

*L'escenari
perfecte per a
un casament
inoblidable*

PARK HOTEL
San Jorge *****
Costa Brava
HOTEL · SPA · RESTAURANT
un mar de petits plaers



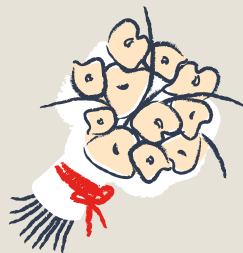
Tot llest per un dia de somni

Imagineu-vos una terrassa envoltada de flors i pins mediterranis sobre una cala d'aigües cristal·lines...

El Park Hotel San Jorge és el lloc ideal per a la celebració del vostre casament. La nostra terrassa-jardí sobre el mar us brinda un marc especial per a les vostres fotos. Un entorn ple d'encant i bellesa, ideal per a un dia tan especial.







Sí... vull!

Deixeu que el mar sigui el testimoni silenciós del vostre casament. Que l'agradable verd del jardí sigui present també en un dels instants més feliços de la vostra vida.

Si busqueu un espai tranquil i exclusiu per celebrar el vostre enllaç, aquest és el lloc per dir: Sí... vull!





La cerimònia civil a l'hotel té un cost de 500 euros. Inclou el lloguer de l'espai i el muntatge de la cerimònia. També inclou la música a càrrec del dj de la casa. No inclou els honoraris de la persona que oficia el casament.

Horari: al migdia, 12.30 - 13.00h, i a tarda a les 17.00h.

Consulteu els suplements en cas de voler música en viu.

Un bon banquet, una gran festa

És el moment de relaxar-se en companyia dels amics i de la família. Gaudiu de la millor cuina de l'Empordà amb una proposta gastronòmica que sorprendrà tots els convidats.

Podreu personalitzar el vostre menú a mesura que aneu escollint els plats. Només són possibles les combinacions que incloguin aperitiu, un primer i un segon plat, postres i pastís nupcial.







El nostre aperitiu

39 €

Bombó de foie amb compota artesana de poma
Pinxos de salmó i formatge feta amb vinagreta de Mòdena
Pissarra de selecció de formatges
Encenalls de pernil ibèric amb coca
Tartaleta de tonyina escabetxada amb musclos
Duo de tàrtar de salmons amb cremós de mostassa antiga
Cebiche de corball
Les nostres croquetes artesanies
Xarrup de síndria, tomàquet i maduixa amb alfàbrega
Llagostins arrebossats amb romesco solidificat
Cullereta de bacallà confitat amb pebrots del piquillo
Mini brotxeta de pollastre amb salsa *teriyaki*
Piruletes de parmesà amb farigola llimonera
Carpaccio de pop sobre cremós de xoriç artesà de Sant Feliu
Brotxetes de rap amb salsa *ponzu*
Cruixent de foie amb ceba caramel·litzada
Arròs cremós de calamars i pernil ibèric
Fregitel·la de calamarsons de costa amb sal en escames
Els nostres calamars a l'andalusa



Els nostres buffets

De pernil

585 €

Pernil ibèric de gla tallat al moment amb pa amb tomàquet

De formatge

Manxego, Roquefort, Camembert, Idiazábal, Cabra, Torta del Casar, en oli d'oliva verge.

- Maridat amb vins de criança
Rioja, Somontano, Navarra, Costers del Segre

5 €

- Maridat amb vins dolços
Vi de gel, Pedro Jiménez ...

6 €

Buffet de cerveses & Racó del vermut

250 €

San Miguel + 3 varietats a escollir entre: Estrella Damm, Voll damm, Budweiser, Heineken, Moritz, Desperados i Coronita

Preus per persona, a excepció del bufet de pernil i el de cerveses. IVA inclòs







Els nostres entrants freds

Salmorejo amb préssec de vinya i escopinyes infusionades a l'api amb ratatouille de meló	21 €
Timbal de pop amb humus i crema de xoriç artesana	23 €
Llamàntol sobre tomàquet macerat a la trufa i guacamole amb oli de gambes i amanida de brots àcids	25 €
Carpaccio de llagosta amb brots tendres d'enciam, cruixent de cirera i vinagreta de mango i flors	35 €



Els nostres entrants calents

Crema d'espàrrecs blancs amb caldo doble d'au i guatlles en dues coccions	23 €
Pastís de verdures amb almívar de pebre rosa i musclos infusionats amb coriandre	23 €
Nyoquis d'alfàbrega i llagostins amb una crema suau de parmesà i tomàquet solidificat	25 €
Vieires sobre humus amb salsa de taronja i una lleugera maionesa d'espines	28 €
Gambes de Palamós a la planxa	35 €

Les nostres carns

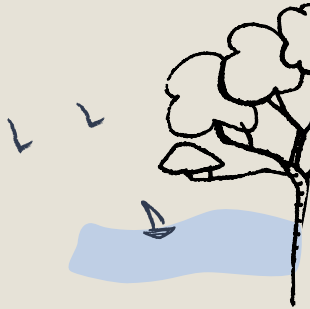
Espatlla de xai desossada amb pastís de patata, ceba i tomàquet	26 €
Garrí cruixent al forn amb crema suau de cafè i mussolina d'albergínia	26 €
Ploma ibèrica amb millfulls de bacó, salsa de múrgoles i foie	28 €
Filet de bou sobre cremós trufat i una lleugera salsa espanyola amb milfulls de patata i botifarra de perol	28 €
Filet de vedella al Jabugo amb reducció de vi negre i cebetes caramel·litzades amb mel de canya	28 €
Filet de vedella amb escalopa de foie extra i espàrrecs de marge a la planxa amb oli de sèsam daurat.	28 €
Espatlla de cabrit de llet cuinada a baixa temperatura amb patates confitades	32 €





Els nostres peixos

Rap amb polsims de romesco i crema d'olives arbequines	28 €
Rap amb escamarlans de Palamós	28 €
Suprema de llobarro amb pasta fullada i salsa de crancs i galeres	30 €
Turbot saltejat amb espàrrecs i cloïsses amb salsa de gambes	30 €

Menú infantil

Canelons o macarrons de la casa, escalopa amb patates i gelat.	30 €
---	------



Les nostres postres

Gelat artesà de mandarina, sorra de brownie i sopa de xocolata blanca	9 €
Mosaic de fruites fresques amb almívar d'anís i sorbet de mandarina	9 €
Sorbet de llimona amb granissat de mojito	9 €
Una textura diferent de gintònic gelificat amb sorbet de llimona	9 €

Pastís nupcial

Qualsevol pastís de la nostra selecta selecció	9 €
--	-----

Barra lliure

Consum il·limitat. Dues hores i mitja de durada 18 €

Suplement cockteleria 6 €

Mojito, Mojito de maduixa, Daikiri, Caipirinha, Pinya Colada, San Francisco (*sense alcohol*), Margarita, Sex on the beach, Manhattan, Dry Martini, Long Island Iced tea

Ressopó

Pinxos de fruita natural servida en bufet 4 €

Bufet de pa amb tomàquet amb assortiment d'embotits després del ball 5 €

Assortit de «minis» 9 €

Hamburgueses, bikinis, frankfurts, vegetals, sandwich roastbeef, sandwich de salmó amb cheddar.

Candy bar 4 €

Candy bar amb cupcakes 6 €

Casaments de migdia, fins a les 21.30 hores. Casaments de tarda, fins a les 02.00 hores

La barra lliure començarà, com a molt tard, mitja hora després d'haver servit els cafès.

L'hotel es compromet a que el ball pugui començar dues hores i mitja abans de les hores indicades per a finalitzar-lo.



Discomòbil

El nostre DJ de la casa, discomòbil MR, s'encarregarà de fer encara més especial el vostre dia i cadascun dels moments amb la millor música i ambientació!

Els podràs conèixer millor visitant:
www.discomobilmr.com

SGAE inclòs contractant discomòbil MR.

En cas de no contractar la discomòbil oficial s'aplicarà un suplement de 200€, i caldrà abonar el cost de les SGAE (130€ aproximadament).



Prova de menú

Concertar amb l'hotel el dia i hora per realitzar la prova de menú.

S'aconsella fer-la uns tres mesos abans del casament. Fins a 50 persones inclou dues persones per al tast. A partir de 50, és per als nuvis i els pares, com a màxim sis persones.

Comensals

Els casaments fins a 85 persones es faran a la Sala Mestral. Els casaments a partir de 85 persones es faran a la Sala Garbí (només podran ser casaments de migdia).

Una setmana abans del banquet, s'ha de facilitar la xifra definitiva dels comensals.

Banquet

Durant la celebració del banquet, qualsevol interrupció del servei haurà de ser pactada amb l'hotel per tal de no alterar-ne el ritme.



Menú professionals

Els menús dels fotògrafs, vídeo, músics... tindran un cost equivalent al 50 % del preu del menú escollit.

Allotjament

Per als casaments de tarda, és necessari reservar quatre habitacions de l'hotel (s'ofereix un 15 % de descompte).

En cas de voler disposar de l'habitació nupcial / de les habitacions el mateix matí del casament, serà necessari haver-les reservat per la nit anterior (descomptes aplicables).

Aparcament

L'aparcament per als convidats es troba en el pàrquing situat davant l'hotel (sense cost).



Els preus inclouen

Les minutes del menú

Barra de begudes de l'aperitiu amb cava rosat, refrescos, vins i aperitius

La nostra selecció de pans i vins

Els centres de flors de les taules del restaurant

L'habitació nupcial de l'hotel per a la vostra nit de noces

Special Spa Wedding (massatge relaxant de 30' + circuit Spa)

L'IVA

Forma de pagament

Per confirmar la data del banquet cal fer una paga i senyal de 600 euros.

El pagament es repartirà de la següent manera: el 60 % es pagarà un cop feta la prova del menú, i el 40 % restant el dia després del casament.





La nostra filosofia de compartir la il·lusió dels nuvis ens mou a planificar i organitzar el vostre casament al detall. D'aquesta manera podreu relaxar-vos i gaudir d'una data tan especial.

Amb entusiasme, professionalitat i dedicació, farem que aquest dia sigui tal com l'havíeu somniat.



CAT

PARK HOTEL

San Jorge ★★★★★

Costa Brava

HOTEL · SPA · RESTAURANT

un mar de petits plaers

Segueix-nos a  

Informació i reserves:

Park Hotel San Jorge Costa Brava

Avinguda Andorra, 28

17250 Calonge - Platja d'Aro,

Girona - Espanya

+ 34 972 652 311

+ 34 972 652 576

www.parkhotelsanjorge.com

hotelsanjorge@hoteles-silken.com

Contacte:

Departament d'events

eventos.sanjorge@hoteles-silken.com

rev. 08.16

