

Torremirona Weddings

PORTFOLIO 2020 - 2021

TORREMIRONA RELAIS HOTEL GOLF & SPA



" El nostre objectiu és confeccionar el
casament dels vostres somnis en un entorn
inigualable"

Torre Mirónd

01
*Gourmets per
passió*

La nostra experiència en el món de la gastronomia i el servei, combinada amb una alta dosi de passió pel que fem, és la nostra recepta secreta.

02
Personalització

Els protagonistes sou vosaltres. Volem que el vostre gran dia sigui un reflexe de la vostra personalitat.

03
Essència

L'entorn, la calidesa i la professionalitat de les persones que formen el nostre equip són la nostra filosofia.



01

Som detallistes.
Treballem per aconseguir el vostre casament tal com l'heu somiat. Vetllem per les vostres idees!



02

Gastronomia de qualitat.
Productes de proximitat i elaboracions pròpies.



03

El nostre granet de sorra.
Us ajudem a crear i organitzar el vostre gran dia, us fem costat durant tot el procés.



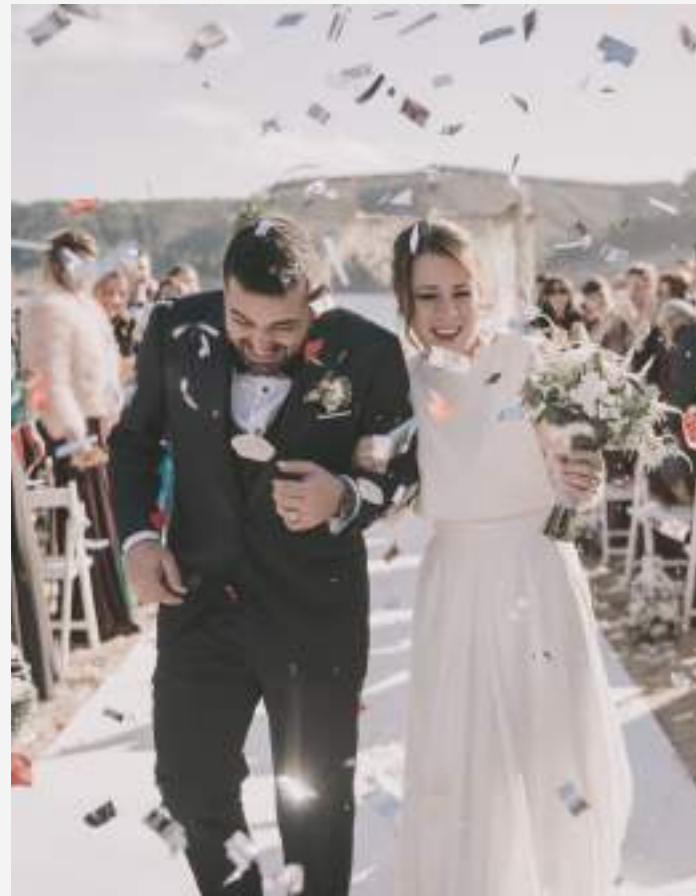
Jardins amb
encant

Per la celebració d'una
cerimònia envoltada de natura
i un aperitiu a l'aire lliure.



Sala de
banquets

Amplia sala amb tocs rústics i
grans finestrals amb vistes al
camp de golf.



Cerimònia

Organitzem cada detall.

Muntatge de la cerimònia als nostres jardins, benvinguda dels convidats amb taula de llimonades naturals, decoracions florals personalitzades...i molt més.

Tot per aconseguir la cerimònia que sempre heu imaginat.

Proposta gastronòmica

Cuinem per transmetre

Proposem menús basant-nos en la cuina de casa nostra, la cuina mediterrània, innovant-la amb influències d'altres cultures, per aconseguir plats de tota la vida amb sabors extraordinaris.

Els menús són flexibles, per donar-vos l'oportunitat de crear el vostre menú ideal.

Tots inclouen aperitiu, entrant, plat principal, pre-postres, pastís i celler.





Aperitiu

08

Benvinguda

Copa de cava i referències fredes

Degustació

Assortiment de croquetes artesanies

Entrepà donosti

Pop amb algues i escuma de pesto

Sam de pollastre cruixent amb salsa cèsar

Coca de tàrtar de salmó i ous de truita

Bao de xai a la mel

Tartaleta de Royal de foie amb mango

Ravioli de cua de bou amb vinagreta de shitakes

Cruixent de sardines amb salsa tàrtara

Rovell d'ou cruixent amb tòfona d'estiu

Magdalenes d'olives negres i guacamole

Conserves de la casa

Còctel de la passió amb llimona i menta

+ Barra lliure de begudes

Taules temàtiques

Per complementar l'aperitiu!

