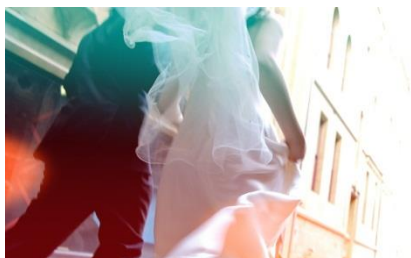


DIGUES "SÍ, VULL" CASAMENTS PULLMAN BARCELONA SKIPPER



Al Pullman Barcelona Skipper estem molt satisfets que ens tingueu en compte com el marc idoni per a la celebració d'un dia tan especial com és el del vostre casament.

Coneixem a la perfecció la importància d'un moment tan significatiu i és per això que us volem assessorar i facilitar al màxim la gestió i el servei d'un dia en què cap detall deixa de ser únic, com vosaltres ho havíeu imaginat. Al Pullman Barcelona Skipper hem volgut reflectir el nostre estil modern i actual preparant una proposta que de ben segur complirà les vostres expectatives. Amb la premissa de facilitar-vos que us decanteu per nosaltres, la nostra proposta inclou tot allò que espereu tenir en el vostre dia, però també us deixa la possibilitat d'incloure serveis addicionals per fer del vostre casament un dia encara més inoblidable.

Hem preparat una oferta única que inclou el necessari per celebrar el vostre enllaç: des de 99 € per persona us oferim un ampli aperitiu i un menú de tres plats que podeu triar d'entre tres propostes. El servei de bar d'una hora de durada, les minuts personalitzades, el servei de guarda-roba i l'habitació Junior Suite amb cobertura romàntica per a la nit de noces s'inclouen en el preu. Si ho preferiu, us oferim organitzar una celebració de noces de tall més informal amb uns menús tipus còctel però amb els mateixos avantatges que el menú. Si tot i així no us hem convençut, també us oferim menús personalitzats perquè dissenyeu la vostra celebració pas a pas.

I si a més celebren el casament un diumenge us oferim el 10% de descompte en l'oferta.

Esperem que contacteu amb nosaltres per venir a veure els nostres espais i que pugueu dir SÍ, VULL amb nosaltres.

MENÚ 99,00€

Què inclou aquesta oferta? Un extens aperitiu amb plats freds i calents per gaudir en una de les nostres terrasses o a la zona Atrium, amb tota la llum de la Mediterrània. Un entrant, un principal i unes postres a triar d'entre tres propostes, una hora de servei de bar, pastís nupcial a triar entre les propostes del nostre xef, la invitació al nostre restaurant The Blend Lounge & Bar perquè proveu el menú amb el 50% de descompte per a quatre dels vostres acompanyants, un missatge de benvinguda personalitzat a les pantalles de l'hotel, el servei de guarda-roba, la Junior Suite nupcial per a vosaltres la nit de la celebració, amb esmorzar romàntic a l'habitació el matí següent, *late check-out* a les 17 h, la invitació a un sopar per a vosaltres dos la nit del vostre primer aniversari i fins a deu places d'aparcament gratuïtes per al dia de la celebració.

APERITIU MENÚ

Patates cítriques amb oli d'oliva amb oliva negra

Tall de salmó fumat, formatge fresc i ous de peix volador
Barqueta d'espàtlla ibèrica amb tomàquet de Can Roseta
Fals tomàquet de foie, mango i pa d'espècies
Bonítol brasejat, poma verda, Caviaroli de sèsam i ceba dolça
Caneló d'albergínia, alvocat, bou de mar i flors

Patates braves Skipper
Sau Mai de l'om ibèric i gambes
Croquetes cremoses de pollastre rostit
Samoses vegetals amb curri
Broqueta de pop fumat, patata confitada i pebre vermell de la Vera

Aperol Spritz, cervesa i refrescos

Amanida de llagostins al vapor, verdures anisades, perles d'aranja rosa,
poma verda, tomàquets secs i vinagreta de cítrics

