



TORREMIRONA

weddings



HOTEL

TORREMIRONA

www.hoteltorremirona.com

+34 972 56 67 00

*Nuestro objetivo es confeccionar el
casamiento de vuestros sueños en
un entorno inigualable*



1 POR QUÉ TORREMIRONA?



Gastronomía de calidad

Porque nuestra experiencia en el mundo de la gastronomía y el servicio, combinada con una alta dosis de pasión por el que basura, es nuestra receta secreta. Somos unos apasionados de la gastronomía de calidad. Trabajamos con productos de proximidad y elaboraciones propias.



Somos detallistas

Porque queremos que el día de vuestro enlace sea el día más inolvidable de vuestra vida. Así pues, trabajamos para conseguir vuestro casamiento tal como lo habéis soñado. Velamos en todo momento por vuestras ideas!



Nuestro granito de arena

Porque el entorno, la calidez y la profesionalidad de las personas que forman nuestro equipo son nuestra filosofía. Os ayudamos a crear y organizar vuestro gran día, os apoyamos durante todo el proceso.

NUESTROS ESPACIOS



El Pabellón del Golf

Es el espacio ideal para saborear nuestra oferta gastronómica. Nuestra sala con toques rústicos y grandes ventanales donde podréis disfrutar de las vistas al campo de golf. Con capacidad hasta 160 comensales.

Los Jardines

Nuestros jardines llenos de encanto son el espacio ideal donde declarar vuestro amor con vistas excepcionales al Macizo del Canigó.

También donde protagonizarás una fantástica entrada triunfal y degustarás el aperitivo con todos tus invitados.



03

LA CEREMONIA



Organizamos cada detalle

Montaje de la ceremonia a nuestro jardín. Incluye bienvenida de los invitados con tabla de limonadas naturales, agua, decoraciones florales personalizadas y coordinación de la ceremonia.

Todo para conseguir la ceremonia que siempre habéis imaginado.

Precio a consultar

PROPUESTA GASTRONÓMICA

Proponemos menús basándonos en la cocina de nuestra casa, la cocina mediterránea, innovándola con influencias de otras culturas, para conseguir platos de toda la vida con sabores extraordinarios.

Los menús son flexibles, para daros la oportunidad de crear vuestro menú ideal.

Todos incluyen aperitivo, entrando, plato principal, prepostres, postres y bodega.

04+





LOS APERITIVOS DE TORREMIRONA

Bienvenida

Copa de cava Peralada Stars Sucio Nature

Snacks

Chips vegetales de yuca, patata violeta, boniato y zanahoria
Nuestra "Gilda"

Humus con nachos de maíz

Crujiente de algas y gamba

Conos de parmesano

Aperitivos fríos

Macaró de foie royal

Gofre de ensalada de pop

Bollo de cangrejo en la Donosti

Panipuri de huevo frito trufat

Cóctel Clericó - con menta y fruta de la pasión

Aperitivos calientes

Surtido de croquetas artesanas

Crujiente de langostino con salsa tártara

Baó de panceta con wakame

Gyozes de pato Pekin

Mancho de pollo de corral al estilo pastor

Ravioli de cola de buey con vinagreta de shitakes

+ Barra libre de bebidas

NUESTROS CORNERS

LOS ARROCES

Arroz marinero - Arroz negro - *Fideuà mar y montaña
*dos opciones a escoger

EL RINCÓN DEL JAMÓN

*Virutas de jamón con pan de coca con tomate

LOS QUESOS

Selección de quesos con confituras, frutos secos y pan de coca

LOS EMBUTIDOS IBÉRICOS

Selección de embutidos ibéricos variados acompañados con pan de coca con tomate

JAMÓN AL CORTE

El jamón incluye el servicio de tallador, jamón ibérico de recebo 50% raza ibérica y pan de coca con tomate

**precio por persona a consultar.*



EN LA MESA...

