

# Vichy Catalan Casaments



Gràcies per voler que  
formem part del  
*vostre dia*

---



Espais

# Els nostres espais

Gaudireu del dia més especial de la vostra vida en un entorn idíl·lic, en una de les instal·lacions hoteleres més emblemàtiques d'Europa, formant part del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya.

Extensos jardins per la celebració de la cerimònia civil, una capella modernista dedicada a Sant Josep i Sant Esteve per la celebració d'una cerimònia reliogosa, terrassa amb vista als jardins i a la piscina piscina per l'aperitiu, el Saló Deliciós amb vistes als jardins per el banquet i, per finalitzar la festa, ballareu fins que no pogueu més a la nostra discoteca de 1881.

---

# Cerimònia Civil

850€

Us proposem una zona del nostre extens jardí per celebrar el seu casament civil, amb vistes a la nostra centenaria facana, obra de l'arquitecte Cayetano Buigas i Patrimoni Arquitectònic de Catalunya.

Muntatge de cadires

Taula per l'oficiant

Decoració floral (paquet bàsic)

*IVA inclòs*



# Cerimònia Religiosa

850€

També podreu celebrar una cerimònia religiosa a la nostra preciosa capella modernista dedicada a Sant Josep i Sant Esteve.

Muntatge de cadires

Taula per l'oficiant

Decoració floral (paquet bàsic)



*IVA Incluido*



Cuina termal

# La nostra cuina

Amb el nostre Xef David Heres al cap davant de la cuina, els nostres menús estan elaborats amb productes de proximitat i màxima qualitat, potenciant els seus sabors, colors i textures gràcies a l'ús de l'aigua termal Vichy Catalan.

Els més de 140 anys d'experiència ens avalen per garantir que la proposta gastronòmica de l'event sigui un èxit.

L'equip d'Events Vichy Catalan estarà en tot moment a la vostra completa disposició per dissenyar el casament que vosaltres us imagineu.

---



Aperitiu

# Còctel

56€

Selecciona 4 aperitius freds i 4 calents entre els següents.

## Els freds...

- Dau de salmó osmotitzat amb cítrics i les seves esferes
- Lollipop d'Idiazábal
- Fals maki de salmó fumat, mango i mató
- Falsa oliva, anxova de l'Escala i puré de pebrot escalivat
- Tàrtar de tonyina vermella amb guacamole i caviar de bitxó
- Piruleta de foie i xocolata
- Airbag de pa amb pernil ibérico i confitura de tomàquet

## Els calents...

- Croquetes casolanes de pollastre i foie
- Llagostins arrebossats amb panko i allioli de llimona
- Dau de pop a la gallega amb cremós de patata
- Patates braves 2.0
- Crestes cruixents de foie i codony
- Broqueta de verduretes a la brasa amb muselina de romesco
- Gyoza de bolets amb salsa de soja

El moment de l'Aperitiu té una durada aproximada de 1 hora i 30 minuts, en el que s'inclou: aigua, refrescos, cervesa, vi i cava

*Preus per persona, IVA inclòs*

# Experiències gastronòmiques

Afegeix les estacions que més t'agradin per completar el moment de l'*Aperitiu*

## La nostra estació d'embotits

Selecció d'embotits d'alta qualitat acompanyats de pa amb tomàquet

15€

## Cheese Bar

Selecció de formatges de Catalunya i del món acompanyats de pans i mermelades

14€

## Pernil Ibèric de Gla\*

Acompanyat de pa de coca amb tomàquet sucat

17€

\*Servei de tallador, consultar suplement

## La mexicana

Tacos de cotxinita Pibil, tacos de costella de porc "*carnitas*", tacos de pollastre i totopos

