

MONESTIR DE SANT MARÇAL

Bodas 2011



SANT MARÇAL
HOTEL MONESTIR



En el corazón del Parque Natural del Montseny, existe un bello paraje donde hacer realidad vuestros sueños. El Hotel Monestir de Sant Marçal, erigido sobre un magnífico monasterio que data del siglo XI, es el entorno perfecto para aquellos que buscan una boda exclusiva y personalizada.

Las celebraciones religiosas son especialmente románticas en la acogedora ermita y, si lo deseáis, también podéis officiar vuestro enlace con una ceremonia civil en el jardín. Sea como sea, en el Hotel Monestir de Sant Marçal encontraréis la ventaja de organizar vuestra boda de forma integral, reuniendo en un mismo espacio la ceremonia y la posterior fiesta, evitando desplazamientos e incomodidades a vuestros invitados.

Por lo que respecta a la propuesta gastronómica, ponemos a vuestro alcance un amplio surtido de menús nupciales, elaborados siempre con productos de primera calidad e inspirados en una cocina de raíz tradicional pero actualizada con un toque contemporáneo.

El Hotel Monestir de Sant Marçal reúne, además, el mejor equipo para organizar y coordinar vuestra boda. Os ofrecemos, pues, un espacio único y exclusivo donde sólo celebramos una boda al día, gastronomía de calidad y los profesionales más implicados que os asesorarán en todos los detalles necesarios para que disfrutéis de un día perfecto e inolvidable.

Información y reservas:

Hotel Husa Monestir de Sant Marçal

Ctra. GIV 5201, de Viladrau a Santa Fe del Montseny, km 6,50

17406. Viladrau (Parque Natural del Montseny)

Tel: 93 847 30 43

E-mail: hsantmarcal@husa.es

Web: www.hotelhusasantmarcal.com



Aperitivos

MINI ENSALDA DE LENTEJAS CON FOIE FRIZZE Y REDUCCION DE BALSAMICO	1,50
COCA DE ESCALIVADA CON ANCHOAS DE LA ESCALA	1,50
GAZPACHO DE FRESAS CON FLOR DE QUESO TETE DE MOINE	1,50
CUCHARITA DE PULPO CONFITADO AL ACEITE DE PIMENTON CON PARMENTIER DE PATATA Y TRUFA	1,50
BROCHETA DE TOMATE XERRY, QUESO BOCONCHINI, TOMATE ITALIANO Y ACEITUNAS KALAMATA	2,00
ROLLITO DE SALMON AHUMADO RELLENO DE RICOTTA, MANOGO Y CHUTNEY DE HINOJO	2,00
TOSTADITA DE FOIE CON CONFITURA DE VIOLETAS Y BROTES DE LENTEJAS	2,00
BROCHETA DE MELON CANTALOUPE, JAMON DE PATO Y REDUCCION DE PEDRO XIMENEZ	2,00
LANGOSTINOS EMPANADOS CON SESAMO Y SALSA AGRAIDULCE	2,00
PIRULETAS DE CODONIZ CARAMELIZADA CON SOJA Y MIEL	2,00
CROQUETAS DE LANGOSTINO Y NÍSCALOS	2,00
CRUJIENTE DE QUESO BRIE CON MERMELADA DE CEBOLLA Y CONFITURA DE TOMATE	2,00
DELICIAS DE BACALAO A LAS FINAS HIERBAS	2,00
BROCHETA DE POLLO YAITORI CON SALSA DE SOJA	2,00
CRUJIENTE DE PASTA FILO RELLENO DE GAMBAS, CEPES Y QUESO DE CABRA	1,50
TOSTADITA DE SOBRASADA DE MALLORCA CON HUEVO DE CODORNIZ	2,00
CHUPITOS DE SETAS DEL MONTSENY CON DADOS DE PAN TORRADO Y HIEBAS PROVENZALES	1,50
BROCHETA DE MAGRET DE PATO CON PIÑA CARAMELIZADA	2,00

