FER LA PROVA DEL MENÚ DOS MESOS ABANS DEL CASAMENT

DEGUSTACIÓ INCLOSA PER A 2 PERSONES. PREU ESPECIAL PELS ACOMPANYANTS

NIT DE NOCES EN UNA HABITACIÓ AMB BALCÓ I VISTES AL MAR EN RÈGIM D'ALLOTJAMENT I ESMORZAR LA MATEIXA NIT DEL CASAMENT

15% DE DESCOMPTE ELS CONVIDATS QUE DESITGIN QUEDAR-SE A QUALSEVOL DELS NOSTRES HOTELS (AROMAR HOTELS). NOMÉS VÀLID PER LA NIT DEL CASAMENT.



CONTRATACIÓ MUSICAL

HENARD: 646 419 695

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

En cas de no contractar els músics que recomanem,
s'aplicarà un suplement de 300€



ELS MENÚS DELS MÚSICS, VÍDEO O FOTÒGRAFS
TENEN UN PREU DE 35 EUROS PER PERSONA

DECORACIÓ DE FLORS A LES TAULES DEL CASAMENT

ELS FACILITEM EL CONTACTE D'UN DELS NOSTRES
PROVEÏDORS PER QUÈ HI CONTACTIN DIRECTAMENT
ARTIFLORA HOME & GARDEN. 972 826387 / 609147395

MENÚ INFANTIL

MACARRONS BOLONYESA, PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT AMB
PATATES FREGIDES I DUES BOLES DE GELAT. PREU: 35 EUROS

CONTRATACIÓ DE FOTÒGRAFS

FOTO STUDIO 64 (MANEL MADRID): 644 776 307



“RESSOPÓ” DOLÇ: AST DE FRUITES NATURALS AMB FONT DE XOCOLATA CALENTA
6 EUROS PER PERSONA

“RESSOPÓ” SALAT: MINI ENTREPANS DE PERNIL, PERNIL DOLÇ I FORMATGE
6 EUROS PER PERSONA

ALTRES SERVEIS I RECOMANACIONS

BARRA LLIURE

RECOMANEM FIXAR UN TOPE.
QUAN S'ARRIBA A AQUEST TOPE, EL CAMBRER AVISA ALS NUVIS I VOSALTRES DECIDIU DE CONTINUAR O PARAR

ELS NOSTRES PREUS PER LES CONSUMICIONS SON

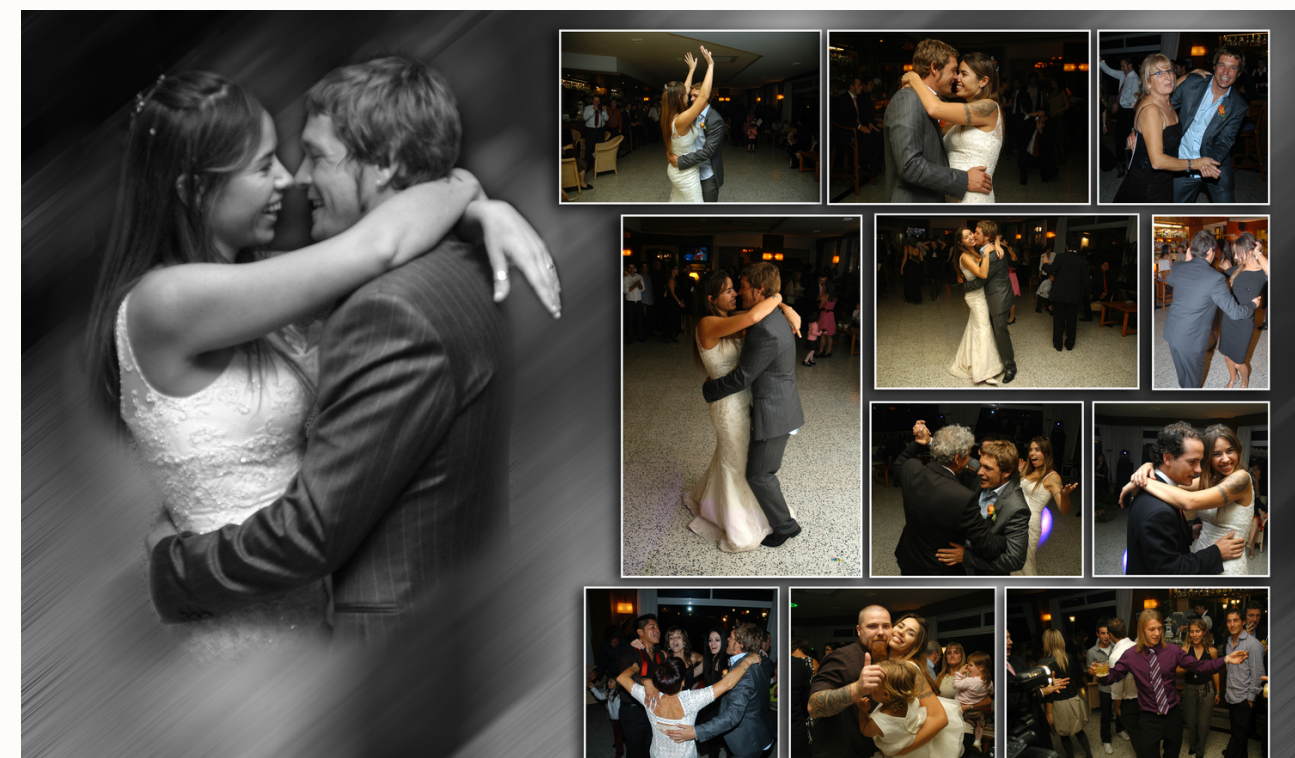
REFRESCOS I CERVESES: 3 EUROS
COMBINATS: 7,50 EUROS
MOJITO,CAIPIRINHA, COMBINATS D'IMPORTACIÓ: 9 EUROS