12€

## La asiàtica

Sushi variat amb sushiman en viu

12€

## L'arrossera

Risotto de bolets al parmesà o fideuà de marisc o arròs negre o arròs sec mixte

6€

## Vermuteria

Vermut blanc i negre locals

6€

## Barra de còctels

Aperol Spritz o Mojito amb Vichy Catalan

6€

*Preus per persona, IVA inclòs*



A taula

## Per començar...

- Amanida de llamàntol, cítrics, guacamole i selecció d'enciams ecològics **47€**
- Caneló de brandada de bacallà, crema de bolets i cigala a la planxa **28€**
- Vieires a la planxa amb cremós de celerí, suc de rostit i tirabecs saltejats **31€**
- Caneló de pasta fresca farcit de pollastre de pagès i tòfona, salsa de foie, bolets i espàrrecs verds glacejats **24€**
- Sopa freda de tomàquet i llagostins amb tomàquets de colors confitats, sardina fumada i caviar d'oli **26€**
- Coca cruixent de poma caramel·litzada, encenalls de foie, gerds, germinats i flors **20€**
- Espàrrecs verds amb pomelo, escuma de mahonesa i bouquet d'amanida ecològica **20€**
- Raviolis farcits de tòfona i parmesà **20€**
- Amanida de mongetes verdes fines amb gambes vermelles i vinagreta de cítrics **21€**
- Gnocchi de patata a la crema de pernil ibèric de gla i cremós d'albergínia fumada **21€**
- Pinya baby farcida de marisc, mango i pinya, amb salsa rosa i brots vegetals **21€**

## Per refrescar...

- Sorbet de cítrics i verdures **4€**
- Sorbet de gerds silvestres **5€**
- Sorbet de fruita de la passió **5€**
- Sorbet de llimona i alfàbrega **5€**
- Sorbet de pinya tropical **5€**
- Sorbet de gerds al balsàmic **6€**

*Preus per persona, IVA inclòs*

## Per continuar...

- Filet de vedella de Girona amb escalopa de foie, salsa oporto i tòfona **46€**
- Garrí rostit i desossat amb pinya a la brasa, gerd texturitzat i cremós de poma a la canyella **49€**
- Llom de turbot salvatge, salsa de les seves espines i gamba vermella de Palamós **36€**
- Suprema de lluç del nord amb base de patates i salsa al vi blanc amb refrit d'all **24€**
- Bloc melós de vedella amb base cremosa de patata, shiitake, carabassó al dente i el seu suc **24€**
- Esquena de xai rostida i desossada, graten de patata, celerí i peres caramel·litzades al vi ranci **25€**
- Filet d'ibèric amb cremós de carabassa, cebetes glacejades i salsa de vi al romaní **20€**
- Llom extra de bacallà confitat a la vainilla, verduretes i cremós de pebrot escalivat **22€**
- French Rack de xai lletó a la mostassa amb espàrracs de marge i peres a la canyella **22€**
- Suquet de rap a l'estil Costa Brava amb patates i llangostins **28€**
- Melós de vedella de Girona amb verduretes tornejades i el seu suc reduït al vi ranci **24€**
- Suprema de Llobarro salvatge amb crema fina d'eriçons de mar amb verduretes **26€**
- Llamàntol a la brasa amb salsa Cardinale **68€**

*Preus per persona, IVA inclòs*

## Per endolcir...

### Postres gourmet

- Semiesfera de mousse de fruits del bosc amb cremós de iogurt grec i gelat de mango **10€**
- Mousse de Nou Pecan amb cruixent de galeta i neula amb crema de xocolata blanca i vainilla **10€**
- Milfulles de pasta de full de crema a la llimona amb maduixes a la pimienta de sichuan **12€**
- Mousse de llimona amb glacejat de xocolata blanca **10€**
- Terra de xocolata negra, fruits vermells i cremós de mascarpone **10€**

### O

### Pastís nupcial

- El tradicional massini **10€**
- Cremós de gianduja d'avellanes **10€**
- De mango i fruita de la passió amb interior de gerds **10€**
- Cremós de fruits del bosc amb interior de iogurt **10€**
- Pastís Sacher **10€**

## Celler, cafè i licors...

- La nostra proposta de vi i cava, cervesa, aigua, refrescos i suc **15€**
- Cafè i mini macarons **3€**
- Carro de licors **5€**

*Preus per persona, IVA inclòs*



La festa

# Barra lliure

## Opció 1

**25€**

2 hores incloses

## Opció 2

**35€**

3 hores incloses

Amb el paquet de 3 hores, podreu gaudir de la nostra taula de llaminadures variades.