Bufet de bebidas para acompañar el aperitivo

Vino blanco
Vino tinto
Cava
Refrescos, Zumos
Cervezas
Agua mineral
Vermuts
Campari
Bitter Kas

Precio de bufet de bebidas: **8€** por persona



Bufets adicionales

Bufet de ahumados

Lionesa de salmón ahumado, crema mascarpone de eneldo y huevos de salmón
Tostadita de trucha ahumada con confitura de tomate dulce y olivada
Blini con tartar de bacalao ahumado y berenjena braseada a la miel de flores
Precio: **6 €** por persona

Bufet de arroces

“Fideuà” de marisco con “all i oli”
Paella de marisco
Arroz negro de sepia y gamba
Precio: **7 €** por persona

Bufet japonés

Maki de atún y mango
Sashimi de atún, salmón y lubina
California rolls en tempura rellenos de aguacate, mango y papaya
California rolls con sésamo y eneldo rellenos de langostino y aguacate
Todo acompañado con salsa de soja, wasabi y jengibre marinado
Precio: **8 €** por persona
(250 € adicionales si es show cooking en directo)

Bufet de jamón

Jamón de bellota cortado ante el cliente con tostaditas de pan con tomate
y aceite de oliva virgen
Precio: **600 €** (precio por servicio)

Bufet de quesos nacionales

Flor de Esgueva
Torta del Casar
Queso de tetilla
Queso de Mahón
Cabrales
Idiazábal
Precio: **6 €** por persona



Bufet de quesos internacionales

Brie
Rocafort
Tête de moine
Parmesano regianno
Gorgonzola
Cabra francés
Precio: 7 € por persona

Bufet de quesos delicatessen

Brillat - Savarin
Époisses de Bourgogne
Fourme d'Ambert
Picodon
Pont - l'évêque
Salers
Valençay
Precio: 9 € por persona

Bufet de marisco

Almejas
Tallerinas
Navajas
Mini cigalas
Langostinos
Precio: S/M

Bufet de ostras

Ostras abiertas al momento
(presentado sobre fondo de hielo pilé y algas)
Precio: S/M





Cremas, sopas y consomés

VICHISSOISSE FRIA O CALIENTE CON CEPES Y LANGOSTINOS	7,00€
GAZPACHO ANDALUZ CON LANGOSTINOS, FIDEOS DE PEPINO Y PICATOSTES	7,00€
CREMA DE CALABAZA CON MASCARPONE, PISTACHO Y FLORES DE PENSAMIENTO	8,00€
CONSOME DE PINTADA CON DADOS DE FOIE MICUIT	8,00€

Entrantes

COCA DE FOIE Y ESPARRAGOS BRASEADOS CON CONFITURA DE TOMATE DULCE, BROTES DE LENTEJAS Y REDUCCION DE PEDRO XIMENEZ	10,00€
ENSALADA DE SALMON AHUMADO AL ENELDO, ALCACHOFAS CONFITADAS, JAMON IBERICO, MOZZARELLA FRESCA Y VINAGRETA DE OLIVADA	12,00€
PUDING DE MARISCO Y LANGOSTINOS AL AROMA DE CEBOLLINO Y SALSA AMERICANA	12,00€
CRUJIENTE DE GAMBA, CHANGURO Y SETAS CON SALSA FINA DE CEPES Y NUECES	12,00€
CREMA DE CIGALAS CON RAVIOLI DE RICOTTA, LANGOSTINO Y AVELLANAS AL ACEITE DE TRUFA NEGRA	14,00€
TOURNEDO DE CAPON CON FOIE, MANZANA CAMELIZADA, CHIPS DE PUERRO Y BALSAMICO DE MODENA	15,00€
MILHOJAS DE CODORNIZ CON FOIE Y ENSALADA DE RUCULA SELVATICA, PIÑONES, PASAS Y REDUCCION DE OPORTO	16,00€
FOIE MICUIT CON CONFITURA DE VIOLETAS, GELATINA DE TOMATE Y TOSTADITAS DE PASAS Y PIÑONES CON ENSALA DE BROTES	16,00€
ENSALADA DE LANGOSTINOS ENVUELTOS EN PASTA GRIEGA, PETALOS DE TOMATE Y MANGO, CON SALSA DE SOJA MIEL Y JENGIBRE	17,00€
ENSALADA DE HOJAS DE MOSTAZA CON BOGAVANTE GRATINADO A LA PARMENTIER DE AJOS TIERNOS, MANZANA CAMELIZADA Y VINAGRETA DE PISTATCHO	28,00€



