

ROMANCE
BY MELIÀ



BODAS, LUNAS DE MIEL, ESCAPADAS ROMÁNTICAS Y
CELEBRACIONES

MELIÀ BARCELONA SARRIÀ



Tu sueño, Tu boda, Nuestro Hotel

Elegir el lugar de tu boda, no es una decisión fácil...

¿Por qué Melià Barcelona Sarrià?

Por que en Melià Barcelona Sarrià os lo ponemos fácil para que sólo os tengáis que preocupar de disfrutar de este día junto a las personas que os rodean. Nuestra experiencia, nuestro equipo y nuestra pasión por el servicio son la clave. Porque **vuestro éxito, es nuestro éxito.**

En un **lugar privilegiado**, Melià Barcelona está situado en una de las zonas más distinguidas de la Ciudad Condal. Con casi 40 años de experiencia, el **nuevo Melià Barcelona Sarrià** reabre sus puertas con un estilo de **vanguardia y contemporáneo.**

Este **lujoso hotel** de cinco estrellas cuenta con un gran equipo de profesionales que **convertirán** vuestra boda en una **experiencia inolvidable** desde el primer momento.

... Experiencias, sentidos, emociones, sueños, detalles, recuerdos, cariño, éxito...

Lo que os ofrecemos y nos diferencia

Porque os queremos mimar

- Habitación Nupcial para la noche de bodas
- Habitación para que la Novia se peine y vista
- Atenciones románticas en la habitación: fresas con chocolate, cava, pétalos de rosa y más...
- Salida del hotel al día siguiente hasta las 16:00hrs
- Desayuno- Brunch "Just Married" a cualquier hora servido en la Suite Nupcial
- Acceso al Yhi Wellness Spa



Porque vuestros invitados son nuestros invitados

- Tarifas especiales de alojamiento para vuestros invitados
- Menú degustación para 6 personas para bodas a partir de 120 invitados y 4 personas para bodas de menos de 120 invitados.
- Discoteca disponible sin límite de hora (con cargo)
- Posibilidad de organizar un Brunch al día siguiente para seguirlo celebrando con tus familiares y amigos
- Menús para Vegetarianos y Celíacos disponibles.



Porque nos gusta deleitaros

- Opción de personalizar y tematizar vuestros menús y los espacios
- Variedad de centros de mesa
- Minutas personalizadas
- Sala para la ceremonia civil



¡Porque os merecéis un gran regalo!

- 5% de descuento en banquetes celebrados durante 2013
- Regalo Inolvidable – Fabulosa estancia en un hotel Meliá (ver condiciones del programa)



PASIÓN COMPLETA

APERITIVO (1 Hora)

Show cooking steak tartar
Estación de sushi
Salmorejo con brocheta de langostino
Delicia crujiente de txangurro

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino blanco y Vino tinto
Cava
Vermouth blanco y Vermouth negro Campari

MENÚ

Gazpacho texturizado con bogavante, aguacate y huevas de pez volador.

Merluza de pincho a baja temperatura en salsa verde con infusión de lemon grass y moluscos

Sorbete de cítricos y jengibre

Paletilla de cordero lechal deshuesada sobre cama de boniato asado

Texturas y sabores del chocolate

Pastel de Boda (A elegir)
Cafés y Licores

BODEGA

Vino Blanco Torelló Blanc Tranquille
Vino tinto hederá Crianza
Cava Codorníu Anna Brut Nature Vintage

Recena: Fresas con chocolate y gominolas

Además de la selección de menú el paquete incluye

Barra Libre durante 2 horas
Centros Florales en las Mesas
Minutas, Seating, Sala, Fundas en las sillas

PVP 130 € por persona iva incluido

PASIÓN COMPLETA DELUXE

APERITIVO (1 Hora)

Show cooking steak tartar
Show cooking de ceviche
Chupito de pulpo y patata ratte
Delicia crujiente de chipirón
Croquetas de jamón ibérico