## Hora extra de barra lliure

60-89 convidats: **668€**

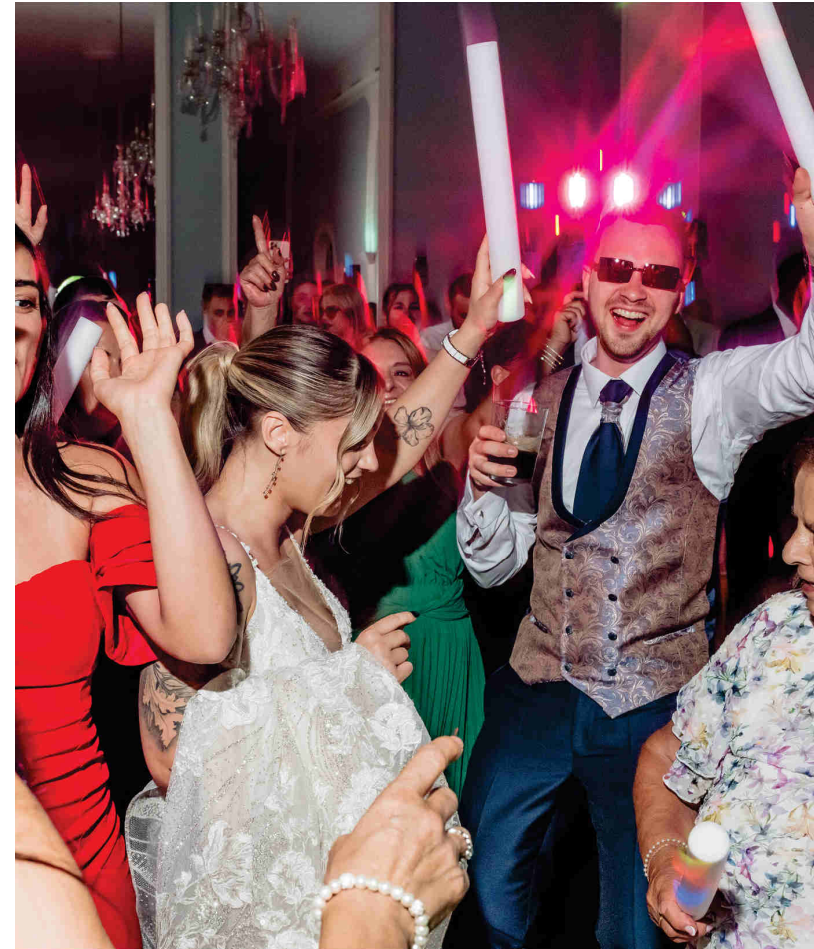
90-120 convidats: **968€**

## Ressopó

Composada per una estació de mini hot-dogs i mini hamburgueses.

**6€**

*Preus per persona, IVA inclòs*



A photograph of a bride and groom leaning on a vintage black car. The bride is on the left, wearing a white dress and smiling. The groom is on the right, wearing a dark suit and tie, also smiling. A bouquet of white flowers is on the hood of the car. The background shows a street with buildings and a flower cart.

Paquets i ofertes

# Casament tot inclòs: Banquet + Barra Lliure

## Aperitiu

- 4 aperitius freds a escollir de la nostra selecció
- 4 aperitius calents a escollir de la nostra selecció

## Banquet

- Primer plat a escollir entre:
  - Raviolis farcits de tòfona i parmesà
  - Coca cruixent de poma caramel·litzada, encenalls de foie, gerds, germinats i flors
  - Espàrrecs verds amb pomelo, escuma de mahonesa i boquet d'amanida ecològica
- Sorbet a escollir de la nostra selecció
- Plat principal a escollir entre:
  - Filet d'ibèric amb cremós de carabassa, cebetes glacejades i salsa de vi al romaní
  - Llom extra de bacallà confitat a la vainilla, verduretes i cremós de pebrot escalivat
- Postre a escollir de la nostra selecció

## Celler aperitiu i banquet

- La nostra proposta de vi i cava, cervesa, aigües y refrescos.
- Cafè i macarons