ELS NOSTRES HORARIS PEL BALL SON:

CASAMENTS DE MIGDIA FINS LES
20,00 HORES
CASAMENTS DE TARDA FINS A LES
00,00 HORES

LA BARRA LLIURE COMENÇARÀ MITJA HORA
DESPRÉS DE SERVIR ELS CAFÈS



RESERVA EL TEU DIA

PER CONFIRMAR LA DATA
DEMANEM UNA PAGA I SENYAL DE
600,00 EUROS

EL PAGAMENT ES REPARTIRÀ DE
LA SEGÜENT MANERA:

- 50% UN COP FETA LA PROVA
DEL MENÚ
- 50% RESTANT EL DIA DESPRÉS
DEL CASAMENT

EN CAS DE CANCEL·LACIÓ DEL
CASAMENT, I DINS DELS TRES MESOS
ANTERIORS A LA DATA,
L'HOTEL NO ES FA RESPONSABLE DE
TORNAR LA PAGA I SENYAL



CERIMÒNIES CIVILS

SI LA VOSTRA OPCIO ÉS UN CASAMENT
CIVIL, TENIU LA POSSIBILITAT DE FER-
LO A LES ROQUES DE DAVANT L'HOTEL O
A LA PLATJA QUE HI HA SOTA L'HOTEL.

EL MUNTATGE DE LA CERIMÒNIA A LA
PLATJA TÉ UN COST DE 800 EUROS I
INCLOU: ESTORA, CADIRES FOLRADES,
TAULA DE CERIMÒNIA, DECORACIÓ
FLORAL STANDARD. ARC DECORAT AMB
FLORS O PEUS DE FERRO.

AQUEST PREU NO INCLOU ELS
HONORARIS DE LA PERSONA QUE OFICIA
EL CASAMENT.

UNA SETMANA ABANS DEL CASAMENT
ES FACILITARÀ LA LLISTA DE
CONVIDATS AMB LA DISTRIBUCIÓ DE
TAULES.

TOTS ELS PREUS SON AMB EL 10% D'IVA INCLÒS

TOTES LES PERSONES QUE
FORMEM PART DE
L'HOTEL COSTA BRAVA,
ELS AGRAÏM EL SEU
INTERÈS A L'HORA
D'ESCOLLIR EL NOSTRE
ENTORN PER AQUEST DIA
INOBLIDABLE COM ÉS LA
CELEBRACIÓ DEL SEU
CASAMENT, I ESTAREM
ENCANTATS DE PODER
CONTRIBUIR A QUE
AQUEST DIA SIGUI
REALMENT ESPECIAL I
TOT UN ÈXIT EN EL
MILLOR RACÓ DE LA
COSTA BRAVA.





SEGUEIX-NOS A



INFORMACIÓ I RESERVES:
HOTEL COSTA BRAVA
PUNTA D'EN RAMIS, S/N
17250 PLATJA D'ARO
GIRONA-ESPANYA

972.81.70.70

www.hotelcostabrava.com

CONTACTE:
SANDRA@HOTELCOSTABRAVA.COM

