

*La scène
parfaite pour
un mariage
inoubliable*

Park Hotel
San Jorge

COSTA BRAVA ★★★★★

Une mer de petits plaisirs

www.parkhotelsanjorge.com



THE
DELAURAS

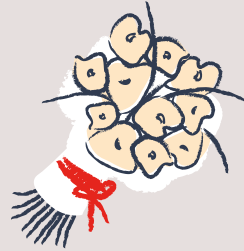
Tout prêt pour un jour de rêve

Imaginez une terrasse entourée de fleurs et de pins méditerranéens sur une crique d'eau cristalline...

Le Park Hotel San Jorge est l'endroit idéal pour célébrer votre mariage. Notre terrasse-jardin sur la mer vous offre un cadre spécial pour vos photos. Un environnement plein de charme et de beauté, idéal pour une journée si spéciale.



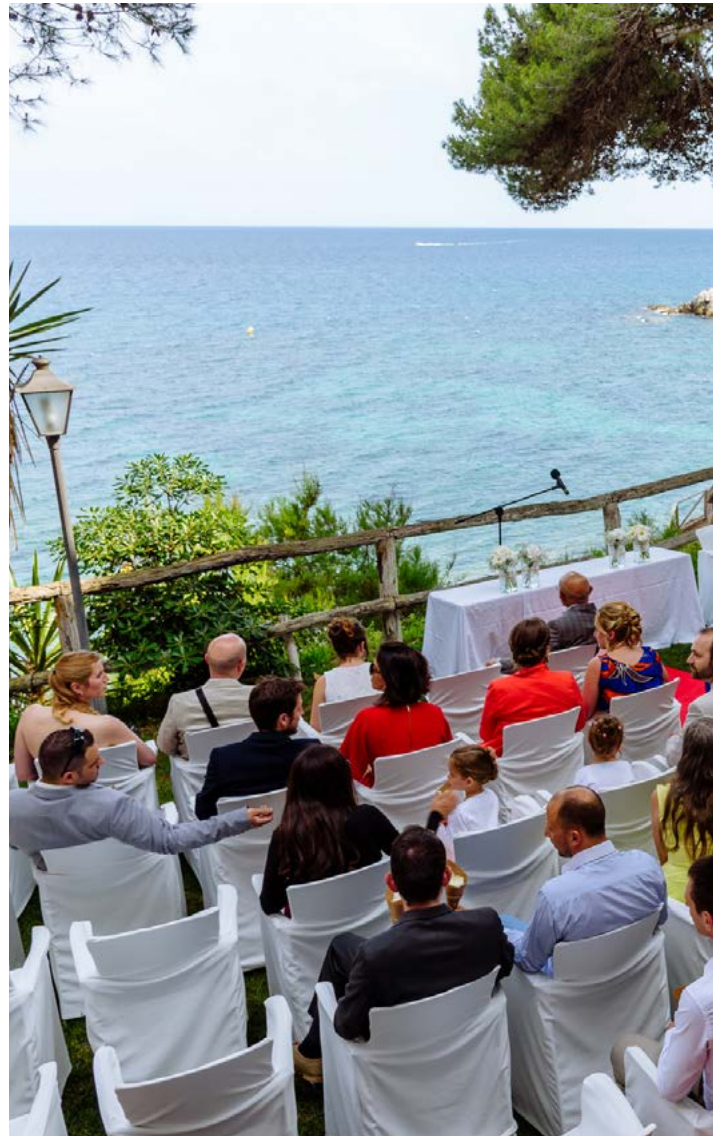




Oui... je
le veux!

Laissez la mer être le témoin silencieux de votre Mariage. Que le vert agréable du jardin soit aussi présent dans l'un des moments le plus heureux de votre vie.

Si vous cherchez un espace calme et exclusif pour célébrer votre union, c'est l'endroit à dire : Oui... je veux !





La cérémonie civile à l'hôtel a un coût de 800 euros. Dans ce prix, il y a compris le loyer de l'espace et l'assemblage de la cérémonie. C'est aussi compris le centre floral. Les honoraires de l'officiant ne sont pas compris.

Horaire : la cérémonie commence entre 12h30 et 13h.

Sil vous plaît, consulter les suppléments si vous voulez de la musique live.

Un bon banquet, une grande fête

C'est le moment de vous détendre en compagnie des amis et de la famille. Profitez de la meilleure cuisine de l'Empordà avec une offre gastronomique qui surprendra tous les invités.

Vous pouvez personnaliser votre menu au fur et à mesure que vous choisissez les plats. L'unique combinaison possible comprend l'apéritif, une entrée et un plat principal, le dessert et le gâteau nuptial.







L'apéritif

50 €

Shot de gazpacho à la fraise

Faux crème brûlé au foie

Mini brochette de saumon et fromage Feta à la vinaigrette de Modène

Assortiment de fromages sur leur ardoise

Fines tranches de jambon ibérique et leur coca

Mini cônes au sésame noir avec tartare de thon

Sashimi au saumon avec caviar d'algues

Ceviche de maigre

Nos croquettes maison

Oeuf de caille avec truffe crémeux et champignons

Fines tranches de noix de Saint-Jacques salées avec une vinaigrette aux agrumes

Mini-brochette de poulet *Teriyaki* à la plancha

Sphère à la mozzarella et basilic avec anchois et légumes

Poulpe au wasabi, mangue et soya

Brochette de lotte dans leur sauce *Ponzu*

Croustillant de foie gras aux oignons caramélisés

Riz crémeux aux calamars et au jambon ibérique

Friture de chipiron de nos côtes à la fleur de sel

Nos calamars à l'Andalouse



Les buffets

Jambon

625 €

Jambon ibérique *Bellota* fraîchement tranché et son pain à la tomate

Fromage

10 €

Manchego, Roquefort, Camembert, Idiazábal, chèvre , Torta del Casar, à l'huile d'olive vierge

Bière et coin du vermouth

375 €

Estrella Damm + 3 variétés différentes à choisir entre: Voll Damm, Budweiser, Heineken, Moritz, Desperados et Coronita

Prix pour personne, excepte le buffet de jambon et de la bière (Prix per 1 pièce). TVA comprise.







Les entrées

Millefeuille à la pomme caramélisé, au foie et au saumon fumée	30 €
Fines tranches de langouste sur un cannelloni au mascarpone avec de la tomate concassé et pignons	45 €
Homard sur un lit de tomates marinées à la truffe, guacamole, croustillant de cerise et vinaigrette à la mangue et aux fleurs	40 €
Carpaccio de crevettes au fromage <i>Tou de Tilters</i> , basilique et tomate	35 €
Crème aux asperges avec tartare tiède à la langouste	30 €
Cannelloni aux Txangurro avec sauce aux crevettes et vinaigrette de Modène	35 €
Gnocchis au basilic avec crevettes dans une crème onctueuse au parmesan et tomates solidifiées	30 €
Noix de Saint-Jacques sur leur lit d'houmous accompagnés d'une sauce à l'orange et d'une mayonnaise au poisson	35 €
Crevettes de Palamós à la plancha	45 €

Les viandes

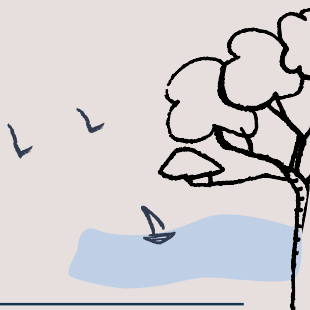
Épaule d'agneau désossée et son gratin de pomme de terre, d'oignon et de tomate	35 €
Épaule de chevreau cuit à basse température et ses pommes de terre mijotées	45 €
<i>Pluma</i> ibérique avec son millefeuille au bacon et sauce aux morilles et au foie gras	35 €
Filet de veau à la sauce de Ratafia et sa tranche de foie	45 €
Filet de veau au <i>Jabugo</i> sur sa réduction de vin rouge et ses petit oignons caramélisés	40 €
Filet de veau à la sauce de champignons et ses tomates Cherry avec oignons caramélisés sautées	40 €
Filet de boeuf sur une crème à la truffe avec une sauce espagnole légère et son millefeuille à la pomme de terre et bacon	45 €





Les poissons

Lotte avec nouilles à la seiche et sa sauce aux crevettes	45 €
Lotte aux langoustines de Palamós	40 €
Suprême de bar à la sauce aux squilles	40 €
Turbot sauté aux asperges, aux palourdes et sa sauce aux crevettes	40 €



Menu enfants

Macaroni *alla napolitana*, escalope 30 €
avec frites et glace infantile



Les desserts

Glace artisanale à la mandarine, miettes de brownie et coulis au chocolat blanc	12 €
Fruit en textures et glace au <i>maracuyá</i>	12 €
Sorbet au citron et granité au <i>Mojito</i>	12 €
Une texture différente de Gin Tonic en gelée et son sorbet au citron	12 €
Soupe aux fraises avec crèmeuse de mascarpone et vinaigrette à la Modène	12 €
Nid au chocolat	12 €

