



TORREMIRONA

weddings



HOTEL

TORREMIRONA

www.hoteltorremirona.com

+34 972 56 67 00

Notre objectif est de créer le mariage de vos rêves dans un cadre unique.



POURQUOI TORREMIRONA ?



Gastronomie de qualité

Parce que notre expérience dans le monde de la gastronomie et du service, combinée à une forte dose de passion pour les déchets, est notre recette secrète. Nous sommes passionnés par la gastronomie de qualité. Nous travaillons avec des produits locaux et nos propres élaborations.



Nous avons le souci du détail

Parce que nous voulons que votre mariage soit le jour le plus inoubliable de votre vie. C'est pourquoi nous nous efforçons de rendre votre mariage tel que vous l'avez rêvé. Nous sommes toujours à l'écoute de vos idées !



Notre grain de sable

Parce que l'environnement, la chaleur et le professionnalisme des personnes qui composent notre équipe sont notre philosophie. Nous vous aidons à créer et à organiser votre grand jour, nous vous accompagnons tout au long du processus.

NOS ESPACES



Le Pavillon du Golf

C'est l'endroit idéal pour savourer notre offre gastronomique. Notre salle avec des touches rustiques et de grandes fenêtres pour profiter de la vue sur le terrain de golf. Il peut accueillir jusqu'à 160 personnes.

Les jardins

Nos charmants jardins sont l'endroit idéal pour déclarer votre amour avec des vues exceptionnelles sur le massif du Canigó.

C'est également là que vous ferez une fantastique entrée triomphale et que vous prendrez l'apéritif avec tous vos invités.



03

LA CÉRÉMONIE



Nous organisons chaque détail

Mise en place de la cérémonie dans notre jardin. Elle comprend l'accueil des invités avec de la limonade naturelle, de l'eau, des décorations florales personnalisées et la coordination de la cérémonie.

Tout pour réaliser la cérémonie que vous avez toujours imaginée.

Prix sur demande

PROPOSITION GASTRONOMIQUE

Nous proposons des menus basés sur la cuisine de notre maison, la cuisine méditerranéenne, en l'innovant avec des influences d'autres cultures, pour obtenir des plats de toute une vie avec des saveurs extraordinaires.

Les menus sont flexibles, afin de vous donner la possibilité de créer votre menu idéal.

Ils comprennent tous un apéritif, une entrée, un plat principal, un pré-dessert, un dessert et une cave à vin.

04+





APPETITIFS DE TORREMIRONA

Bienvenue

Verre de cava Peralada Stars Brut Nature

Snacks

Chips de légumes à base de manioc, de pomme de terre violette, de patate douce et de carotte

Notre "Gilda

Houmous avec nachos de maïs

Croustillant d'algues et de crevettes

Cônes au parmesan

Entrées froides

Macaron de foie royal

Gaufre salade pop

Rouleau de crabe Donosti

oeuf frit truffé panipuri

Cocktail Clericó - à la menthe et au fruit de la passion

Entrées chauds

Assortiment de croquettes maison

Crevettes croustillantes à la sauce tartare

Bain de bacon et de wakame

Gyozes de canard laqué

Mancho de poulet fermier, à la manière d'un berger

Raviolis de queue de bœuf à la vinaigrette de shitakes

+ Open bar

NOS CORNERS

LES PLATS DE RIZ

Riz aux fruits de mer - Riz noir - *Nouilles aux fruits de mer et à la montagne

*Deux options au choix

LE COIN JAMBON

*Lamelles de jambon avec du pain de coca et de la tomate

LES FROMAGES

Sélection de fromages avec confitures, fruits secs et noix et pain de coca

CHARCUTERIE IBÉRIQUE

Sélection d'une variété de charcuteries ibériques accompagnées de pain de coca à la tomate.

JAMBON COUPÉ

Le jambon comprend le service de découpe, le jambon ibérique 50 % de race ibérique et le pain de coca à la tomate.

**Prix par personne sur demande.*



À LA TABLE...

DÉBUTANTS

Tartare de tomates (selon la saison)

avec guacamole, émulsion d'anchois, câpres et croûtons

Salade de thon rouge

avec pommes de terre rôties, sauce tartare et mayonnaise au safran

Feta crémeuse

avec tomates confites, olives noires, anchois de l'Escala, *rucca et croûtons

Cannelloni de viande rôtie et *foie

avec sauce béchamel aux truffes

Cannelloni de pied de porc

avec boudin noir grillé, vinaigrette aux pommes et aux fruits secs

Raviolis au poulet rôti | *supplément*

avec sauce *foie et fruits caramélisés

Cannelloni aux fruits de mer frais | *supplément*

avec sauce aigre-douce et émulsion *kimchi

Daurade de Méditerranée | *extra*

avec ail blanc, tomates grillées et vinaigrette mangue-agrumes

PLATS PRINCIPAUX

Filet de merlu

avec une sauce crémeuse au céleri-rave et aux algues vertes

Tendre ragoût de veau

avec sauce aux champignons et parmentier

Tranches de secret à basse température

à la sauce moutarde et aux échalotes

Filet de lotte avec pommes de terre au four

sauce à l'ail brûlé et vinaigrette au hachis

Steak de veau rôti

dans son jus, avec écume de pommes de terre et champignons

Turbot grillé | *supplément*

avec purée d'ail noir, sauce à la noix de coco et au safran

Magret de canard à point Je complète

avec des fruits de saison rôtis et une sauce hoisin

Terrine d'agneau à cuisson lente | *supplément*

avec sauce Ratafia et sultanines

Menus à partir de 150€

NOUS CONTINUONS...

PRE - DESSERTS

Mascarpone et café

Soupe à la mangue, à l'ananas et à la noix de coco

Crème catalane et caramel

Mousse au chocolat blanc, aux fruits de la passion et aux agrumes

Granité au cava avec glace au citron et mousse de vanille

DESSERTS

Vanille, fruits de la passion et praliné noisette

Agrumes, basilic, menthe et pistaches

Chocolat blanc, mangue et pistaches

Truffe au chocolat et aux fruits de la passion

GÂTEAU DE PRÉSENTATION I *Prix sur demande*

Gâteau à deux étages au choix :

- Citron
- Chocolat
- Velours rouge
- Fruits rouges
- Gâteau aux carottes
- Sacher





LA CAVE

Blancs

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

Nègres

Inspirador, DO Empordà
Malcuat, DO Empordà
Viña Salceda, DO Rioja

Cava

Stars Brut Nature Reserva de Peraladaa

Comprend les aigues et le service de cafétéria



OPEN BAR

Après les deux heures d'open bar incluses dans le prix du menu, vous pouvez continuer à louer l'open bar au tarif de 16 € par personne et par heure.

En comptant uniquement le nombre d'adultes dans chaque heure supplémentaire, et avec l'accord exprès des mariés au responsable de la salle.

La facturation minimale par heure supplémentaire est de 560 € par heure, même si le nombre de personnes est inférieur à 35.

Une fois que les mariés ont terminé l'open bar, la fête est terminée.

Pour les mariages célébrés l'après-midi ou le soir, la durée maximale est de 3 heures.

Le service de DJ doit être loué par les mariés.

Nous offrons également un service de :

CHARIOT À ALCOOLS

après le service de cafétéria

GRAND ASSORTIMENT DE DÉLICES SUCRÉS, SALÉS OU MIXTES

pendant l'open bar

CANDY BAR - ASSORTIMENT DE FRIANDISES

pendant l'open bar

**Prix par personne sur demande*

SE MARIER À L'HÔTEL TORREMIRONA ET **NOUS VOUS DONNONS...**



Le test du menu
pour décider des plats définitifs de votre journée



2 heures d'open bar gratuit



Centre de table en fleurs naturelles pour les tables des invités et la table présidentielle



Procès-verbal de banquet avec le menu choisi



Plan de table

Plan de table avec le nom des invités pour faciliter l'entrée dans la salle de banquet.



Garniture pour le gâteau de mariage



Chambre nuptiale

A l'occasion de votre mariage, nous souhaitons vous offrir une chambre pour la nuit de noces avec le déjeuner du lendemain et l'accès au Spa *Duhbé



Créons ensemble votre grand jour !

CONTACTEZ-NOUS

Maria Curós - *Wedding Planner*

696 611 152

972 566 700

maria@hoteltorremirona.com

www.hoteltorremirona.com

HOTEL

TORREMIRONA