

ROMANCE
BY MELIÁ



BODAS, LUNAS DE MIEL, ESCAPADAS ROMÁNTICAS Y
CELEBRACIONES

MELIÁ BARCELONA SKY



Tu sueño, Tu boda, Nuestro Hotel

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

¿Por qué Meliá Barcelona Sky?

Por que en Meliá Barcelona Sky 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.**

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

Os ofrecemos un hotel para vuestra boda **lleno de encanto y con exquisita gastronomía.** Además, nuestro equipo os asistirá y asesorará en todo lo que necesitéis para que hasta el último detalle sea personalizado y especial.

Nuestro hotel representa **el lujo más actual** en un entorno vanguardista. En el **Meliá Barcelona Sky** nos identificamos con la cultura, la música, el arte y el diseño.

... 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
- 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 100 invitados y 2 personas para bodas de menos de 100 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!

- Regalo Inolvidable – Fabulosa estancia en un hotel Meliá (ver condiciones del programa)



Nuestro *aperitivo* previo para las siguientes propuestas emplatadas...

Fríos

Snack-pizza de orégano, tomate y parmesano
Crujiente de papadum de comino
Chips de patata violeta con pimentón y vinagre
Tosta de jamón ibérico con tomate y aceite de oliva virgen de Les Garrigues D.O.
Crema de foie y parmesano crujiente
Tartar de lonja de Pescado, chalota, tomate y cilantro
Brocheta de queso fetta, jamón de pato y membrillo
Tosta de aguacate, anchoa y caviar de tomate

Calientes

Satay de pollo con salsa suave de leche de coco y cacahuete
Patatas bravas de nuestra salsa picante de chipotle
Brocheta de langostino y albóndiga de ternera marinada con jugo de marisco
Croquetas caseras de ceps
Mini bikini de jamón ibérico, mozzarella y trufa

Bebidas

Agua, Refrescos, Zumos y Cerveza
Martini Blanco/Rosso y nuestros chips
Vino Blanco Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Mas Rabell Alquimia D.O. Penedès
Cava Aria Brut Nature D.O. Cava

Nuestras estaciones para completar el aperitivo...

- Arroz con bogavante → **7.5 €/persona**
- Arroz cremoso o fideuá con ceps y foie → **8 €/persona**
- Arroz con filete de ibérico y setas → **6 €/ persona**
- Risotto de setas elaborado en cuña de parma → **6 € /persona**
- Risotto de carabineros elaborado en cuña de parma → **7.5 €/persona**
- Estación de Sushi, Makis y Niguiris → **7 €/ persona**
- Magret de pato con rustido de ave → **5 €/persona**
- Solomillo de ternera con salsa de Oporto → **8.5 €/persona**
- Quesos nacionales D.O. e internacionales con tostas y membrillo → **7.5 €/ persona**
- Embutidos ibéricos con pan de pipas con tomate → **15 €/ persona**
- Embutidos catalanes con pan pipas con tomate → **6.5 €/persona**
- Montaditos y pinchitos → **4.5 €/persona**
- Estación de sensaciones de foie (tosta dulce, caramelo, semiesfera y Snack) → **9 €/persona**
- Jamón ibérico con pan de pipas con tomate y aceite virgen de Les Garrigues D.O. → **15 €/persona**



IVA no incluido en los precios

Nuestros *menús* principales...

MENÚ AURA

Entrante

Langostinos al vapor con gelatina de lichi, fresas y vinagreta de rustido

Principal

Meloso de ibérico con crema de zanahorias, salsifí y ceps

Postre

Tiramisú de maraschino y bizcocho de café

PVP Menú AURA 86,50 € por persona + IVA

MENÚ BEAUTY

Entrante

Canelón de pollo del Prat, salsa de cocido y trompetas de la muerte

Principal

Lomito de bacalao trufado con guiso de chipirones y carabineros

Postre

Consomé de fresas y fruta aromatizada con menta

PVP Menú BEAUTY 86,50 € por persona + IVA

MENÚ PASSION

Entrante

Ensalada de bogavante, terrina de manzana ácida, hortalizas y vinagreta de mostaza violeta

Principal

Cordero lechal confitado y lacado con jugo de cocción, polenta asada y harissa

Postre

Espanjoso de infusión de té con "parfait" de coco y bizcocho de mile

PVP Menú PASSION 91,50 € por persona + IVA

MENÚ ELEGANCE

Entrante

Vieira asada, albóndiga de ibérico y calamar y sopita de almejas del Maresme

Principal

Lubina salvaje a la plancha, alcachofas del Baix Llobregat ahumadas y jugo de suquet

Postre

Bavarois de praliné con crema de chocolate y manzana dulce

PVP Menú ELEGANCE 98,50 € por persona + IVA

MENÚ LUXURY

Entrante

Ravioli abierto de bogavante, sofrito a la antigua de verduras y jugo de pescado

Principal

Solomillo de ternera con guisantes de Llanerres y guiso de colmenillas

Postre

Las sensaciones del chocolate

PVP Menú LUXURY 107,50 € por persona + IVA

Y para los más pequeños...