ENTRANTES

Tártar de tomate (según temporada)

con guacamole, emulsión de anchoas, alcaparras y picatostes

Ensalada de atún rojo

con patatas asadas, salsea tártara y mayonesa de azafrán

Cre moso de queso feta

con tomates en conserva, olivas negras, anchoas de l'Escala, *rúca y picatostes

Canelón de carne asada y *foie

con bechamel suave de trufa

Canelón de pie de cerdo

con morcilla a la brasa, manzana y vinagreta de frutos secos

Ravioli de pollo asado I *suplemento*

con salsa de *foie y fruta caramelizada

Canelón fresco de marisco I *suplemento*

con salsa agridulce y emulsión de *kimchi

Dorada del Mediterráneo I *suplemento*

con ajo blanco, tomates asados y vinagreta de mango y cítricos

PLATOS PRINCIPALES

Lomo de merluza

con cremoso de apio-rábano y salsa verde de algas

Meloso de ternera

con salsa de setas y parmentier

Laminado de secreto a baja temperatura

con salsa de mostaza y chalotes

Lomo de rape con patatas al horno

con salsa de ajos quemados y vinagreta de picadura

Redondo de ternera asada

a su zumo, con espuma de patatas y champinyons

Rodaballo a la plancha I *suplemento*

con puré de ajo negro, salsa de coco y azafrán

Magret de pato en su punto I *suplemento*

con fruta de temporada asada y salsa hoisin

Tarrina de cordero a baja temperatura Y *suplemento*

con salsa de Ratafia y pasas

Menús a partir de 150 €

SEGUIMOS...

PRE - POSTRES

Mascarpone y café

Sopa de mango, piña y coco

Crema catalana y toffee

Mousse de chocolate blanco, fruta de la pasión y cítricos

Granizado de cava con helado de limón y espuma de vainilla

POSTRES

Vainilla, maracuyá y praliné de avellanas

Cítricos con albahaca, menta y pistachos

Chocolate blanco, mango y pistachos

Chocolate con trufa de fruta de la pasión

PASTEL DE PRESENTACIÓN I *Precio a consultar*

Pastel de dos pisos a escoger entre:

- Limón
- Chocolate
- Red velvet
- Frutos rojos
- Carrot cake
- Sacher





LA BODEGA

Blancos

Inspirador, DO Ampurdán
Camino del puerto, DO Rueda
Terra de Godos, DO Rías Baixas

Negros

Inspirador, DO Ampurdán
Malcuat, DO Ampurdán
Viña Salceda, DO Rioja

Cava

Stars Brut Nature Reserva de Peralada

Incluye aigues y servicio de cafetería



LA BARRA LLIBRE

Finalizadas las dos horas de barra libro incluidas al precio del menú, se puede continuar contratando barra libre a razón de 16€ persona/hora.

Solo contabilizando las personas adultas que haya en cada inicio temprano extra, y bajo el consentimiento expreso de los novios al responsable de sala.

El mínimo de facturación por hora extra es de 560€ la hora, independientemente de que el número de personas sea inferior a 35.

En el momento en que los novios den por acabada la barra libre, se dará por finalizada la fiesta.

Por los casamientos por la tarde/noche, la disponibilidad horaria máxima es hasta las 03.00h.

Servicio de DJ a contratar por los novios.

También ofrecemos servicio de :

CARRO DE LICORES

después del servicio de cafetería

GRANDE SURTIDO DE PLACERES DULCES, SALADOS O MIXTAS

durante la barra libre

CANDY BAR - SURTIDO DE GOLOSINAS

durante la barra libre

**precio por persona a consultar*

CASAOS EN EL HOTEL TORREMIRONA Y **OS REGALAMOS...**



La prueba de menú

para decidir los platos definitivos de vuestro día



***2h de Barra libre gratuitas**



Centro de flores naturales a las tablas de invitados y a la presidencial



Minutas del banquete con el menú escogido



***Seating *Plan**

de las mesas con el nombre de los invitados para facilitar la entrada a la sala de banquetes



***Topper por el pastel nupcial**



Habitación nupcial

con motivo de vuestro enlace os queremos obsequiar con una habitación para la noche de boda con el almuerzo del día siguiente y acceso en la Spa *Duhbé



05

Creemos juntos vuestro gran día!

CONTACTA CON NOSOTROS

Maria Curós - *Wedding Planner*

696 611 152

972 566 700

maria@hoteltorremirona.com

www.hoteltorremirona.com

HOTEL

TORREMIRONA