



TORREMIRONA

weddings

2025 | Menús

*
*
*

HOTEL

TORREMIRONA

www.hoteltorremirona.com

+34 972 56 67 00

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



PER QUÈ TORREMIRONA?



Gastronomia de qualitat

Perquè 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. Som uns apassionats de la gastronomia de qualitat. Treballem amb productes de proximitat i elaboracions pròpies.



Som detallistes

Perquè volem que el dia del vostre enllaç sigui el dia més inoblidable de la vostra vida. Així doncs, treballem per aconseguir el vostre casament tal com l'heu somiat. Vetllem en tot moment per les vostres idees!



El nostre granet de sorra

Perquè l'entorn, la calidesa i la professionalitat de les persones que formen el nostre equip són la nostra filosofia. Us ajudem a crear i organitzar el vostre gran dia, us fem costat durant tot el procés.

ELS NOSTRES ESPAIS



El Pavelló del Golf

És l'espai ideal per assaborir la nostra oferta gastronòmica. La nostra sala amb tocs rústics i grans finestrals on podreu gaudir de les vistes al camp de golf. Amb capacitat fins a 160 comensals.

Els jardins

Els nostres jardins plens d'encant són l'espai ideal on declarar el vostre amor amb vistes excepcionals al Massís del Canigó.

També on protagonitzaràs una fantàstica entrada triomfal i degustaràs l'aperitiu amb tots els teus convidats.



03

LA CERIMÒNIA



Organitzem cada detall

Muntatge de la cerimònia al nostre jardí. Inclou benvinguda dels convidats amb taula de llimonades naturals, aigua, decoracions florals personalitzades i coordinació de la cerimònia.

Tot per aconseguir la cerimònia que sempre heu imaginat.

Preu a consultar

PROPOSTA GASTRONÒMICA

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, prepostres, postres i celler.

04+





ELS APERITIUS DE TORREMIRONA

Benvinguda

Copa de cava Peralada Stars Brut Nature

Snacks

Xips vegetals de iuca, patata violeta, moniato i pastanaga

La nostra "Gilda"

Humus amb natxos de blat de moro

Cruixent d'algues i gamba

Cons de parmesà

Aperitius freds

Macaró de foie royal

Gofre d'amanida de pop

Brioix de cranc a la Donosti

Panipuri d'ou ferrat trufat

Còctel Clericó - amb menta i fruita de la passió

Aperitius calents

Assortit de croquetes artesanes

Cruixent de llagostí amb salsa tàrtara

Baó de cansalada viada amb wakame

Gyozes d'ànec Pekin

Taco de pollastre de corral a l'estil pastor

Ravioli de cua de bou amb vinagreta de shitakes

+ Barra lliure de begudes

ELS NOSTRES CORNERS

ELS ARROSSOS

Arròs mariner - Arròs negre - Fideuà mar i muntanya

**dues opcions a escollir*

EL RACÓ DEL PERNIL

Virutes de pernil amb pa de coca amb tomàquet

ELS FORMATGES

Selecció de formatges amb confitures, fruits secs i pa de coca

ELS EMBOTITS IBÈRICS

Selecció d'embotits ibèrics variats acompanyats amb pa de coca amb tomàquet

PERNIL AL TALL

El pernil inclou el servei de tallador, pernil ibèric d'enceball 50% raça ibèrica i pa de coca amb tomàquet

**preu per persona a consultar*



A TAULA...