MENÚ INFANTIL

Entrante

*Rigattoni con sus tres salsas a elegir (napolitana, queso o boloñesa)
Sopa de letras de pollo
Croquetas caseras de jamón ibérico*

Principal

*Pechuga de pollo empanada con patatas fritas naturales
Merluza a la plancha con patatas fritas naturales
Cordon Bleu con guarnición*

Postre

*Fruta fresca cortada
Selección de helados*

PVP Menú INFANTIL 20 € por persona + IVA
Elegir una opción de entrante, una de principal y una de postre.

Nuestra *Bodega*...

Vino blanco

Raimat Clamor
D.O. Costers del Segre

Vino Tinto

Mas Rabell Alquimia
D.O Penedès

Cava

Aria Brut Nature
D.O Cava

Selección de vinos y cava incluida en todos los menús



Y nuestra *Bodega Premium*...

Vino Blanco

Viñas del Vero Chardonay
D.O Somontano

Raimat Viña 27
D.O Costers del Segre

Verdeo
D.O. Rueda

Vino Tinto

Celeste Roble
D.O. Ribera del Duero

Viña Pomal Centenario
D.O. Rioja

Viñas del Vero Crianza
D.O. Somontano

Cava

Brut Barroco
D.O Cava

SV Lavit Brut Nature
D.O. Cava

*Selección de vinos y cava con un suplemento de 6€ por persona y hora
IVA no incluido en los precios*

Una celebración diferente... Nuestro cóctel...

CHIC COCKTAIL

Snacks servidos en mesa

Chips de Mandioca con Sal de Hibiscus
Snack de crema de chorizo ibérico de bellota
Chips de patata violeta con pimentón y vinagre
Snack-Pizza de Orégano, Tomate y Parmesano

Calientes pasados

Croquetas de cerdo y calamar con rustido de marisco
Langostino en tempura de arroz y sal de ajos tiernos
Solomillo de ternera con Patata Pont Neuf al tomillo y mayonesa de cebollino
Mini bikini de jamón ibérico, mozzarella y trufa
Huevo Kinder de codorniz escabechada y cremoso de celerí

Fríos pasados

Tosta de jamón ibérico con tomate y aceite de oliva virgen de Les Garrigues D.O.
Canelón de Salmón Ahumado, Cremoso de Hierbas y Caviar de Kalix
Tartar de Lubina, chalota, tomate y cilantro
Focaccia tostada con pimientos escalibados

Estaciones

Estación de arroz con bogavante
Estación de quesos nacionales D.O. e internacionales con tostas
Estación de fideuà de ceps y foie
Sweet SKY (3 Diferentes Postres)

Bebidas

Aguas, Refrescos, Zumos, Cerveza, Martini Blanco/Rosso y nuestros chips
Vino Blanco Raimat Clamor D.O. Costers del Segre; Vino Tinto Mas Rabell Alquimia D.O.
Penedès; y Cava Aria Brut Nature D.O. Cava

PVP 94 € por persona + IVA / 2 horas de servicio

* Existe la posibilidad de cambiar una estación por la estación de jamón ibérico (incluye cortador) con un suplemento de 10€ por persona.

Disfruta de nuestra *Barra Libre*...

Agua, refrescos y zumos	
Cervezas	
Martini Bianco & Rosso	1 hora: 14.00 €
Campari	2 horas: 19.00 €
Whisky JB / Jack Daniel's	3 horas: 24.00 €
Ginebra Bombay Sapphire / Beefeater	4 horas: 30.00 €
Ron Havana 3 / Bacardi	5 horas: 35.00 €
Tequila herradura	
Cointreau	
Vodka Sky / Absolut	

* Las barras libres están ideadas para después de una cena y por el mismo número de asistentes a esta. Para menos de 30 personas se deberá añadir un cargo adicional de 150€/hora por servicio de camarero.

Una celebración diferente...

- Barra libre tropical SKY (mojitos, caipiriñas y daikiris)

Precio por persona por hora: 9€ con previa contratación de nuestra barra libre

- Barra libre Taste SKY Gin Tonics

Precio por persona por hora: 24 €

- Tentempié de fin de fiesta:

- Candy Bar (dulces, piruletas, petit fours, gominolas y mini pastelitos): 6 €/persona
- Sweet SKY (3 diferentes postres): 6 €/persona
- Brochetas de Frutas: 6 €/persona
- Churros con chocolate: 6 €/persona
- Surtido de bocadillos: 8 €/persona
- Mini hamburguesas: 8 €/persona

IVA no incluido en los precios

Nuestro menú incluye...

- Aperitivo
- Copa de cava de bienvenida y barra de bebidas de aperitivo
- Menú: entrante, plato principal, postre y bodega (vino blanco, tinto y cava)
- Alquiler del espacio durante el banquete
- Degustación gratuita para 6 personas en grupos superiores a los 100 comensales y para 2 personas en grupos inferiores a los 100 comensales
- Servicio de cafés, petit fours e infusiones
- Servicio de camareros y guardarropía
- Centro de flores para las mesas de la sala
- Wedding planner para la organización del evento
- Material de servicio
 - Mantelería de hilo blanca en bodas de día y de color gris perla en bodas de noche
 - Vajilla blanca, cristalería, cubertería de gala
 - Silla blanca sin funda
- 10 plazas de parking gratuitas
- Minutas personalizadas
- Suite para la noche de bodas en grupos de más de 80 comensales.

Y no incluye...

- Carro de licores: 8 €/persona
- Amenización musical + DJ (2 horas): 700 €
- Hora Extra DJ: 180€
- Barra libre después de la cena o comida
- Tentempié de fin de fiesta

IVA no incluido en los precios

Nuestros centros de flores...



Centro 1



Centro 2



Centro 3

Tienes que saber que...

- *Estas propuestas están pensadas para eventos con un mínimo de 80 comensales. Para menos comensales, estaremos encantados de facilitarte un presupuesto a medida.*
- *Todas las propuestas se pueden modificar y adaptar según las necesidades.*
- *Se pueden configurar menús especiales para vegetarianos, alérgicos, dietas suaves, etc.*
- *Impuestos: 10% IVA no incluido en alimentos y bebidas; y 21% IVA no incluido en los demás conceptos.*
- *Confirmación de la reserva: se hará un primer depósito del 10-20% de la factura pro forma como confirmación del evento a la firma del contrato.*



Nuestro servicio de *wedding planner* tiene mucho que ofrecerle...



Coches de alquiler: coches clásicos o modernos especiales para ti



Candy bar: cupcakes, dulces y golosinas para la barra libre



Don ostra: servicio de ostras durante el aperitivo

... Además de

- Maestro de ceremonia
- Dj
- Detalles de boda
- Babysitter
- Animación y espectáculos
- Decoración floral extra
- Fotógrafo
- Iluminación
- Peluquería y maquillaje
- Músicos y cantantes para amenización
- "Glamorous decoration"
- Decoración con globos
- "Moments corner"

Servicios no incluidos en las propuestas
Solicitar presupuesto

ROMANCE

BY MELIÁ

Y nuestro *regalo* para ti...

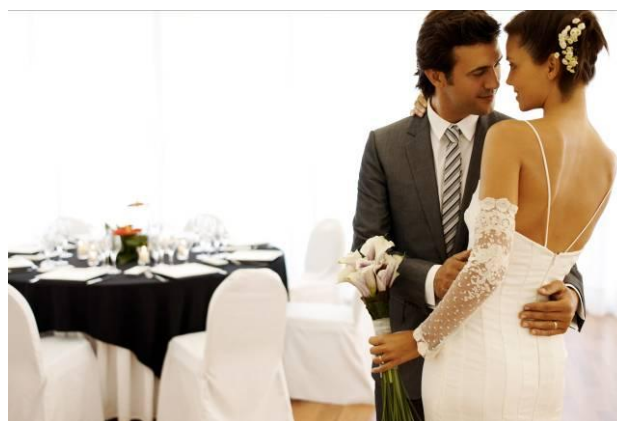


... nuestra *suite* para que disfrutéis de una noche única

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.



Y además una estancia inolvidable...

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 MasRewards
4.500 € - 6.000 €	60.000
6.001 € - 9.900 €	80.000
10.000 € - 15.000 €	110.000
15.001 € - 18.000 €	140.000
18.001 € - 22.000 €	170.000
A partir de 22.001 €	200.000

Condiciones

- 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
- Se consideran fechas cerradas en hoteles vacacionales, los períodos de Navidad, Fin de Año, Semana Santa y el mes de Agosto.

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

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

EUROPA /ASIA

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

AMÉRICA

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



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:
