

Torremirona Weddings

PORTFOLIO 2020 - 2021

TORREMIRONA RELAIS HOTEL GOLF & SPA



" Nuestro objetivo es confeccionar la boda
de vuestros sueños en un entorno
inigualable "

Torrebriviera

01
Pasión por lo gourmet

Nuestra experiencia en el mundo de la gastronomía y el servicio, combinada con una alta dosis de pasión por lo que hacemos, es nuestra receta secreta.

02
Personalización

Los protagonistas sóis vosotros. Queremos que vuestro gran día sea un reflejo de vuestra personalidad.

03
Esencia

El entorno, la calidez y la profesionalidad de las personas que forman nuestro equipo son nuestra filosofía.



01

Somos detallistas.
Trabajamos para conseguir la boda tal y como la habéis soñado. Y nos encanta hacer realidad todas vuestras ideas!



02

Gastronomía de calidad.
Productos de proximidad y elaboraciones propias.



03

Nuestro granito de arena.
Os ayudamos a crear y organizar vuestro gran día, y os acompañamos durante todo el proceso.



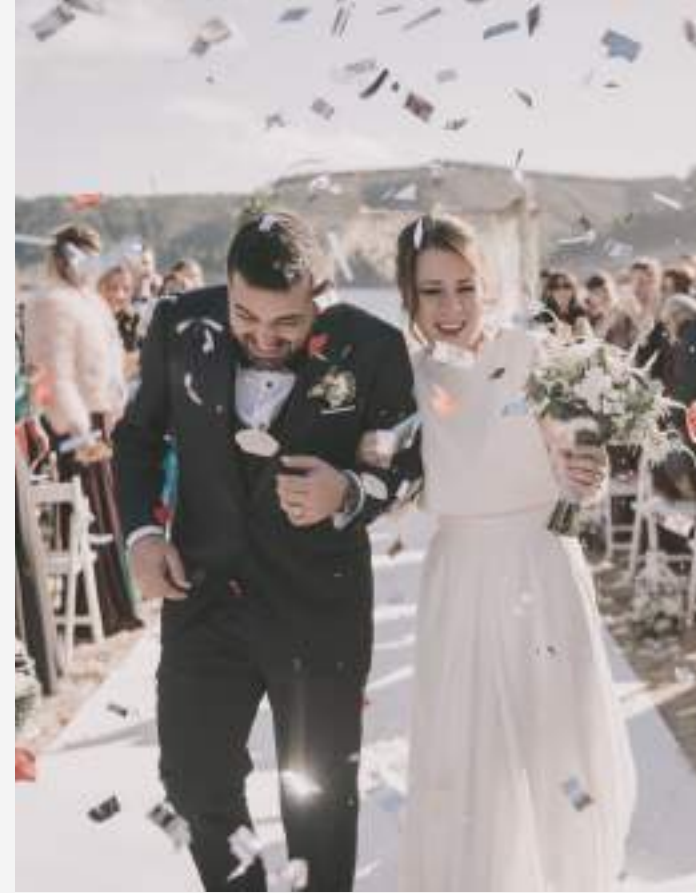
Jardines con encanto

Para la celebración de una ceremonia envuelta de naturaleza y un aperitivo al aire libre.



Sala de banquetes

Amplia sala con toques rústicos y grandes ventanales con vistas al campo de golf.



Ceremonia ✨

Organizamos cada detalle.

Montage de la ceremonia en nuestros jardines, bienvenida de los invitados con una mesita de limonadas naturales, decoraciones florales personalizadas...i muchísimo más!

Todo para conseguir la ceremonia que siempre habéis imaginado.

Propuesta gastronómica

Cocinamos para transmitir.

Proponemos menús basándonos en nuestra apreciada cocina, la mediterránea, innovándola con influencias de otras culturas gastronómicas, con el fin de conseguir platos de toda la vida con sabores extraordinariamente sorprendentes.

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

Todos incluyen aperitivo, entrante, plato principal, postre, pastel y bodega.



Aperitivo

08

Bienvenida

Copa de cava y referencias frías

Degustación

Surtido de croquetas caseras

Bocadillo Donosti

Pulpo con algas y espuma de pesto

Sam de pollo crujiente con salsa César

Coca de tartar de salmón

Bao de cordero a la miel

Tartaleta de Royal de foie con mango

Ravioli de cola de buey con vinagreta de shitakes

Crujiente de sardinas con salsa tártara

Yema de huevo crujiente con trufa de verano

Magdalenas de olivas negras y guacamole

Conservas de la casa

Cóctel de la pasión con limón y menta

+ Barra de bebidas

PORTFOLIO | 2020 - 2021



mesas temáticas

Para complementar el aperitivo!

- Jamón ibérico al corte
- Surtido de quesos
- Embutidos ibéricos
- Arroces y fideuás
- Barbacoa show cooking





Menu's

Menús

Eagle

Entrante

Ensalada de tomates asados, verdura escalivada,
pesto rojo y mozzarella

Plato principal

Coca de Roast-Beef
con rúcula, cebolla dulce y setas

Pre-postre y pastel

a escoger

Birdie

Entrante

Canelón de marisco con espuma
de coco y azafrán

Plato principal

Redondo de ternera en su jugo
con parmentier de patata trufada

Pre-postre y pastel

a escoger

Green

Entrante

Tartar de tomate y atún
con guacamole y salsa de miso

Plato principal

Meloso de ternera
con salsa de setas y parmentier

Pre-postre y pastel

a escoger

Menús

Canigó

Entrante

Dorada del mediterráneo con salsa verde de algas y escabeche de verduras al estilo japonés

Plato principal

Terrina de cordero a baja temperatura con salsa de ratafia

Pre-postre y pastel

a escoger

Royal

Entrante

Crema catalana de maíz con foie mi-cuit, avellanas y un toque cítrico

Plato principal

Filete de vaca gallega con espárragos y salsa de shitakes

Pre-postre y pastel

a escoger

Relais

Entrante

Canelón de atún con tartar de remolacha, queso feta y vinagreta de sésamo

Plato principal

Laminado de secreto ibérico con chutney de manzana, melón y mayonesa de cítricos

Pre-postre y pastel

a escoger

Menús

Essence

Entrante

Ravioli de pollo asado
en su salsa con foie

Plato principal

Rape con espuma de ajos asados,
patatas al horno y vinagreta de picada

Pre-postre y pastel

a escoger

Special

Entrante

Gyozas de butifarra de perol y gambas
con salsa americana suave

Plato principal

Rodaballo con parmentier de patata,
vinagreta de setas y piñones

Pre-postre y pastel

a escoger

Empiries

Entrante

Vieiras con guisantes, manteca de alcaparras
y virutas de jamón ibérico

Plato principal

Magret de pato con wok de shitakes,
manzana, apio y toques de jengibre soja

Pre-postre y pastel

a escoger

Menús



Pre-postre

El nuevo sorbete, elaborado para disfrutar de una explosión de sabores

Granizado de cava con helado de limón y espuma de vainilla

Sopa de mango, piña y helado de coco

Granizado de café, espuma de Bailey's y gelatina de Whisky

Espuma de crema catalana con frutos rojos y helado de naranja

Manzana en texturas con toques de hinojo

Menús

Pasteles

Para triunfar con el postre!

Praliné de avellanas con vainilla y maracuiá

Chocolate blanco, coco y mango

Mascarpone, chocolate con café y amaretto

Mousse de cítricos con albahaca, menta y pistachos caramelizados

Trufa de choco-menta con mousse de café i frutos rojos

Chocolate con trufa de fruta de la pasión

*Incluye pastel de presentación!



Bodega

Vino blanco

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

Vino tinto

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

Cava

Stars Brut Nature Reserva de Perelada

+ *Agua mineral, cafés e infusiones*





Os regalamos...

Vuestra prueba de menú

2h de Barra Libre gratuitas

Decoración floral del
banquete personalizada

Diseño de minutas, name tag y
seating plan

También tenemos servicio de...

Carro de licores

Resopón dulce y salado durante el baile!

Relax!

Dejad que os mimemos después
de vuestro gran día...

Os regalamos la noche de bodas
con desayuno incluido
y entrada al Spa Dubhé!



*Queremos formar parte de
vuestro gran día!*

Noelia, nuestra wedding planner,
os acompañará en la
organización i planificación de
vuestra boda!

ENVIADLE UN WHATSAPP!
602 18 88 26

LLAMADLA AL...
972 56 67 00

ENVIADLE UN MAIL A...
events@hoteltorremirona.com

TORREMIRONA RELAIS HOTEL GOLF & SPA



Contacta con nosotros!