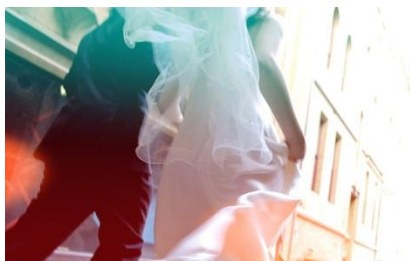


## DI "SÍ QUIERO" BODAS PULLMAN BARCELONA SKIPPER



En Pullman Barcelona Skipper estamos muy satisfechos de que nos contempléis como el marco idóneo para la celebración de un día tan especial como es el de vuestra boda.

Conocemos a la perfección la importancia de un momento tan significativo y es por ello que os queremos asesorar y facilitar al máximo la gestión y el servicio de un día donde ningún detalle deja de ser único, como vosotros lo habíais imaginado.

Nuestro chef José Sánchez ha preparado 6 menús donde refleja su carácter, su técnica culinaria y sus raíces mediterráneas y las bodegas han sido cuidadosamente seleccionadas por nuestro sommelier Ricard Delgado para ofreceros toda una experiencia gastronómica.

Además de los menús tradicionales, incluimos 3 propuestas tipo cocktail por si queréis una celebración un poco más informal. Y también disponemos de un número de servicios adicionales, como estaciones asistidas por un chef, corners de mojitos o menús infantiles para hacer de vuestra boda un día aún más inolvidable.

Esperamos que contactéis con nosotros para que vengáis a ver nuestros espacios y que podáis decir SÍ, QUIERO con nosotros.

APERITIVO PARA MENÚS 1 y 2  
(1 hora de duración)

Cortezas de arroz con sal de cítricos  
Papadum con pimentón de la Vera y lima

Bacalao confitado aliñado al estilo "xato"  
Ensaladilla rusa con gamba blanca y mayonesa de plancton  
Canelón de membrillo, queso azul, pan de especias y piñones garrapiñados

Patatas bravas Skipper  
Sumai de ibérico y verduritas  
Langostinos en tempura de curry  
Croquetas cuadradas de jamón ibérico

Aperol Spritz, cava, cerveza y refrescos

MENÚ 1  
(2 horas de duración)

Ensalada de lomo de bacalao confitado,  
pil-pil de su jugo, caviar de tomate, cebolla roja,  
aceituna negra de Kalamata y esferificación de aceite de oliva Arbequina

Medallón de cordero relleno con frutos secos,  
arroz "alla milanese" con estragón y menta,  
calabaza y salsa de azafrán y tomillo

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)  
Postre nupcial

Sweet dreams

L'Equilibrista Blanco D.O. Catalunya  
Vilosell, Tinto, D.O. Costers del Segre  
Cava Bertha Lounge  
Aguas minerales  
Cafés e infusiones Dammann Frères

120,00€

MENÚ 2  
(2 horas de duración)

Ensalada de pechuga de pollo de "Payés" ahumada al estilo pastrami sobre un brioche tostado, chutney de tomate, aguacate, fresones, queso Petit Nevat y vinagreta de miel y piñones

Pescado fresco de la Boquería con panada de frutos secos, arroz integral con ajos tiernos, tomate seco, cremoso de remolacha y salsa de almendra blanca

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)  
Postre nupcial

Sweet dreams

L'Equilibrista Blanco D.O. Catalunya  
Vilosell, Tinto, D.O. Costers del Segre  
Cava Bertha Lounge  
Aguas minerales  
Cafés e infusiones Dammann Frères

120,00€

APERITIVO PARA MENÚS 3 y 4  
(1 hora de duración)

Cortezas de arroz con sal de cítricos  
Láminas de patata crujiente con sal de apio

Bacalao confitado aliñado al estilo "xato"  
Bombón de foie con fruta de la pasión y kikos salados  
Ensaladilla rusa con gamba blanca y mayonesa de plancton  
Canelón de membrillo, queso azul, pan de especias y piñones garrapiñados

Patatas bravas Skipper  
Sumai de ibérico y verduritas  
Langostinos con pan de "romesco"  
Croquetas cuadradas de jamón ibérico  
Samosas de espinacas, mozzarella y trufa negra

Aperol Spritz, Kir Royal, cava, cerveza y refrescos

MENÚ 3  
(2 horas de duración)

Ensalada de gambas blancas de Huelva en carpaccio y al vapor,  
verduras anisadas, piña, tomate seco y vinagreta de cítricos

Jarrete de cordero lechal,  
con "trinxat" de patata rosabelle y col lombarda,  
boletus edulis, espárragos verdes y salsa de mostaza Savora

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)  
Postre nupcial

Sweet dreams

El Jardín de Lucía, D.O. Rías Baixas  
Bruberry, D.O. Montsant  
Cava Aire de L'Origan  
Aguas minerales  
Cafés e infusiones Dammann Frères

140,00€

MENÚ 4  
(2 horas de duración)

Canelones de pasta fresca rellenos de pularda a l'ast  
con foie, bechamel trufada y reducción de vino de Oporto

Pescado fresco de la lonja de Barcelona  
con puré rústico de calabaza y boniato,  
gamba blanca salteada, raíz de apio asada y salsa "suquet"

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)  
Postre nupcial

Sweet dreams

El Jardín de Lucía, D.O. Rías Baixas  
Bruberry, D.O. Montsant  
Cava Aire de L'Origan  
Aguas minerales  
Cafés e infusiones Dammann Frères

140,00€

APERITIVO PARA MENÚS 5 y 6  
(1 hora de duración)

Cortezas de arroz con sal de cítricos  
Láminas de patata crujiente con sal de apio

Maki y nigiri variado  
Ferrero Rocher de foie  
Aguacate, changurro, tomate, setas y lima kaffir  
Canelón de frambuesa, queso Petit Nevat y almendra  
Airbaguette de jamón ibérico de bellota reserva personal

Patatas bravas Skipper  
Buñuelos caseros de bacalao  
Croquetas cuadradas de jamón ibérico  
Bikini de mozzarella, jamón ibérico y trufa  
Pulpo con pasta kataifi, pimentón y caviar de sésamo  
Hamburguesa de pollo ecológico, mayonesa de maíz y queso scamorza

Aperol Spritz, Kir Royal, Bellini, cava, cerveza y refrescos



MENÚ 5  
(2 horas de duración)

Foie micuit con manzana y pera asada,  
pan de especias, crema de Módena, vainilla y  
gelée de vino Pedro Ximenez

Lubina de playa asada,  
con pistacho verde, puré de calabaza y fruta de la pasión,  
caviar de guisantes y vinagreta de tomate y limón

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)  
Postre nupcial

Sweet dreams

Vallegarcía Viognier. Vinos de la Tierra de Madrid  
Prima, D.O.Toro  
Cava Gramona Brut Imperial

160,00€

MENÚ 6  
(2 horas de duración)

Ensalada de bogavante al vapor con su tartar,  
manzana verde, ensalada de algas y salicornia,  
mayonesa de placton, remolacha, keffir y lima

Solomillo de ternera,  
cremoso de puerro y tupinambo, albóndigas de setas,  
boletus edulis, calabaza asada y salsa de estragón

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)  
Postre nupcial

Sweet dreams

Vallegarcía Viognier. Vinos de la Tierra de Madrid  
Prima, D.O.Toro  
Cava Gramona Brut Imperial

160,00€

MENÚ COCKTAIL 1  
(2 horas de duración)

Cortezas de arroz con sal de cítricos  
Láminas de patata crujiente con sal de apio

Maki y nigiri variado  
Ferrero Rocher de foie  
Aguacate, changurro, tomate, setas y lima kaffir  
Canelón de frambuesa, queso Petit Nevat y almendra  
Airbaguette de jamón ibérico de bellota reserva personal

Estaciones  
Quesos catalanes de temporada,  
con coca de pan tostada, tomate de colgar de Can Roseta y aceite de oliva virgen  
Arroz caldoso de pollo del Prat y verduras mediterráneas

Patatas bravas Skipper  
Bikini de mozzarella, jamón ibérico y trufa  
Sumai de ibéricos y gamba  
Pulpo con pasta kataifi, pimentón y caviar de sésamo  
Croquetas cuadradas de jamón ibérico  
Samosas de espinacas, mozzarella y trufa  
Hamburguesa de pollo ecológico, mayonesa de maíz y queso scamorza

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)  
Postre nupcial

Sweet dreams

L'Equilibrista Blanco D.O. Catalunya  
Vilosell, Tinto, D.O. Costers del Segre  
Bertha Lounge  
Aguas minerales, cafés e infusiones Dammann Frères

120,00€

MENÚ COCKTAIL 2  
(2 horas de duración)

Cortezas de arroz con sal de cítricos  
Láminas de patata crujiente con sal de apio

Maki y nigiri variado  
Ferrero Rocher de foie  
Aguacate, changurro, tomate, setas y lima kaffir  
Canelón de frambuesa, queso Petit Nevat y almendra  
Airbaguette de jamón ibérico de bellota reserva personal

Estaciones  
Estación de cigalas de Palamós a la plancha con alioli de pera  
Arroz caldoso de bogavante, gambas y plancton

Patatas bravas Skipper  
Sumai de ibéricos y gamba  
Bikini de mozzarella, jamón ibérico y trufa  
Croquetas de sepia con alioli de pimiento del Piquillo  
Pulpo con pasta kataifi, pimentón y caviar de sésamo  
Samosas de espinacas, mozzarella y trufa  
Hamburguesa de ternera ecológica, mayonesa de trufa y queso cheddar

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)  
Postre nupcial

Sweet dreams

El Jardín de Lucía, D.O. Rías Baixas  
Bruberry, D.O. Montsant  
Aire de L'Origan  
Aguas minerales, cafés e infusiones Dammann Frères

140,00€

## MENÚ COCKTAIL 3 - BBQ

### SALAD BAR

Asistido por un cocinero, podrá elaborar al momento la ensalada que más le apetezca con lechugas variadas, vegetales, toppings salados, salsas y vinagretas

### BBQ

Sobre unas brasas de carbón vegetal aromatizado con hierbas frescas:

Satay de salmón con champiñones Portobello  
Pescado fresco de la Boquería con piña aromatizada  
Mini hamburguesas de ternera ecológica  
Kebab de pollo con garam masala  
Mini butifarras de cerdo ibérico  
Costillas de cordero marinadas con tomillo  
Brochetas de verduras de temporada

Salsa romesco, salsa tártara, salsa barbacoa y salsa alioli

Pastel de presentación (de 1 Kg de peso)  
Postre nupcial

Refrescos y cervezas  
Vinos y cava D.O. (Vinoteca Pullman)  
Aguas minerales, café e infusiones Damann Frères

110,00€

También os ofrecemos servicios adicionales que podéis añadir a la celebración para hacer de vuestro enlace un momento todavía más especial.

### Animaciones Culinarias

Jamón ibérico de bellota Reserva Personal con cortador	18,50€ por persona
Sushi Bar	14,00€ por persona
Quesos catalanes con coca de pan tostada con tomate	10,00€ por persona
Degustación de salmón ahumado aromatizado con varios sabores	14,00€ por persona
Rossejat de fideos con rape, sepia y gambas	10,00€ por persona
Tacos de costilla de ternera o bogavante con salsa gado-gado	14,00€ por persona
Huevos camperos a baja temperatura con papada y calabaza	12,00€ por persona
Arroz caldoso de bogavante con verduras	14,00€ por persona
Chuleta de vaca madurada con patatas confitadas	14,00€ por persona
Fuente de chocolate con brochetas de fruta y golosinas	9,00€ por persona

### Resopón (buffet de 45' de duración, 1 pieza y/o porción por persona)

Alicia en el País de las Maravillas 12,00€ por persona  
Cupcakes de sabores, piruletas de chocolate,  
gominolas de sabores, cookies, cocktail dulce y pasteles de Alicia.

After Party 10,00€ por persona

Montadito de jamón ibérico de bellota reserva personal "único",  
brioche vegetal con atún en aceite de oliva,  
sándwich de salmón con creme fraîche y rúcula selvática,  
chips de patatas alargadas con sal de apio,  
selección de quesos catalanes con grisines de sabores.

Menús para niños (hasta 9 años) 25,00€ por persona

#### Menú 1

Penne rigatte con salsa boloñesa  
Nuggets de pollo caseros con patatas fritas hechas en casa  
Selección de helados, refrescos y limonadas

#### Menú 2

Pizza casera de jamón york, queso fundido y salsa de tomate  
Hamburguesa de ternera con su guarnición clásica  
Selección de helados, refrescos y limonadas

### Servicio de bar Dark Gold

Ron Bacardi

Ron Havana 3 Años

Ginebra Beefeater

Whisky Ballantine's

Vodka Moskovskaya

Refrescos y cervezas

Precio por persona 1 hora 17,00€

Precio por persona 2 horas 24,00€

Precio por persona ½ hora extra 10,00€

### Servicio de bar Cool Platinum

Ron Flor de Caña

Tequila Sauza

Vodka Skky

Ginebra Bombay Sapphire

Vodka Absolut

Ron Havana 7 Años

Bourbon Jack Daniels

Gin Tanqueray

Refrescos y cervezas

Precio por persona 1 hora 20,00€

Precio por persona 2 horas 28,00€

Precio por persona ½ hora extra 12,00€

### Corner de Mojitos by Pullman

Precio por persona 1 hora 21,50€

Precio por persona ½ hora extra 12,00€

### Corner de Caipirinhas by Pullman

Precio por persona 1 hora 21,50€

Precio por persona ½ hora extra 12,00€

## CONDICIONES DE RESERVA Y PAGO

Para la confirmación del evento y la reserva del espacio, os solicitamos un depósito del 30% del importe total de la factura proforma a abonar con la firma del contrato. Después diseñaremos juntos una política de depósitos que os permita hacer los pagos mes a mes y dejaremos un último pago a efectuar unos días antes de la boda, que se podrá modificar para que se adapte al número definitivo y real de invitados. Así no pagaréis ni de más ni de menos.

La confirmación definitiva de comensales se efectuará como mínimo 7 días antes del evento, aceptando una desviación máxima del 3% en el número de personas.

Para mayor comodidad de las partes, en el día de la boda solo se cobrarán los posibles extras que se hayan originado durante el desarrollo del evento.

En caso de cancelación, las cantidades entregadas a cuenta no serán reembolsables, y se cobrará el importe de la invitación al restaurante del hotel donde probaréis nuestro estilo de cocina antes de la boda.

La hora máxima de finalización del evento para bodas diurnas serán las 04:30 PM, pudiendo contratar un servicio de bar y DJ para continuar como máximo hasta las 03:00 AM en una de nuestras salas privadas.

La hora máxima de finalización del evento para bodas nocturnas serán las 00:00 AM, pudiendo contratar un servicio de bar y DJ para continuar como máximo hasta las 03:00 AM en una de nuestras salas privadas.

En caso de haber contratado alguno de los servicios a disfrutar en alguna de las terrazas del hotel, debéis tener en cuenta que la música que se permite reproducir allí será solo tipo chill-out, jazz o de ambiente. Cualquier servicio de discoteca se efectuará en una de nuestras salas privadas.

Los precios de los servicios de restauración incluyen el IVA correspondiente.

Si la tarifa de IVA o cualquier otro impuesto aplicable a esta oferta aumentan o disminuyen por imposición del gobierno y/o cuerpo regulador después de la conclusión de este acuerdo, las tarifas concedidas por el hotel Pullman Barcelona Skipper serán reajustadas en consecuencia.