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino blanco y Vino tinto
Cava
Vermouth blanco y Vermouth negro Campari

MENÚ

Ensalada de bogavante a baja temperatura con ensalada de crudités y vinagreta de Cabernet Sauvignon

Rodaballo asado salvaje con patata mortero y hongos emulsionados

Sorbete de mandarina y ginebra

Tournedó de ternera con foie fresco poêlé y cebolla roja caramelizada

Dulce de Ferrero Rocher con crema de vainilla

Pastel de Boda (A elegir)
Cafés y Licores

BODEGA PREMIUM

Vino Blanco Pirineos Gewuztraminer
Vino tinto Viñas del Vero Merlot Colección
Cava Codornú Anna Brut Nature Vintage

Recena: mini hamburguesas y brochetas de fruta

Además de la selección de menú el paquete incluye

Barra Libre 2 Horas
Centros Florales en las Mesas
Minutas, Seating, Sala, Fundas en las sillas

PVP 147,00€ por persona iva incluido

RECEPCIÓN COKCTAIL GALA MELIÁ

Cortador de jamón
Steak tartar show

Bombón de foie, mango y romero
Tartar de atún rojo con huevas de arenque
Wrapp de mozzarella, tomate y trufa
Minicornetes de brandada de bacalao
Gaspacho con brocheta de langostino
Ceviche de vieira y lima
Cecina de León
Minicornete de brandada de bacalao
Macaron de queso de cabra y albahaca fresca
Brocheta caprese

Sticks thai
Croquetas de caseras (jamón ibérico, gorgonzola y hongos)
Mini hamburguesas de ternera
Pollo yakitori
Quiche de puerro y gambas
Brocheta de pulpo y gnocchis
Gambas panko
Quesadillas con jalapeños
Caprichos de txangurro
Albóndigas de trufa

Brochetas de frutas
Petit fours del chef

Aguas minerales
Refrescos
Cerveza
Vino blanco Nuviana Chardonnay
Vino tinto Nuviana
Cava Codorniz Blanc de blancs

Además de la selección de menú el paquete incluye

Barra Libre 2 Horas

Centros Florales en las mesas cocktail

PVP 109 € por persona iva incluido

MELIÁ A LA CARTA

ROMANCE

BY MELIÁ

Si lo que preferís es crear y personalizar vuestro propio menú está es la opción que os permitirá elegir una selección de platos variados en base a los vuestros gustos personales. Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.



Cóctel de Bienvenida

Bocaditos fríos

Grisinis de jamón	4 €
Ceviche de vieira y sisho	5 €
Salmorejo con brocheta de langostino	4 €
Rocas de parmesano	3 €
Selección de sushi	5 €
Crudités con mousse de idiazabal	4 €
Bombón de foie con PX	4 €
Chupito de pulpo y patata ratte	5 €
Milhojas de salmón ahumado y mantequilla de anchoa	5 €
Milhojas de tortilla de patata	5 €
Crème brûlée de foie con naranja confitada	5 €
Makisushi	4 €
Macaron de queso de cabra y albahaca fresca	5 €
Macaron de foie	5 €
Minicornetes de brandada de bacalao y trufa	5 €

Bocaditos calientes

Brocheta crujiente de pollo, con coco y curry	5 €
Croquetas de gorgonzola	4 €
Croquetas de jamón ibérico	4 €
Langostino frito en panko con romesco	5 €
Delicia crujiente de chipirón	5 €
Delicia crujiente de txangurro y lascas de trufa	4 €
Brocheta de pollo yakitori	4 €
Mini rollito de primavera	4 €
Gamba en envoltini de patata y salsa holandesa	5 €

Estaciones

Cortador de jamón (60/100 pax)	750 €
Estación de quesos	6 €
Estación de sushi	8 €
Show cooking steak tartar	8 €
Show cooking de ceviche	8 €