ENTRANTS

Tàrtar de tomàquet (segons temporada)

amb guacamole, emulsió d'anxoves, tàperes i crostons

Amanida de tonyina vermella

amb patates rostides, salsa tàrtara i maionesa de safrà

Cremós de formatge feta

amb tomàquets en conserva, olives negres, anxoves de l'Escala, rúca i crostons

Caneló de carn rostida i foie

amb beixamel suau de tòfona

Caneló de peu de porc

amb botifarra a la brasa, poma i vinagreta de fruits secs

Ravioli de pollastre rostit I *suplement*

amb salsa de foie i fruita caramel·litzada

Caneló fresc de marisc I *suplement*

amb salsa agredolça i emulsió de kimchi

Orada del Mediterrani I *suplement*

amb all blanc, tomàquets rostits i vinagreta de mango i cítrics

PLATS PRINCIPALS

Llom de lluç

amb cremós d'api-rave i salsa verda d'algues

Melós de vedella

amb salsa de bolets i parmentier

Laminat de secret a baixa temperatura

amb salsa de mostassa i escalunyes

Llom de rap amb patates al forn

amb salsa d'all cremats i vinagreta de picada

Rodó de vedella rostida

al seu suc, amb escuma de patates i champinyons

Turbot a la planxa I *suplement*

amb puré d'all negre, salsa de coco i safrà

Magret d'ànec al punt I *suplement*

amb fruita de temporada rostida i salsa hoisin

Terrina de xai a baixa temperatura I *suplement*

amb salsa de Ratafia i panses

Menús a partir de 150 €

SEGUIM...

PRE - POSTRES

Mascarpone i cafè

Sopa de mango, pinya i coco

Crema catalana i toffee

Mousse de xocolata blanca, fruita de la passió i cítrics

Granissat de cava amb gelat de llimona i escuma de vainilla

POSTRES

Vainilla, maracujà i praliné d'avellanes

Cítrics amb alfàbrega, menta i festucs

Xocolata blanca, mango i festucs

Xocolata amb tòfona de fruita de la passió

PASTÍS DE PRESENTACIÓ I *Preu a consultar*

Pastís de dos pisos a escollir entre:

- Llimona
- Xocolata
- Red velvet
- Fruits vermells
- Carrot cake
- Sacher





EL CELLER

Blancs

Inspirador, DO Empordà

Camino del puerto, DO Rueda

Terra de Godos, DO Rías Baixas

Negres

Inspirador, DO Empordà

Malcuat, DO Empordà

Viña Salceda, DO Rioja

Cava

Stars Brut Nature Reserva de Peralada

Inclou aigues i servei de cafeteria



LA BARRA LLIURE

Finalitzades les dues hores de barra lliure incloses al preu del menú, es pot continuar contractant barra lliure a raó de **16€ persona/hora**.

Només comptabilitzant les persones adultes que hi hagi en cada inici d'hora extra, i sota el consentiment exprés dels nuvis al responsable de sala.

El mínim de facturació per hora extra és de 560€ l'hora, independentment que el nombre de persones sigui inferior a 35.

En el moment en què els nuvis donin per acabada la barra lliure, es donarà per finalitzada la festa.

Pels casaments de tarda/nit, la disponibilitat horària màxima és fins les 03.00h.

Servei de DJ a contractar pels nuvis.

També oferim servei de.:

CARRO DE LICORS

després del servei de cafeteria

GRAN ASSORTIT DE PLAERS DOLÇOS, SALATS O MIXTES

durant la barra lliure

CANDY BAR - ASSORTIMENT DE LLAMINADURES

durant la barra lliure

**preu per persona a consultar*

CASEU-VOS A L'HOTEL TORREMIRONA I
US REGALEM...



La prova de menú

per decidir els plats definitius del vostre dia



2h de Barra lliure gratuïtes



Centre de flors naturals a les taules de convidats i a la presidencial



Minutes del banquet amb el menú escollit



Seating Plan

de les taules amb el nom dels convidats per facilitar l'entrada a la sala de banquets



Topper pel pastís nupcial



Habitació nupcial

amb motiu del vostre enllaç us volem obsequiar amb una habitació per a la nit de noces amb l'esmorzar de l'endemà i accés a l'Spa Duhbé



05

Creem junts el vostre gran dia!

CONTACTA AMB NOSALTRES

Maria Curós - *Wedding Planner*

696 611 152

972 566 700

maria@hoteltorremirona.com

www.hoteltorremirona.com


HOTEL

TORREMIRONA