Gâteau de mariage

À choisir parmi les gâteaux de notre sélecte pâtisserie

Open bar

Consommation illimité. Durée: deux heures 25 €

Supplément pour les cocktails 15 €

Mojito, Mojito à la fraise, Daikiri, Caipirinha, Piña Colada, San Francisco (sans alcool), Margarita, Sex on the beach, Manhattan, Dry Martini et Long Island Iced tea.

Pour faire la fête c'est nécessaire de prendre le open bar. Tous les adultes seront comptes.

Snack tardive

Brochettes de fruits frais 6 €

Pain à la tomate et un assortiment de viandes froides 10 €

Assortiment de « minis » 10 €

Hamburgers, bikinis, frankfurts, végétal

Candy bar avec mini donuths 7 €

Mariages de midi peuvent rester jusqu'à 21h .

L'Open Bar commencera, le plus tard, trente minutes après servir les cafés.

L'hôtel s'engage à commencer la danse au minimum deux heures avant l'heure de finalisation indiquée.



DJ

Notre DJ, Discomobil MR, sera à la commande de faire votre jour plus spécial avec son musique et mise en scène.

Vous pouvez voir son travail sur www.discomobilmr.com



Dégustation du menu

Pour la dégustation vous devez vous mettre d'accord avec l'hôtel.

On vous conseille de le faire trois mois avant le mariage. Pour les mariages jusqu'à 50 invitées, vous l'avez compris pour deux personnes. À partir de 50 invitées, vous l'avez compris pour un maximum de six personnes.

Invités

Les mariages se déroulent au salon Mestral avec une capacité maximum pour 80 personnes.

Deux semaines avant le mariage, on aura besoin du numéro final d'invités. Après ces deux semaines, aucune modification ne pourra être apportée.

Banquet

Pendant la célébration du banquet, toutes les interruptions devront être accordées avec l'hôtel pour n'interrompre pas sur le rythme de l'événement.

Professionnels

Les menus des photographes, videographes, musiciens... auront un coût du 50% du menu choisi.



Hébergement

Si vous voulez la chambre nuptial / chambre réservé le même matin du mariage (avant 15h), vous devrez prendre la nuit antérieur (réduction disponible).

Parking

Le parking sera compris pour les chambres réservées. Les autres invités devront se garer sur le parking gratuit de juste en face de l'hôtel.



Les prix comprennent

L'impression du menu

Les boissons pendant l'apéritif : cava rosé, rafraîchissements, vins et apéritifs

Notre sélection de vins et pains

Centre florale des tables du banquet

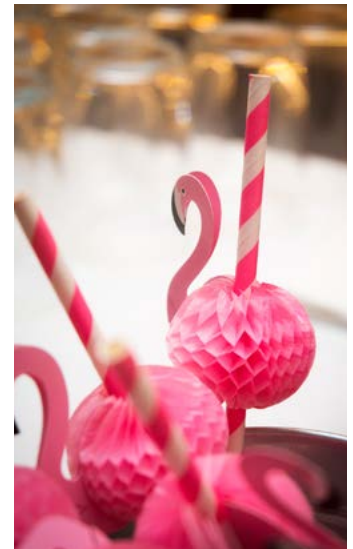
Chambre nuptial pour la nuit du mariage (avec un minimum de 40 invitées)

TVA

Méthode de paiement

Pour confirmer la date du mariage on a besoin d'un dépôt de 600 euros.

Le paiement sera divisé comme suivre : le 60% sera payer après la dégustation et l'élection du menu, le 40% restant sera payé le jour après le mariage.





Notre philosophie de partager l'enthousiasme des mariées nous pousse à planifier et organiser votre mariage en détail. De cette façon, vous pouvez vous détendre et profiter d'une date si spéciale.

Avec enthousiasme, professionnalisme et dévouement, on fera de cette journée votre rêve.





FR

Park Hotel

San Jorge

COSTA BRAVA ★★★★★

Une mer de petits plaisirs

Suivez-nous sur  
@parkhotelsanjorge

Informations et réservations:

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

www.parkhotelsanjorge.com

Contact:
Département d'événements
eventos@parkhotelsanjorge.com

rev.01.24