Bebidas

Vino Blanco y Tinto
Cava
Refrescos
Cerveza
Zumos

13 €

IVA incluido

Para Empezar

Carpaccio de ternera joven con trufa melansporum, parmesano y rúcula	15 €
Carpaccio de salmón de Alaska marinado con mostaza de estragón	14 €
Gazpacho texturizado con bogavante, aguacate y huevas de pez volador	16 €
Ensalada de bogavante a baja temperatura con de crudités y vinagreta de Cabernet Sauvignon	16 €
Ensalada de langostinos marinados y flores comestibles con emulsión de yuzu y naranja sanguina	15 €
Ensalada de queso mató con miel orgánica de trufa y brotes tiernos de estación	13 €
Crema de carabinero con canelón de txangurro	16 €
Crema de hongos con huevo a 60 °C , crumble de cacao e ibérico dry	14 €
Jamón ibérico con pan de cristal y su tomate en diferentes texturas	15 €

IVA incluido

Pescados

	½ RACION	RACION
Merluza de pincho a baja temperatura en salsa verde con infusión de lemon grass y moluscos	15 €	21 €
Lubina salvaje con fideua y ali oli de manzana	16 €	23 €
Rodaballo asado salvaje con patata mortero y hongos emulsionados	16 €	23 €
Bacalao confitado en aceite ecológico con cromático de verduras y su pil pil	14 €	20 €
Bogavante a la plancha en su jugo con patata rústica y jugo de su cabeza	17 €	25 €

IVA incluido

Sorbetes

Manzana ácida y calvados	4 €
Frutos rojos y tequila	4 €
Limón, cava y hierbabuena	4 €
Mandarina y ginebra	4 €
Sorbete de cítricos y jengibre	4 €

Carnes

	½ RACION	RACIÓN
Solomillo de buey con gratén de patatas y salsa de vino dulce y cebollitas glasee	16€	24 €
Paletilla de cordero lechal deshuesada sobre cama de boniato asado	15 €	22 €
Asado de cochinillo, cebollita dulce y cous cous a la menta	18 €	26 €
Tournedó de ternera con foie fresco poêlé y cebolla roja caramelizada	17 €	26 €
Mar y montaña (pintada rellena de carabineros y salsa de setas de estación)	14 €	20 €

IVA incluido

Postre

Dulce de Ferrero Rocher con crema de vainilla	6 €
Cheescake con sorbete de frutos rojos y crumble de galleta	6 €
Brownie con sopa de chocolate blanco especiado y sorbete de frutos rojos	6 €
Texturas y sabores del chocolate	6 €
Frutas confitadas en arbequina con sorbete de frutos rojos.	6 €
Mesa de postres (mínimo 80 pax)	18 €
Fuente de chocolate (mínimo 80 pax)	12 €

Tartas Nupciales

Tartas a medida para que podáis diseñar vuestro propio pastel

ROMANCE

BY MELIÁ

Bodega

Vino Blanco Nuviana Chardonnay	4.97 €
Vino Blanco Etcétera Rueda	6.31 €
Vino Blanco Torello Blanc Tranquille	10.36€
Vino Blanco Pirineos Gewuztraminer	11.11€
Vino Blanco Albariño Vionta Joven	12.22€
Vino Blanco Morlanda Joven	16.44€
Vino Tinto Nuviana	4.97 €
Vino Tinto Solar Viejo Crianza	7.50 €
Vino Tinto Hederá Crianza	7.66 €
Vino Tinto Viñas del Vero Merlot Colección	12.58€
Vino Tinto Fra Guerau media crianza	12.72€
Vino Tinto Doce linajes reserva	19.44€
Cava Codorníu Blanc de Blancs	9.44 €
Cava Codorníu Anna Brut Nature Vintage	14.08€
Cava Blanco Torelló Brut Reserva	19.88€
Cava Juve y Camps reserva familia	23.42€

IVA incluido

Barra libre (2 horas)