Sorbetes refrescantes

- ☞ Mandarina del Mediterráneo
- ☞ Naranja sanguina
- ☞ Marc de cava
- ☞ Limón verde con jengibre fresco
- ☞ Coco
- ☞ Mojito
- ☞ Caipirinha
- ☞ Manzana verde
- ☞ Menta fresca de la huerta
- ☞ Lima con albahaca
- ☞ Gin tonic con pétalos de rosa

Precio: 3,5 €

Segundos

TIMBAL DE MELOSO DE TERNERA CON PATATA CONFITADA, CEBOLLA CARAMELIZADA, CHALOTAS CARAMELIZADAS Y SALSA AL VINO NEGRO	13,00€
SOLOMILLO DE CERDO IBERICO CON PARMENTIER DE BONIATO, PUNTAS DE ESPARRAGOS TRIGUEROS BRASEADOS Y SALSA DEMIGLACE	14,00€
SUPREMA DE MERLUZA RELLENA DE LANGOSTINOS, CALABAZA CONFITADA AL TOMILLO Y TOMATE CASSE A LAS HIERBAS DEL MONTSENY	15,00€
CONFIT DE PATO CARMELIZADO CON MILHOJAS DE MANZANA Y MOZZARELLA, CHUTNEY DE HIGOS Y SALSA OPORTO	16,00€
RAPE BRASEADO CON SU JUGO, VERDURAS A LA PARRILLA Y ALMEJITAS A LA MARINERA	17,00€
MIGNON DEL COT CON SALSA CAFÉ DE PARIS Y MILHOJAS DE PATATA Y PARMESANO	18,00€
ESPALDA DE CORDERO COCINADA A BAJA TEMPERATURA CON FRUTOS SECOS Y COMPOTA DE MANZANA	18,00€
CARRILLERAS DE BUEY CONFITADAS CON TRINCHAT DE PATATA Y BUTIFARRA NEGRA CON SALSA DE CEPES Y CASTAÑAS	20,00€
LOMO DE BACALAO CONFITADO CON CREMA FINA DE BROCOLI, GELATINA DE OLIVA NEGRA Y CRUIJIENTE DE ESPARRAGOS TRIGUEROS	22,00€
CARRE DE CORDERO A LA MOSTAZA DIJON CON CROSTA DE PANKO A LAS HIERBAS PROVENZALES, MILHOJAS DE CALABAZA Y SALSA DE FOIE Y TRUFA	23,00€
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE FRESCO A LA PLANCHA, MILHOJAS DE SETAS Y SALSA DE MURGULAS	24,00€





Postres

SOPA DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE YOGUR Y FRUTAS DEL BOSQUE	6,00€
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON SALSA FOUNDANT DE CHOCOLATE, CREMA INGLESA Y HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR	6,00€
COULANT DE CHOCOLATE CON SALSA DE MANGO, NUECES CARAMELIZADAS Y HELADO DE TURRON DE XIXONA	6,00€
BROCHETA DE FRUTAS FRESCAS CON COULIS DE CHOCOLATE A LA NARANJA Y CREMA CHANTILLY	6,00€
MENESTRA DE CITRICOS CON MENTA FRESCA Y FRUTA DE LA PASION	6,00€
MOUSSE DE CREMA DE LIMON CON AVELLANAS, CHUTNEY DE FRESAS Y MENTA FRESCA	8,00€
LOCURA DE CHOCOLATE CON FRUTA DE LA PASSION, GROSELLAS Y SALSA DE ARANDANOS	8,00€
OPERA DE CAFÉ IRLANDES CON HELADO DE NATA, NUECES Y MIEL ESPOLVOREADO CON AZUCAR GLACE	9,00€
SABLE DE CHOCOLATE, PERAS Y AVELLANAS CON CREMA DE MEMBRILLO, COULIS DE BANANA Y LIMA CON CIGARRILLO DE CHOCOLATE NEGRO	9,00€
CRUJIENTE DE FRUTOS ROJOS Y MARACUYA CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO	10,00€

Pasteles nupciales

SELVA NEGRE	7,50€
PRINCESA	7,50€
CREMA QUEMADA CON FRUTAS NATURALES	7,50€
SARA BERNAT	7,50€
MASSINI	7,50€
MOUSSE DE LIMON	8,50€
MOUSSE DE FRUTA DE LA PASION	8,50€
MOUSSE DE NARANJA	8,50€
SACHER CON COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO	9,10€
PASTEL HELADO DE TURRON	9,10€

Re cena

MINI BRIOXES DE JAMON DULCE, QUESO, FUET, Y JAMON SERRANO	6,00€
FONDUE DE CHOCOLATE CON FRUTAS FRESCAS O CHURROS	6,00€
BROCHETAS DE FRUTAS FRESCAS	6,00€
MINI BOCADILLOS DE EMBUTIDOS DEL MONTSENY	6,00€
MINI BIKINIS DE JAMON IBERICO Y QUESO	6,00€



Bodega

Vino blanco

René Barbier Mediterranean	1,57
Meredaño Blanc	1,87
Mas de Caralt	1,89
Segura Viudas Viña Heredad	2,32
Nubiola Sauvignon	2,35
Conde de Caralt Chardonnay	3,39

Vino tinto

René Barbier Mediterranean	1,57
Meredaño Negre	1,87
Mas de Caralt	1,89
Segura Viudas Viña Heredad	2,32
Nubiola Cabernet Sauvignon	2,35
Conde de Caralt Tinto Reserva	2,50

Cavas

Castell Blanc Extra Brut	1,56
Conde de Caralt Brut	1,83
Freixenet Excel·lència Brut Nature	2,04
Aria Brut Nature Segura Viudas	2,16
Conde de Caralt Blanc de Blancs Brut	2,51
Lavit Brut Nature	3,40
Conde de Caralt Dos Lustros Brut Nature	3,57

Consultadnos si queréis otros vinos o cavas

Servicio

Agua

Pan

Café

Minuta impresa y tarjetas
Flores del aperitivo y del banquete

Precio: 18€



Carro de Licores

Licores A

Magno
Torres III
J&B
Crema catalana
Marie Brizard
Bailey's
Licor de manzana
Licor de melocoton
Ratafia

Precio: 5€

Licores B

Cardhú
Mascarò
Torres 5
Ballantine's
Crema catalana
Marie Brizard
Bailey's
Licor de manzana
Licor de melocoton
Ratafia

Precio: 8€

Musica y baile

En caso de poner música, deberán abonar en concepto de SGAE (Sociedad General de Autores y Editores)	180€
El servicio de Disc-jockey, que amenizará la velada desde el aperitivo, durante todo el banquete y terminará con 2 horas de baile. No incluye la música de la ceremonia, ya sea religiosa o civil	650€
Hora extra del baile.	300€
La barra libre de bebidas durante el baile.	8€/hora



MONESTIR DE SANT MARÇAL

Bodas 2011

Para preparar su presupuesto:

⌘ Composición del menú;

Concepto	Eleccion/Unidades	Precio	Total
Aperitivos			
Buffet opcional			
Buffet bebidas			
Cremas y sopas			
Primer Plato			
Sorbete			
Segundo Plato			
Postre			
Pastel			
Bodega	Vino Blanco		
Bodega	Vino Tinto		
Bodega	Cava		
Servicios			
Licores			
Re cena			

⌘ Alquiler del salón en exclusiva, para bodas de más de 60 comensales.

⌘ Los precios de este dossier no incluyen el IVA.

⌘ Degustación - prueba de menú

Las pruebas se realizarán de lunes a viernes con una reserva previa de un mes.

⌘ Habitaciones para el día de la boda en régimen de alojamiento y desayuno, 185€ habitación doble

⌘ Fotografía y vídeo

Empresa recomendada: BCN Imatge

Tel. 93.163.00.41

www.bcnimatge.com





En caso de que los novios aporten un fotógrafo propio, se podrá disfrutar de nuestras instalaciones y de la posterior venta de fotografías previo abono de un canon de 350 € (más iva)

Celebraciones

- ⌘ **Mantenimiento, iluminación y limpieza de la ermita.** 250 €
- ⌘ **Mantenimiento, iluminación, limpieza de la ermita, decoración floral, tramitación expediente matrimonial y oficio religioso.**
750 €
- ⌘ **Montaje de mobiliario ceremonia civil**
Desde 400 € (según el número de invitados)
Consultar tarifa en ceremonias mayores de 100 invitados.

Decoración floral desde 200€, consultar catalogo.

Fin de fiesta:

- ⌘ Bodas de mediodía hasta las 22:00h
- ⌘ Bodas de noche hasta las 3:00h (Ocupando todo el hotel)

Otros servicios del hotel:

- ⌘ Canguro, talleres para niños, fundas para las sillas...
- ⌘ Oficiante para ceremonias civiles (Xavier Bonafont: 609 88 90 06 / 93 540 28 39 / bomo_13@yahoo.es)
- ⌘ Duos musicales y música para la ceremonia (Sandra March: 687 83 03 59 / 93 848 90 19 / canrabassola@hotmail.com)
- ⌘ Peluquería y maquillaje (**Mònica Perruquers: 93 867 48 74**)
- ⌘ Masajista
- ⌘ Alquiler de coches clásicos o limusinas
- ⌘ Servicio de autocar (Xavi.net: 627470155 -Xavi)



Condiciones generales

La reserva se considera hecha y garantizada una vez efectuada la paga y señal, que será de 2.000 €, mediante transferencia bancaria.

La confirmación de reserva se tendrá que hacer 15 días después de haber realizado la pre reserva en el hotel. En caso contrario, el hotel no se responsabiliza en garantizar la fecha pre reservada.

En caso de producirse la cancelación del banquete, la cantidad íntegra abonada no será reembolsable y se imputará como coste de oportunidad, incluido en su caso cualquier impuesto o tasa que se hubiese podido generar.

Al precio del menú se le aplicará la subida correspondiente al IPC del 2011.

Facturación

El 75% del banquete tendrá que abonarse 15 días antes de la fecha de la boda mediante talón (conformado por la entidad bancaria), efectivo o transferencia.

El resto de la factura se liquidará al finalizar el banquete, mediante talón (conformado por la entidad bancaria), tarjeta de crédito o transferencia.

No habrá ninguna penalización si, por causa grave, el banquete debe ser anulado.

La dirección se reserva el derecho de anular un evento contratado en caso que una fuerza mayor así lo obligue.

Informaciones varias

Si la boda es de noche, se tendrán que reservar las 12 habitaciones del hotel, que serán ocupadas por los invitados.

Queda totalmente prohibido pegar carteles de señalización en toda la carretera que forma parte del Parque Natural del Montseny. Se prohíbe igualmente tirar arroz y confeti en la totalidad del recinto del hotel, así como la utilización de fuegos artificiales y pirotecnia.

El número de asistentes al banquete quedará definitivamente confirmado 48 antes de la celebración y se facturará en base al número de personas fijado en su momento. El listado y el número de comensales tendrá que ser facilitado al hotel una semana antes,



MONESTIR DE SANT MARÇAL

Bodas 2011



SANT MARÇAL
HOTEL MONESTIR

teniendo la posibilidad de modificarlo en el transcurso de la semana sin que eso perjudique a la facturación.

Los contratantes se responsabilizarán del comportamiento de sus invitados con el fin de evitar cualquier perjuicio al establecimiento. Éste se reserva el derecho a intervenir en tal caso, así como el derecho de admisión.

El hotel no se responsabiliza de ningún objeto perdido durante el banquete, tanto si es propiedad de los novios como de cualquier otro invitado