Pernil ibèric al tall

Assortiment de formatges

Embotits ibèrics

Arrossos i fideuàs

Barbacoa show cooking





Menuis

Menús

Eagle

Entrant

Amanida de tomàquets rostits, verdura escalivada,
pesto vermell i mozzarella

Plat principal

Coca de Roast-Beef
amb rúcula, ceba dolça i bolets

Pre-postres i pastis

a escollir

Birdie

Entrant

Caneló de marisc amb escuma
de coco i safrà

Plat principal

Rodó de vedella al seu suc
amb parmentier de patata a la tòfona

Pre-postres i pastis

a escollir

Green

Entrant

Tàrtar de tomàquet i tonyina
amb guacamole i salsa de miso

Plat principal

Melós de vedella
amb salsa de bolets i parmentier

Pre-postres i pastis

a escollir

Menús

Canigó

Entrant

Orada del mediterrani amb salsa verda d'algues i escabetx de verdures al estil japonès

Plat principal

Terrina de xai a baixa temperatura amb salsa de ratafia

Pre-postres i pastis

a escollir

Royal

Entrant

Crema catalana de blat de moro amb foie mi-cuit, avellanes i un toc cítric

Plat principal

Filet de vaca gallega amb espàrrecs i salsa de shitakes

Pre-postres i pastis

a escollir

Relais

Entrant

Caneló de tonyina amb tàrtar de remolatxa, formatge feta i vinagreta de sèsam

Plat principal

Laminat de secret ibèric amb chutney de poma, meló i maionesa de cítrics

Pre-postres i pastis

a escollir

Menús

Essence

Entrant

Ravioli de pollastre rostit
al seu su i salsa de foie

Plat principal

Rap amb escuma d'alls rostits,
patates al forn i vinagreta de picada

Pre-postres i pastis

a escollir

Special

Entrant

Gyozas de botifarra de perol i gambes
amb salsa americana suau

Plat principal

Turbot amb parmentier de patata,
vinagreta de bolets i pinyons

Pre-postres i pastis

a escollir

Empiuries

Entrant

Vieires amb pèsols, mantega de tàperes
i encenalls de pernil ibèric

Plat principal

Magret d'ànec amb wok de shitakes,
poma, api i tocs de gingebre i soja

Pre-postres i pastis

a escollir

Menús



Pre-postres

*El nou sorbet, elaborat per gaudir
d'explosions de sabors*

Granissat de cava amb gelat de llimona i escuma de vainilla

Sopa de mango, pinya i gelat de coco

Granissat de cafè, escuma de Bailey's i gelatina de Whisky

Escuma de crema catalana amb fruits vermells i gelat de taronja

Poma en textures amb tocs de fonoll

Menús

Pastissos

Per triomfar amb els postres

Praliné d'avellanes amb vainilla i maracuià

Xocolata blanca, coco i mango

Mascarpone, xocolata amb cafè i amaretto

Mousse de cítrics amb alfàbrega, menta i festucs caramel·litzats

Trufa de xoco-menta amb mousse de cafè i fruits vermells

Xocolata amb trufa de fruita de la passió

*Inclou pastís de presentació!



Celler

Vi blanc:

Cigonyes blanc, DO Empordà
Tierra de Godos, DO Rias Baixas
Viña Vilano, DO Rueda

Vi negre

Malcuat, DO Empordà
XIII Lunas, DO Rioja
Baluarte Roble, DO Ribera del Duero

Cava

Stars Brut Nature Reserva de Perelada

+ *Aigua, cafès i infusions*



Us regalem...

La vostra prova de menú

2h de Barra Lliure gratuïtes

Decoració floral del banquet
personalitzada

Disseny de minuts, marcallocs i
seating plan

També tenim servei de...

Carro de licors

Ressopó dolç i salat durant el ball!



Relax!

Deixeu que us mimem després
del vostre gran dia...

Us regalem la nit de noces,
amb esmorzar inclòs
i entrada al Spa Dubhé!



*Creem junts
el vostre gran dia!*

La Noelia, la nostra wedding planner, us acompanyarà en l'organització i planificació del vostre casament.

ENVIEU-LI UN WHATSAPP!
602 18 88 26

TRUQUEU-LA AL...
972 56 67 00

ENVIEU-LI UN MAIL A...
events@hoteltorremirona.com

TORREMIRONA RELAIS HOTEL GOLF & SPA



Contacteu-nos!