## Barra lliure

- 3 hores de barra lliure + Taula de llaminadures
- DJ no inclòs

## Decoració floral

- Paquet bàsic: centres de taula

150€

*Preus per persona, IVA inclòs*

# Casament tot inclòs: Cerimònia + Banquet + Barra Lliure

## Aperitiu

- 4 aperitius freds a escollir de la nostra selecció
- 4 aperitius calents a escollir de la nostra selecció

## Banquet

- Primer plat a escollir entre:
  - Raviolis farcits de tòfona i parmesà
  - Coca cruixent de poma caramel·litzada, encenalls de foie, gerds, germinats i flors
  - Espàrrecs verds amb pomelo, escuma de mahonesa i boquet d'amanida ecològica
- Sorbet a escollir de la nostra selecció
- Plat principal a escollir entre:
  - Filet d'ibèric amb cremós de carabassa, cebetes glacejades i salsa de vi al romaní
  - Llom extra de bacallà confitat a la vainilla, verduretes i cremós de pebrot escalivat
- Postre a escollir de la nostra selecció

## Celler aperitiu i banquet

- La nostra proposta de vi i cava, cervesa, aigües y refrescos.
- Cafè i macarons

## Barra lliure

- 3 hores de barra lliure + Taula de llaminadures
- DJ no inclòs

## Decoració floral

- Paquet bàsic: centres de taula

## Cerimònia

- Paquet bàsic
- Oficiant no inclòs
- Religiosa o civil

160€

*Precios por persona IVA Incluido*

# 15% de descompte en Vichy Catalan

Casat de diumenge a divendres i gaudeix d'un 15% de descompte en el total del teu casament!



# Condicions i serveis extra

Per realitzar el casament, s'estableix un mínim de 60 persones i un màxim\* de 120 persones.

Si el vostre casament és de menys de 60 persones, s'hauran d'abonar els coberts que faltin fins 60.

\*Tenim la possibilitat de realitzar casaments de més de 120 persones, contacteu-nos per més informació.

## Prova de menú

El pagament de la fiança o reserva (2000€ IVA inclòs) asseguren la prova de menú per un màxim de 6 persones en casaments de més de 100 convidats i 2 persones per casaments de menys de 100 convidats.

Podran assistir més persones a la prova de menú per un preu de 83€ (iva inclòs) per persona.

## Menú infantil

Aperitiu + Macarrons amb tomàquet + Sorbet + Filet de vedella amb patates fregides + Postre

Preu per nen: 65€ (iva inclòs)

## Menús professionals


Per els professionals que treballin en el vostre casament, us oferim la opció de menú per a ells, i estarien inclosos en el preu 2 menús professionals.

En el cas de ser necessaris més, tindrien un preu de 65€ (iva inclòs) per professional

# Empreses col·laboradores de confiança

## Decoració floral

- *Plantes Maso*


 680 95 93 43

 plantesmasosanthilari@gmail.com

 [www.instagram.com/plantesmaso/](http://www.instagram.com/plantesmaso/)

## DJ

- *Discomobil Girona*

 636 06 99 90

 hola@discobert.com

 [www.instagram.com/discomobilgirona/](http://www.instagram.com/discomobilgirona/)

## Fotogràfs

- *Jordi Galera, 600 97 33 63*

 [www.instagram.com/jordigalera\\_photography/](http://www.instagram.com/jordigalera_photography/)


- *Marco Helga Photography, 636 967 645*

 [www.instagram.com/marco\\_helga\\_photography](http://www.instagram.com/marco_helga_photography)

- *Laia Ylla, 615 38 39 47*

 [www.instagram.com/laiayllafoto](http://www.instagram.com/laiayllafoto)

- *Fran, 679 73 92 71*

 [www.instagram.com/fran\\_decatta/](http://www.instagram.com/fran_decatta/)

# Contacte

---

[j.echevarria@1881hotels.com](mailto:j.echevarria@1881hotels.com)

972 470 000



630 380 377

Avda. Dr Furest 32

17455 Caldes de Malavella (Girona)