Amanida de formatge de cabra de la Garrotxa, aeri de remolatxa, puré d'herbes fresques, espàrrecs verds i
vinagreta de festuc verd torrat amb verduretes

Coca fullada amb ceba tendra dolça, talls de pernil ibèric de gla,
albergínia escalivada, carxofes confitades i gelatina de col llombarda

PLATS PRINCIPALS

Corbina de platja rostida amb puré de carbassa-passió, caviar de pèsols
i vinagreta tèbia de tomàquets i cibulet

Espatlla de xai farcida amb bolets i prunes, patates amb farigola, escalunyes confitades,
brots verds i suc de cocció amb aroma de llimona

Medallons de vedella glacejada, tubercles rostits, risotto d'arròs amb ceps
i salsa de vi negre Syrah

POSTRES

Mousse de fruits del bosc, cruixent de xocolata i avellana,
cremós de fruits vermells i pomada d'avellana

Bavaroise de vainilla, mousse de gianduja amb aroma de cafè i un toc de roses

Cremós de fruita de la passió, crumble de cacau, praliné de fruita seca
i ou de xocolata blanca i vainilla

Viña Sol, vi blanc DO Catalunya
Alquimia, vi negre DO Catalunya
Cava Castillo Perelada
Aigües minerals, cafè i tes

També us proposem uns menús tipus còctel per si busqueu una celebració més informal.

FOREVER COCKTAIL 99,00 €

En arribar
luca cruixent amb sal d'api

Freds
Bacallà confitat a l'estil xató
Barqueta d'espalla ibèrica de gla
Bonítol brasejat, anxova i ou dur
Broqueta de formatge fresc, salmó fumat i tobiko
Llesca de pa d'espècies amb préssec i foie semicuit

Estacions
Formatges catalans de temporada amb coca de pa torrada, tomàquet
de penjar de Can Roseta i oli d'oliva verge
i
Arròs caldós de pollastre del Prat i verdures mediterrànies

Calents
Croquetes quadrades de pernil ibèric
Patates braves Skipper
Minihamburguesa de vedella trufada
Broqueta de pop fumat, patata confitada i pebre vermell de la Vera
Sau Mai d'ibèric i verduretes

Postres
Pastís nupcial

Viña Sol, vi blanc DO Catalunya
Alquimia, vi negre DO Catalunya
Cava Castillo Perelada
Aigües minerals, cafè i tes

I PROMISE COCKTAIL 99,00 €

En arribar

Làmines de patata cruixent amb sal Maldon

Freds

Caneló d'albergínia, alvocat i olives de Kalamata
Bonítol marinat a l'estil cebiche amb coco i poma verda
Llagostí amb allada en versió freda
Barqueta de gall dindi, mostassa i orellanes
Bombó de formatge de cabra amb aigua de maduixes

Estacions

Adobats, salaons i marinats
i
Dim Sum en olles de bambú amb raviolis d'arròs

Calents

Croquetes de bacallà
Biquini de pernil ibèric i Tou des Til·lers
Minihamburguesa de pollastre amb espècies i formatge Petit Nevat del Maresme
Samoses vegetals amb curri
Patates braves Skipper

Postres

Pastís nupcial

Viña Sol, vi blanc DO Catalunya
Alquimia, vi negre DO Catalunya
Cava Castillo Perelada
Aigües minerals, cafè i tes

Els nostres menús o còctels de casaments inclouen un servei de bar d'una hora de durada, que s'inicia una vegada complet l'horari establert per al sopar. A aquest servei s'hi poden afegir hores extres, amb un límit màxim de finalització a les 3.00 h en una de les nostres sales privades.

SERVEI DE BAR INCLÒS

Refrescos i cerveses

Vins DO

Cava

Aigües i suc

Combinats:

Rom Bacardi

Vodka Smirnoff

Gin Larios

Whisky Ballantine's

També us oferim serveis addicionals que podeu afegir a l'oferta de 99,00 € per fer del vostre enllaç un moment encara més especial.

Animacions culinàries

Pernil ibèric pur de gla 5J amb tallador	cal consultar-ne el preu
Makis i nigiris	12,00 € per persona
Escamarlans de Palamós a la planxa amb allioli suau de pera	14,00 € per persona
Arròs caldós de llagosta	12,00 € per persona
Barbacoa Skipper (broquetes de presa ibèrica i broquetes de rap amb llagostins)	16,00 € per persona

RESSOPÓ

Selecció de rebosteria i dolços	9,00 € per persona
Selecció de minientrepans variats	6,00 € per persona

Menús per a nens

Penne rigate amb salsa bolonyesa
Escalopa de pollastre amb patates fregides
Selecció de gelats
Refrescos i llimonades

Pizza de pernil dolç, formatge fos i salsa de tomàquet
Hamburguesa de vedella amb la seva guarnició clàssica
Selecció de gelats
Refrescos i llimonades

25,00 €
Preu per nen

Servei de bar Dark Gold

Rom Bacardi	
Rom Havana 3 anys	
Ginebra Beefeater	
Whisky Ballantine's	
Vodka Moskovskaya	
Refrescos i cerveses	
Preu per persona 1 hora	15,00€
Preu per persona 2 hores	22,00€
Preu per persona 1/2 hora extra	9,00€

Servei de bar Cool Platinum

Rom Flor de Caña	
Tequila Sauza	
Vodka Skky	
Ginebra Bombay Sapphire	
Vodka Absolut	
Rom Havana 7 anys	
Bourbon Jack Daniel's	
Gin Tanqueray	
Refrescos i cerveses	
Preu per persona 1 hora	18,00€
Preu per persona 2 hores	26,00€
Preu per persona hora extra	10,00€

Corner de Mojitos by Pullman

Preu per persona 1 hora	19,50€
Preu per persona 1/2 hora extra	10,00€

Corner de Caipirinhas by Pullman

Preu per persona 1 hora	20,50€
Preu per persona 1/2 hora extra	10,00€

CONDICIONS DE RESERVA I PAGAMENT

Per a la confirmació de l'esdeveniment i la reserva de l'espai, us sol·licitem un dipòsit del 30% que cal abonar en el moment de signar el contracte. Tres mesos abans de la celebració de l'esdeveniment us demanarem el 60% de l'import de la factura final, i 7 dies abans del casament s'ha d'abonar el 10% restant.

La confirmació definitiva de comensals s'ha de fer com a mínim 7 dies abans de l'esdeveniment, i s'acceptarà una desviació màxima del 3% en el nombre de persones.

Per a més comoditat de les dues parts, el dia del casament només es cobraran els possibles extres que s'hagin originat en aquell moment.

En cas de cancel·lació, les quantitats entregades a compte no seran reembossables, i es cobrarà l'import de la invitació al restaurant The Blend Lounge & Bar, on podreu tastar el nostre tipus de cuina abans del casament.

L'hora màxima de finalització de l'esdeveniment per a casaments diürns seran les 16.30 h, i es pot contractar un servei de bar i DJ per continuar com a màxim fins a les 3.00 h en una de les nostres sales privades.

L'hora màxima de finalització de l'esdeveniment per a casaments nocturns seran les 0.00 h, i es pot contractar un servei de bar i DJ per continuar com a màxim fins a les 3.00 h en una de les nostres sales privades.

La música durant la celebració del sopar i el servei de bar a la terrassa Blue serà només de tipus chill-out o d'ambient. Qualsevol servei de discoteca tindrà lloc en una de les nostres sales privades.

Els preus dels serveis de restauració inclouen l'IVA corresponent.

Si la tarifa d'IVA o qualsevol altre impost aplicable a aquesta oferta augmenten o disminueixen per imposició del govern o cos regulador després de la conclusió d'aquest acord, les tarifes concedides per l'Hotel Pullman Barcelona Skipper seran reajustades en conseqüència.