Eristoff, Habana Club 3años, Beefeater, Williams Lawson Refrescos, cerveza y aguas minerales	18.00€
Eristoff, Habana Club 3años, Habana Club 5años, Malibú, Beefeater, Bombay, Williams Lawson, Ballantines Refrescos, Cerveza, Zumos de frutas, aguas minerales y cava	25.00€
Eristoff, Habana Club 3años, Malibú, Habana Club 5años, Beefeater, Bombay Shaphire, Ballantines, Johnie Walker Etiqueta Roja Refrescos, Cerveza, Zumos de frutas, aguas minerales y cava	33.00€

IVA incluido

Recena

Selección de petit pans de autor	8 €
Mini hamburguesas	7 €
Selección de Sushi	8 €
Brochetas de frutas	5 €
Fresas con chocolate	6 €
Petit fours del chef	4 €
Gominolas	4 €

ROMANCE

BY MELIÁ

Barras cocktail (aperitivo o discoteca)

Barra Gin Tonic

Beefeater, Beefeater 24, Bombay, Bombay Sapphire, Hendrick's, Seagrams, Tanqueray, London Gin, Tann's

14.00€

Barra Whiskies

J&B, Ballantine's, Johnie Walker Red Label, Cardhu, Knockando 12, Jack Daniel's, Jameson, Canadian Club

15.00€

Barra Cocktails (a escoger en 3 variedades)

18.00€

Caipiroska (Vodka, azúcar moreno, lima fresca, ginger ale)

Cosmopolitan (Vodka, zumo arándanos, curaçao rojo, zumo de limón, esencia de mandarina)

Daiquiri fresa (Ron, zumo de limón, fresas, jarabe de azúcar)

Gimlet (Ginebra, lima, guinda verde)

Manhattan (Whisky, vermouth, bitter, guinda marrasquino)

Dry Martini (Ginebra, vermouth, aceituna, lima)

Mint Julep (Bourbon, menta fresca, soda, angostura, azúcar)

Mojito (Ron, azúcar moreno, uva blanca, lima fresca, menta)

Moskov Mule (Vodka, zumo limón, ginger ale, pepino)

Negroni (Ginebra, Vermouth, Campari, esencia de mandarina)

White Lady (Ginebra, zumo de limón, curaçao rojo, guinda verde)

Celebraciones con otro Estilo

En Meliá queremos ser vuestra opción sea cual sea el tipo de celebración que imagináis: bodas informales y desenfadadas, aniversarios de boda, todas ellas totalmente personalizadas para vosotros y los vuestros.

Traemos la magia para sorprender a vuestros invitados y para crear un mundo de sensaciones y sabores, de luz y sonidos que marcarán el inicio de vuestra nueva aventura como pareja.



Vuestro estilo, vuestra boda

- Vuestro Estilo, Vuestra Boda
- Aromaterapia para la sala y para vuestros invitados
- Centros Florales personalizados
- Opciones de manteles
- Fundas de sillas
- Minutas
- Led de colores

Servicios Adicionales

Fotografía / Vídeo

Servicio disponible en el propio hotel

DJ

2 horas: 700€

Hora extra: 180€

21% IVA no incluido

PELUQUERÍA COMPAGNIA DE LA BELLEZZA

Para la NOVIA - peinado + pruebas + maquillaje + manicura
PRECIO ESPECIAL M. Barcelona Sarrià: 150 euros

Trae también a tus amigas/hermanas...

Peinado - pruebas - maquillaje - manicura para la novia y peinado - maquillaje -
manicura para las amigas
PRECIO ESPECIAL M. Barcelona Sarrià: 200 euros



Regalo Inolvidable ¡Una fabulosa estancia!

Como agradecimiento por habernos elegido en este día tan importante, queremos regalaros otro recuerdo inolvidable. En función de vuestra facturación estaremos encantados de ofrecer os hasta 12 noches gratuitas (alojamiento y desayuno) en cualquier hotel de **Meliá Hotels International** en el mundo.

Facturación neta del banquete en Euros	Puntos
4.500 – 6.000	60.000
6.001 – 10.000	80.000
10.001 – 15.000	110.000
15.001 - 18.000	140.000
18.001 - 22.000	170.000
A partir de 22.001	200.000

ROMANCE

BY MELIÁ

Condiciones

- Sujeto a disponibilidad
- El importe neto no contempla extras, barra libre e impuestos.
- Las noches de estancia que excedan las establecidas, serán abonadas directamente por los clientes en el Hotel de destino.
- No se incluyen en este programa los hoteles que operan bajo la fórmula "All Inclusive".
- El período de validez de esta oferta tendrá una vigencia de seis meses a partir de la celebración del acto
- Disponibilidad limitada para esta oferta, con fechas cerradas según detalle:

Hotel	Fechas cerradas
Vacacional	Navidad, Fin de año, Semana Santa, Agosto
Sevilla	Semana Santa, Feria de Abril
Nieve	Navidad, Fin de año, Semana Santa

- La reserva se efectuara exclusivamente a través del hotel en el que celebréis vuestra boda

En la Categoría Hoteles Meliá se incluyen nuestros destinos más solicitados entre otros los siguientes establecimientos:

AMÉRICA

Meliá México Reforma
Meliá Cancún
Meliá Cabo Real
Meliá Cariari
Meliá Playa Conchal

EUROPA /ASIA

Meliá White House
Meliá Roma Aurelia
Meliá Milano
Meliá Alexander
Meliá Colbert
Meliá Royal Alma
Meliá Vendome
Meliá Bali
Meliá Hanoi

ESPAÑA

Meliá Altea Hills
Meliá Castilla
Meliá de Mar
Meliá Marbella
Meliá María Pita
Meliá Royal Tanau
Meliá Sancti Petri
Meliá S. Nevada
Meliá Sol y Nieve



ROMANCE

BY MELIÁ

De acuerdo con lo dispuesto en el Art. 5 de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos y el Art. 12 del RD 1720/2007 mediante su firma consiente expresamente que los datos facilitados en el presente formulario sean recogidos y tratados en un fichero titularidad de MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL S.A., con domicilio en la Calle Gremio Toneleros nº 24, Palma de Mallorca 07009, España.

La finalidad de dicho tratamiento es gestionar la elaboración del presupuesto y reserva de una sala de convenciones o comedor para banquete y prestarle un óptimo servicio como cliente y, en el caso de que lo desee, hacerle llegar información comercial, por medio de Correo electrónico, Canal Móvil, Telemarketing o Mailing, de los productos y servicios de Sol Meliá y de las empresas del Grupo, así como de productos y servicios de terceros relacionados con los sectores de actividad de ocio, turismo, restauración y venta y promoción del aprovechamiento por turnos de inmuebles. En caso de no estar de acuerdo con el envío de información comercial indicado, por favor, manifiéstelo a continuación:

No acepto recibir información comercial en los términos anteriormente enunciados.

De igual modo, consiente expresamente que los datos facilitados y los que puedan ser recabados a lo largo de la prestación del servicio, sean cedidos a los distintos propietarios de los Hoteles de la cadena Meliá Hotels International, así como al resto de Sociedades del Grupo Sol, Meliá y a terceras empresas de los sectores de actividad de ocio, turismo, restauración y venta y promoción del aprovechamiento por turnos de inmuebles, dentro y fuera de España, para el envío de comunicaciones comerciales de sus productos y servicios.

Le informamos que, en cualquier momento, podrá ejercer los derechos reconocidos en la Ley y, en particular, los de acceso, rectificación, cancelación y oposición, dirigiéndose por escrito a la Dirección de Group Marketing en la dirección postal arriba indicada o bien por medio de un correo electrónico a la dirección lopd@melia.com identificándose convenientemente (Ref. Protección de Datos).

Firmado:
