

El escenario
perfecto para
una boda
inolvidable

Park Hotel
San Jorge

COSTA BRAVA ★★★★★

Un mar de pequeños placeres

www.parkhotelsanjorge.com



Todo listo para un día de ensueño

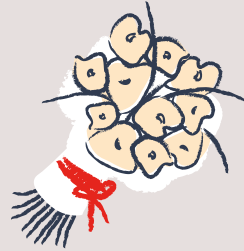
Imaginad una terraza envuelta en flores y pinos mediterráneos sobre una cala de aguas cristalinas...

El Park Hotel San Jorge es el lugar ideal para la celebración de vuestra boda. Nuestra terraza-jardín sobre el mar os brinda un marco especial para vuestras fotos. Un entorno lleno de encanto y belleza, ideal para un día tan especial.





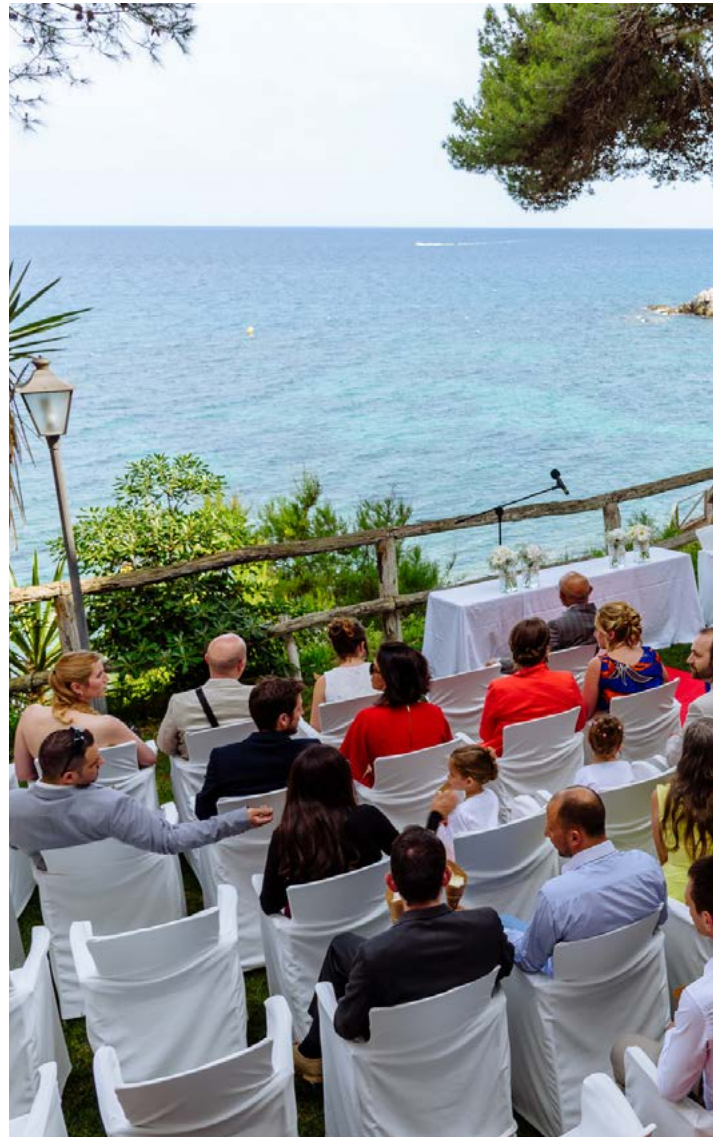
THE
BELAURAS



Sí... ¡Quiero!

Dejad que el mar sea el testigo silencioso de vuestra boda. Que el agradable verde del jardín esté presente también en uno de los momentos más felices de vuestra vida.

Si buscáis un espacio tranquilo y exclusivo para celebrar vuestro enlace, este es el lugar para decir: Sí... ¡Quiero!





La ceremonia civil en el hotel tiene un coste de 800 euros. Incluye el alquiler del espacio y el montaje de la ceremonia. Incluye también el centro floral. No incluye los honorarios de la persona que oficia la boda.

Horario: la ceremonia empieza entre las 12.30h y las 13.00h.

Consulte los suplementos en caso de desear música en vivo.

Un buen banquete, una gran fiesta

Es el momento de relajarse en compañía de los amigos y de la familia. Disfrutad de la mejor cocina del Ampurdán con una propuesta gastronómica que sorprenderá a todos los invitados.

Podréis personalizar vuestro menú a medida que vayáis escogiendo los platos. Solo son posibles las combinaciones que incluyan el aperitivo, un entrante y un plato principal, postres y tarta nupcial.







El aperitivo

50 €

Chupito de gazpacho de fresa

Falsa crema catalana de foie

Mini pincho de salmón ahumado y queso feta con vinagreta de Módena

Pizarra de selección de quesos

Virutas de jamón ibérico con coca

Mini cono de sésamo negro con tartar de atún

Sashimi de salmón con caviar de algas

Ceviche de corvina

Nuestras croquetas artesanas

Huevo de codorniz con cremoso trufado y setas

Lámina de vieira curada a la sal con vinagreta de cítricos

Mini brocheta de pollo con salsa *teriyaki*

Esfera de mozzarella y albahaca con anchoa y verduritas

Pulpo con wasabi, mango y soja

Brocheta de rape con salsa *ponzu*

Crujiente de foie con cebolla caramelizada

Arroz cremoso de calamares y jamón ibérico

Fritura de chipirones de costa con sal en escamas

Nuestros calamares a la andaluza



Nuestros bufetes

De jamón

625 €

Jamón ibérico de bellota cortado al momento con pan con tomate

De queso

10 €

Manchego, Roquefort, Camembert, Idiazábal, cabra, Torta del Casar, en aceite de oliva virgen

De cervezas & rincón del aperitivo

375 €

Estrella Damm + 3 variedades a escoger entre: Voll Damm, Budweiser, Heineken, Moritz, Desperados y Coronita

Precios por persona, excepto el bufete de jamón y el de cervezas. IVA incluido.







Nuestros entrantes

Milhojas de manzana caramelizada con foie y salmón ahumado	30 €
Láminas de langosta sobre canelón de mascarpone con concassé de tomate y piñones	45 €
Bogavante sobre tomate macerado a la trufa, guacamole, crujiente de cereza y vinagreta de flores y mango	40 €
Carpaccio de gamba con <i>Tou de Tilters</i> , albahaca y tomate	35 €
Crema de espárragos con tartar tibio de langosta	30 €
Canelón de Changurro con salsa de gamba y reducción de Módena	35 €
Ñoquis de albahaca y langostinos con una crema suave de parmesano y tomate solidificado	30 €
Vieiras sobre humus con salsa de naranja y una ligera mayonesa de espinas	35 €
Gambas de Palamós a la plancha	45 €

Nuestras carnes

Paletilla de cordero deshuesada con pastel de patata, cebolla y tomate	35 €
Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura con patatas confitadas	45 €
Pluma ibérica con milhojas de bacon y salsa de colmenillas y foie	35 €
Solomillo de ternera con salsa de Ratafía y escalopa de foie	45 €
Solomillo de ternera al Jabugo con reducción de vino tinto y cebollinos caramelizados	40 €
Solomillo de ternera con salsa de boletus y salteado de tomate Cherry con cebollinos caramelizados	40 €
Filete de buey sobre cremoso trufado, salsa española y milhojas de patata y bacon	45 €





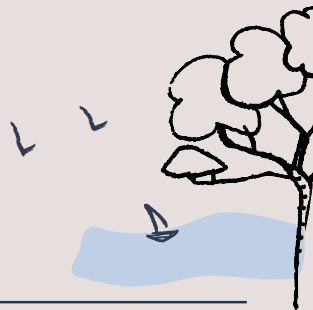
Nuestros pescados

Rape con tallarines de sepia y salsa de gambas	45 €
Rape con cigalas de Palamós	40 €
Suprema de lubina con salsa de galeras	40 €
Rodaballo salteado con espárragos, almejas y salsa de gambas	40 €



Menú infantil

Macarrones de la casa, escalopa con patatas y helado infantil 30 €





Nuestros postres

Helado artesano de mandarina, tierra de brownie y sopa de chocolate blanco 12 €

Fruta en texturas con helado de maracuyá 12 €

Sorbete de limón con granizado de mojito 12 €

Una textura diferente de gintonic con sorbete de limón 12 €

Sopa de fresas con cremoso de mascarpone y reducción de Módena 12 €

Nido de chocolate 12 €

Pastel nupcial 15 €

Cualquier pastel de nuestra selecta pastelería

Barra libre

Consumo ilimitado. Dos horas de duración 25 €

Suplemento coctelería 15 €

Mojito, Mojito de fresa, Daikiri, Caipiriña, Piña Colada, San Francisco (sin alcohol), Margarita, Sex on the beach, Manhattan, Dry Martini y Long Island Iced tea.

*En caso de contratar al DJ, es obligatorio contratar la barra libre. Se contabilizarán todos los adultos.

Resopón

Pinchos de fruta natural 6 €

Bufete de pan con tomate con surtido de embutidos 10 €

Surtido de "minis" 10 €

Hamburguesas, bikinis, frankfurts, vegetales

Candy bar con mini donuts 7 €

Bodas de mediodía hasta las 21 horas.

La barra libre empezará como muy tarde, media hora después de haber servido los cafés.

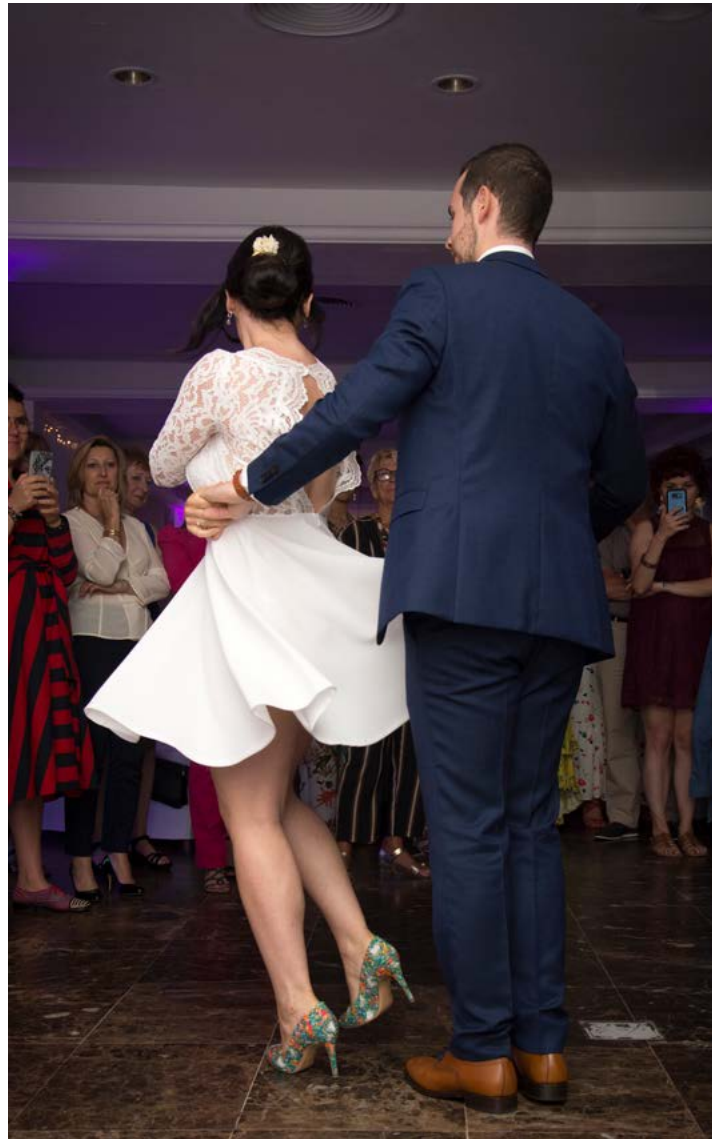
El hotel se compromete a que el baile pueda empezar dos horas antes de las horas indicadas para finalizarlo.



DJ

Nuestro DJ de la casa, discomóvil MR, se encargará de hacer aún más especial vuestro día, y todos y cada uno de sus momentos con la mejor música y ambientación.

Los podréis conocer mejor visitando
www.discomobilmr.com



Prueba de menú

El día y la hora para realizar la prueba de menú se concertará con el hotel.

Se aconseja hacerla unos tres meses antes de la boda. Para las bodas de hasta 50 comensales, se incluye la degustación para dos personas. A partir de 50, es para un máximo de seis personas.

Comensales

El banquete se realiza en el salón Mestral que tiene una capacidad máxima para 80 personas.

Dos semanas antes del banquete, se tiene que facilitar la cifra definitiva de comensales. Pasadas estas dos semanas no podrán realizarse modificaciones.

Banquete

Durante la celebración del banquete, cualquier interrupción del servicio tendrá que ser pactada con el hotel para no alterar el ritmo.

Profesionales

Los menús de los fotógrafos, vídeo, músicos... tendrán un coste equivalente al 50% del precio del menú escogido.



Alojamiento

Si quieren disponer de la habitación nupcial / reservadas la misma mañana de la boda (antes de las 15.00h), será necesario haberlas reservado para la noche anterior (descuentos aplicables).

Aparcamiento

El aparcamiento estará incluido para los invitados que estén alojados en el hotel. El resto de invitados deberá estacionar en el aparcamiento gratuito que se encuentra justo delante del hotel.



Los precios incluyen

Las minutas del menú

Barra de bebidas del aperitivo con cava rosado, refrescos, vinos y aperitivos

Nuestra selección de pan y vinos

Los centros de flores de las mesas del restaurante

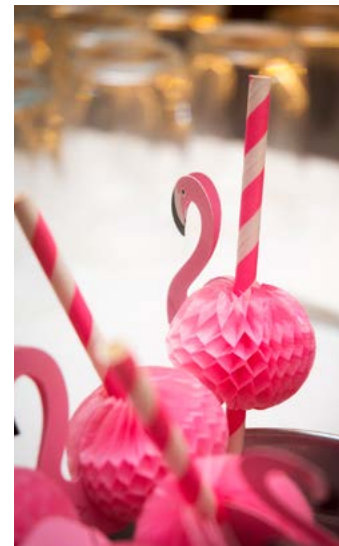
La habitación nupcial del hotel para vuestra noche de bodas (con un mínimo de 40 invitados)

El IVA

Forma de pago

Para confirmar la fecha del banquete hace falta un depósito de 600 euros.

El pago se repartirá de la siguiente forma: el 60% se pagará una vez realizada la prueba del menú, y el 40% restante el día después de la boda.





Nuestra filosofía de compartir la ilusión de los novios nos mueve a planificar y organizar vuestra boda al detalle. De esta manera podréis relajaros y disfrutar de una fecha especial.

Con un entusiasmo, profesionalidad y dedicación, haremos que este día sea como lo habéis soñado.





ES

Park Hotel

San Jorge

COSTA BRAVA ★★★★★

Un mar de pequeños placeres

Seguidnos en  
@parkhotelsanjorge

Información y reservas:

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

www.parkhotelsanjorge.com

Contacto:
Departamento de eventos
eventos@parkhotelsanjorge.com

rev.01.24

