

L'escenari
perfecte per
un casament
inoblidable

Park Hotel
San Jorge

COSTA BRAVA ★★★★★

Un mar de petits placers

www.parkhotelsanjorge.com



THE
DELAURAS

Tot llest per un dia de somni

Imagineu-vos una terrassa envoltada de flors i pins mediterranis sobre una cala d'aigües cristal·lines...

El Park Hotel San Jorge és el lloc ideal per la celebració del vostre casament. La nostra terrassa-jardí sobre el mar us brinda un marc especial per a les vostres fotos. Un entorn ple d'encant i bellesa, ideal per un dia tan especial.





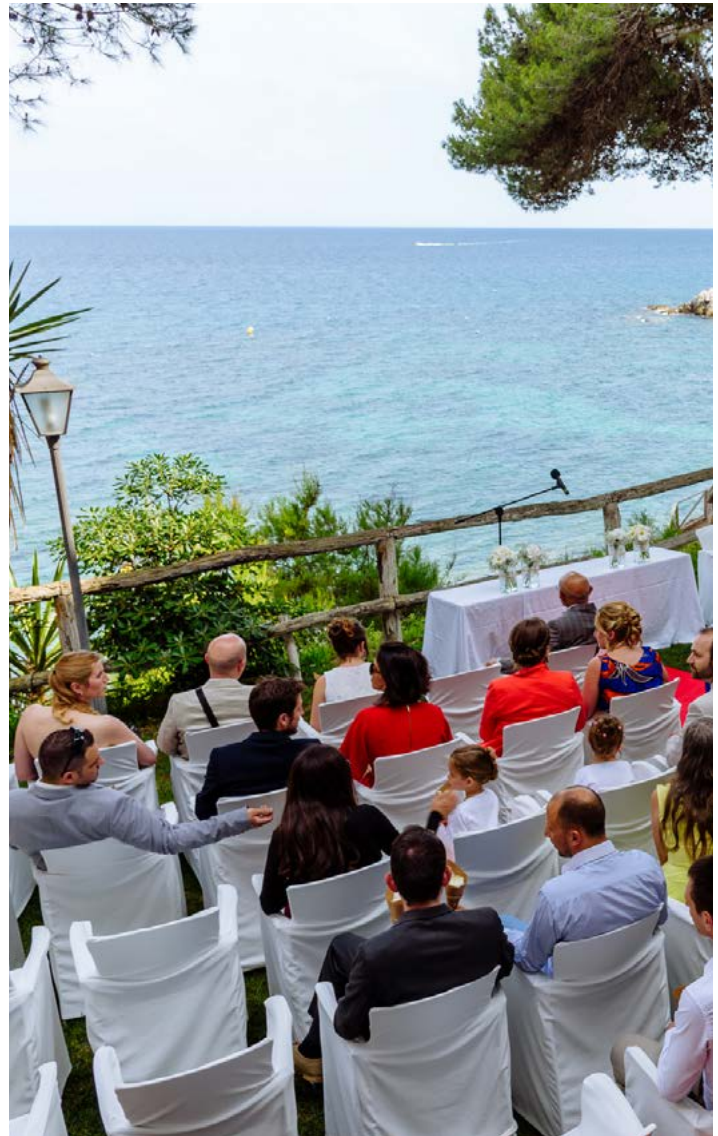
THE
BELAURAS



Sí... vull!

Deixeu que el mar sigui el testimoni silenciós del vostre casament. Que l'agradable verd del jardí sigui present també en un dels instants més feliços de la vostra vida.

Si busqueu un espai tranquil i exclusiu per celebrar el vostre enllaç, aquest és el lloc per dir: Sí... vull!





La cerimònia civil a l'hotel té un cost de 800 euros. Inclou el lloguer de l'espai i el muntatge de la cerimònia. També inclou el centre floral. No inclou els honoraris de la persona que oficia el casament.

Horari: la cerimònia comença entre les 12:30h i les 13.00h

Consulteu els suplementos en cas de voler música en viu.

Un bon banquet, una gran festa

És el moment de relaxar-se en companyia dels amics i de la família. Gaudiu de la millor cuina de l'Empordà amb una proposta gastronòmica que sorprendrà tots els convidats.

Podreu personalitzar el vostre menú a mesura que aneu escollint els plats. Només són possibles les combinacions que incloquin aperitiu, un entrant i un plat principal, postres i pastís nupcial.







L'aperitiu

50 €

Xarrup de gaspatxo de maduixa

Falsa crema catalana de foie

Mini pinxo de salmó fumat i formatge feta amb vinagreta de Mòdena

Pissarra d'assortiment de formatges

Encenalls de pernil ibèric amb coca

Mini con de sèsam negre amb tàrtar de tonyina

Sashimi de salmó amb caviar d'algues

Cebiche de corball

Les nostres croquetes artesanes

Ou de guatlla amb cremós trufat i bolets

Làmina de vieira curada a la sal amb vinagreta de cítrics

Mini brotxeta de pollastre amb salsa *teriyaki*

Esfera de mozzarella i alfàbrega amb anxoia i verduretes

Pop amb wasabi, mango i soja

Brotxeta de rap amb salsa *ponzu*

Cruixent de foie amb ceba caramel·litzada

Arròs cremós de calamars i pernil ibèric

Fregitel·la de calamarsons de costa amb sal en escames

Els nostres calamars a l'andalusa



Els nostres bufets

De pernil

Pernil ibèric de gla tallat al moment amb pa amb tomàquet

625 €

De formatge

Manchego, Roquefort, Camembert, Idiazábal, cabra, Torta del Casar, en oli d'oliva verge.

10 €

De cerveses & Racó del vermut

Estrella Damm + 3 varietats a escollir entre: Voll damm, Budweiser, Heineken, Moritz, Desperados i Coronita

375 €

Preus per persona, a excepció del bufet de pernil i el de cerveses. IVA inclòs







Els nostres entrants

Mil fulls de poma caramel·litzada amb foie i salmó fumat	30 €
Làmines de llagosta sobre caneló de mascarpone amb concassé de tomàquet i pinyons	45 €
Llamàntol sobre tomàquet macerat a la trufa, guacamole, cruixent de cirera i vinagreta de flors i mango	40 €
Carpaccio de gamba amb Tou de Til·lers, alfàbrega i tomàquet	35 €
Crema d'espàrrecs amb tàrtar tebi de llagosta	30 €
Caneló de Txangurro amb salsa de gamba i reducció de Mòdena	35 €
Nyoquis d'alfàbrega i llagostins amb una crema suau de parmesà i tomàquet solidificat	30 €
Vieires sobre humus amb salsa de taronja i una lleugera maionesa d'espines	35 €
Gambes de Palamós a la planxa	45 €

Les nostres carns

Espatlla de xai desossada amb pastís de patata, ceba i tomàquet	35 €
Espatlla de cabrit de llet cuinada a baixa temperatura amb patates confitades	45 €
Ploma ibèrica amb mil fulls de bacó, salsa de múrgoles i foie	35 €
Filet de vedella amb salsa de Ratafia i escalopa de foie	45 €
Filet de vedella al Jabugo amb reducció de vi negre i cebetes caramel·litzades	40 €
Filet de vedella amb salsa de ceps i saltejat de tomàquets Cherri amb cebetes caramel·litzades	40 €
Filet de bou sobre cremós trufat, salsa espanyola i mil fulls de patata i bacó	45 €





Els nostres peixos

Rap amb tallarines de sèpia i salsa de gambes 45 €

Rap amb escamarlans de Palamós 40 €

Suprema de llobarro amb salsa de galeres 40 €

Turbot saltejat amb espàrrecs, cloïsses i salsa de gambes 40 €



Menú infantil

Macarrons de la casa, escalopa 30 €
amb patates i gelat





Les nostres postres

Gelat artesà de mandarina, sorra de brownie i sopa de xocolata blanca	12 €
Fruita en textures amb sorbet de maracujà	12 €
Sorbet de llimona amb granissat de mojito	12 €
Una textura diferent de gintònic gelificat amb sorbet de llimona	12 €
Sopa de maduixes amb cremós de mascarpone i reducció de Mòdena	12 €
Niu de xocolata	12 €

Pastís nupcial

Qualsevol pastís de la nostra selecta pastisseria

Barra lliure

Consum il·limitat. Dues hores de durada 25 €

Suplement cocteleria 15 €

Mojito, Mojito de maduixa, Daikiri, Caipirinha, Pinya Colada, San Francisco (*sense alcohol*), Margarita, Sex on the beach, Manhattan, Dry Martini i Long Island Iced tea

*En cas de contractar al DJ, és obligatori contractar la barra lliure. Es comptabilitzaran a tots als adults

Ressopó

Pinxos de fruita natural servida en bufet 6 €

Bufet de pa amb tomàquet amb assortiment d'embotits 10 €

Assortit de «minis» 10 €

Hamburgueses, bikinis, frankfurts, vegetals

Candy bar amb mini donuts 7 €

Casaments de migdia, fins a les 21 hores.

La barra lliure començarà, com a molt tard, mitja hora després d'haver servit els cafès.

L'hotel es compromet a que el ball pugui començar dues hores abans de les hores indicades per a finalitzar-lo.



Discomòbil

El nostre DJ de la casa, discomòbil MR, s'encarregarà de fer encara més especial el vostre dia i cadascun dels moments amb la millor música i ambientació.

Els podràs conèixer millor visitant:
www.discomobilmr.com



Prova de menú

El dia i l'hora per realitzar la prova de menú s'ha de concertar amb l'hotel. S'aconsella fer-la uns tres mesos abans del casament. Pels casaments de fins a 50 persones, inclou dues persones pel tast. A partir de 50, és per un màxim de sis persones.

Comensals

El banquet es realitza a la sala Mestral que té una capacitat màxima per 80 persones.

Dues setmanes abans del banquet, s'ha de facilitar la xifra definitiva dels comensals. Passades aquestes dues setmanes no podran realitzar-se modificacions.

Banquet

Durant la celebració del banquet, qualsevol interrupció del servei haurà de ser pactada amb l'hotel per tal de no alterar-ne el ritme.

Professionals

Els menús dels fotògrafs, vídeo, músics... tindran un cost equivalent al 50% del preu del menú escollit.



Allotjament

En cas de voler disposar de l'habitació nupcial / reservades el mateix matí del casament (abans de les 15.00h), serà necessari haver-les reservat per la nit anterior (descomptes aplicables).

Aparcament

L'aparcament estarà inclòs pels convidats que estiguin allotjats a l'hotel. Tots els altres convidats hauran d'estacionar a l'aparcament gratuït que es situa just davant de l'hotel.



Els preus inclouen

Les minutes del menú

Barra de begudes de l'aperitiu amb cava rosat, refrescos, vins i aperitius

La nostra selecció de pans i vins

Els centres de flors de les taules del restaurant

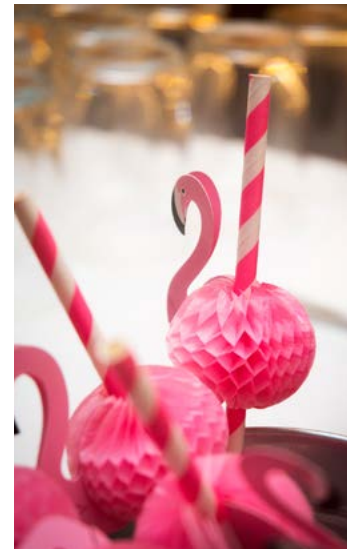
L'habitació nupcial de l'hotel per a la vostra nit de noces (amb un mínim de 40 convidats)

L'IVA

Forma de pagament

Per confirmar la data del banquet, cal fer una paga i senyal de 600 euros.

El pagament es repartirà de la següent manera: el 60% es pagarà un cop feta la prova de menú, i el 40% restant el dia després del casament.





La nostra filosofia de compartir la il·lusió dels nuvis ens mou a planificar i organitzar el vostre casament al detall. D'aquesta manera podreu relaxar-vos i gaudir d'una data tan especial.

Amb entusiasme, professionalitat i dedicació, farem que aquest dia sigui tal com l'havíeu somniat.





CAT

Park Hotel

San Jorge

COSTA BRAVA ★★★★★

Un mar de petits plaers

Segueix-nos a  
@parkhotelsanjorge

Informació i reserves:

Park Hotel San Jorge Costa Brava
Av. Andorra, 28
17250 Calonge - Platja d'Aro,
Girona - España
+ 34 972 652 311

www.parkhotelsanjorge.com

Contacte:
Departament d'esdeveniments
events@parkhotelsanjorge.com

rev.01.24

