



Vichy Catalan Bodas



Gracias por querer que
formemos parte de
vuestro día



Espacios

Nuestros espacios

Disfrutaréis del día más especial de vuestra vida en un entorno idílico, en una de las instalaciones hoteleras y balnearias más emblemáticas de Europa, formando parte del Patrimonio Arquitectónico de Cataluña.

Extensos jardines para la celebración de la ceremonia civil, una capilla modernista dedicada a San José y San Esteban para la celebración de una ceremonia religiosa, terraza con vistas al jardín y a la piscina para el aperitivo, el Salón Delicius con vistas a los jardines para el banquete y, para finalizar la fiesta, bailaréis hasta que no podáis más en nuestra discoteca 1881.

Boda Civil

850€

Os proponemos una zona de nuestro extenso jardín para celebrar vuestra boda civil, con vistas a nuestra centenaria fachada, obra del arquitecto Cayetano Buigas y Patrimonio Arquitectónico de Cataluña.

Montaje de sillas

Mesa para oficiante

Decoración floral (paquete básico)

IVA Incluido



Boda Religiosa

850€

También podréis celebrar una ceremonia religiosa en nuestra preciosa capilla modernista dedicada a San José y San Esteban.

Montaje de sillas

Mesa para oficiante

Decoración floral (paquete básico)



IVA Incluido



Cocina termal

Nuestra cocina

Con nuestro chef David Heras al frente de la cocina, nuestros menús están elaborados con productos de proximidad y máxima calidad, potenciando sus sabores, colores y texturas gracias al uso del agua termal Vichy Catalan.

Los más de 140 años de experiencia nos avalan para garantizar que la propuesta gastronómica del evento sea un éxito.

El equipo de Eventos Vichy Catalan estará en todo momento a vuestra entera disposición para diseñar la boda de vuestros sueños.



Aperitivo

Cóctel

56€

Selecciona 4 aperitivos fríos y 4 calientes entre los siguientes.

Lo frío...

- Dado de salmón osmotizado con cítricos y sus esferas
- Lollipop de Idiazábal
- Falso maki de salmón ahumado, mango y requesón
- Falsa aceituna, anchoa de la Escala y puré de pimiento escalivado
- Tartar de atún rojo con guacamole y caviar de guindilla
- Piruleta de foie y chocolate
- Airbag de pan con jamón ibérico y confitura de tomate

Lo caliente...

- Croquetas caseras de pollo y foie
- Langostino rebozado con panko i alioli de limón
- Dado de pulpo a la gallega con cremoso de patata
- Patatas Bravas 2.0
- Empanadillas crujientes de foie y membrillo
- Brochetas de verduritas a la parrilla con muselina de romesco
- Gyoza de setas con salsa de soja

El momento del *Aperitivo* tiene una duración aproximada de 1 hora y 30 minutos, en el que se incluye: agua, refrescos, cerveza, vino y cava

Precios por persona IVA Incluido

Experiencias gastronómicas

Añade las estaciones que más te gusten para completar el momento del *Aperitivo*

Nuestra estación de embutidos

15€

Selección de embutidos de alta calidad acompañados de pan con tomate

Cheese Bar

14€

Selección de quesos de Cataluña y del mundo acompañados de panes y mermeladas

Jamón Ibérico de Bellota*

17€

Acompañado de pan de coca con tomate aliñado.

*Servicio de cortador, consultar suplemento

La mexicana

12€

Tacos de cochinita Pibil, tacos de costilla de cerdo "carnitas", taco de pollo y totopos

La asiática

12€

Sushi variado con sushiman en vivo

La arrocera

6€

Risotto de setas al parmesano o fideua de marisco o arroz negro o arroz seco mixto

Vermutería

6€

Vermut blanco y tinto locales

Barra de cócteles

6€

Aperol Spritz o Mojito con Vichy Catalan

Precios por persona IVA Incluido



En mesa

Para empezar...

- Ensalada de bogavante, cítricos, guacamole y selección de lechugas ecológicas **47€**
- Canelón de brandada de bacalao ,crema de boletus y cigala a la plancha **28€**
- Vieiras a la plancha con cremoso de apionabo, jugo de asado y tirabeques salteados **31€**
- Canelón de pasta fresca relleno de pollo de payés y trufa, salsa de foie, setas y espárragos verdes glaseados **24€**
- Sopa fría de tomate y langostinos con tomatitos de colores confitados, sardina ahumada y caviar de aceite **26€**
- Coca crujiente con manzana caramelizada, virutas de foie, frambuesas , germinados y flores **20€**
- Espárragos verdes con pomelo, espuma de mahonesa y bouquet de ensalada ecológica **20€**
- Raviolis rellenos de trufa i parmesano **20€**
- Ensalada de Judías verdes finas con gambas rojas y vinagreta de cítricos **21€**
- Gnocchi de patata a la crema de jamón ibérico de bellota y cremoso de berenjena ahumada **21€**
- Piña baby rellena de marisco, mango y piña, con salsa rosa y brotes vegetales **21€**

Para refrescar...

- Sorbete de cítricos y verduras **4€**
- Sorbete de frambuesa silvestre **5€**
- Sorbete de fruta de la pasión **5€**
- Sorbete de limón y albahaca **5€**
- Sorbete de piña tropical **5€**
- Sorbete de frambuesas al balsámico **6€**

Precios por persona IVA Incluido

Para continuar...

- Solomillo de ternera de Girona con escalopa de foie, salsa de oporto y trufa **46€**
- Cochinillo asado y deshuesado con piña a la parrilla, frambuesa texturizada y cremoso de manzana a la canela **49€**
- Lomo de rodaballo salvaje ,salsa de sus espinas y gamba roja de Palamós **36€**
- Suprema de merluza del norte con base de patatas y salsa al vino blanco con refrito de ajos **24€**
- Bloc meloso de ternera con base cremosa de patata, shiitake, calabacín al dente y su jugo **24€**
- Espalda de cordero asada y deshuesada, gratín de patata, celery y peras caramelizadas al vino rancio **25€**
- Filete de ibérico con cremoso de calabaza, cebollitas glaseadas y salsa de vino al romero **20€**
- Lomo extra de bacalao confitado a la vainilla, verduritas y cremoso de pimiento escalivado **22€**
- French Rack de cordero lechal a la mostaza con espárragos trigueros y peras a la canela **22€**
- Suquet de rape al estilo Costa Brava con patatas y langostinos **28€**
- Meloso de ternera de Girona con verduritas torneadas y su jugo reducido al vino rancio **24€**
- Suprema de Lubina salvaje con crema fina de Erizos de mar con verduritas **26€**
- Bogavante a la brasa con salsa Cardinale **68€**

Precios por persona IVA Incluido

Para endulzar...

Postres gourmet

- Semiesfera de mousse de frutos del bosque con cremoso de yogur griego y helado de mango 10€
- Mousse de Nuez Pecan con crujiente de galleta y neula con crema de chocolate blanco y vainilla 10€
- Milhojas de hojaldre y de crema al limón con fresas a la pimienta de sichuan 12€
- Mousse de limón con glaseado de chocolate blanco 10€
- Tierra de chocolate negro, frutos rojos y cremoso de mascarpone 10€

O

Pastel nupcial

- El tradicional massini 10€
- Cremoso de gianduja de avellanas 10€
- De mango y fruta de la pasión con interior de frambuesa 10€
- Cremoso de frutos del bosque con interior de yogurt 10€
- Tarta Sacher 10€

Bodega, café y licores...

- Nuestra propuesta de vino y cava, cerveza, agua, refrescos y zumos 15€
- Café y mini macarons 3€
- Carro de licores 5€

Precios por persona IVA Incluido



La fiesta

Barra libre

Opción 1

25€

2 horas incluidas

Opción 2

35€

3 horas incluidas

Con el paquete de 3 horas en adelante, podréis disfrutar de nuestra mesa de gominolas variadas.

Hora extra de barra libre

60-89 invitados: **668€**

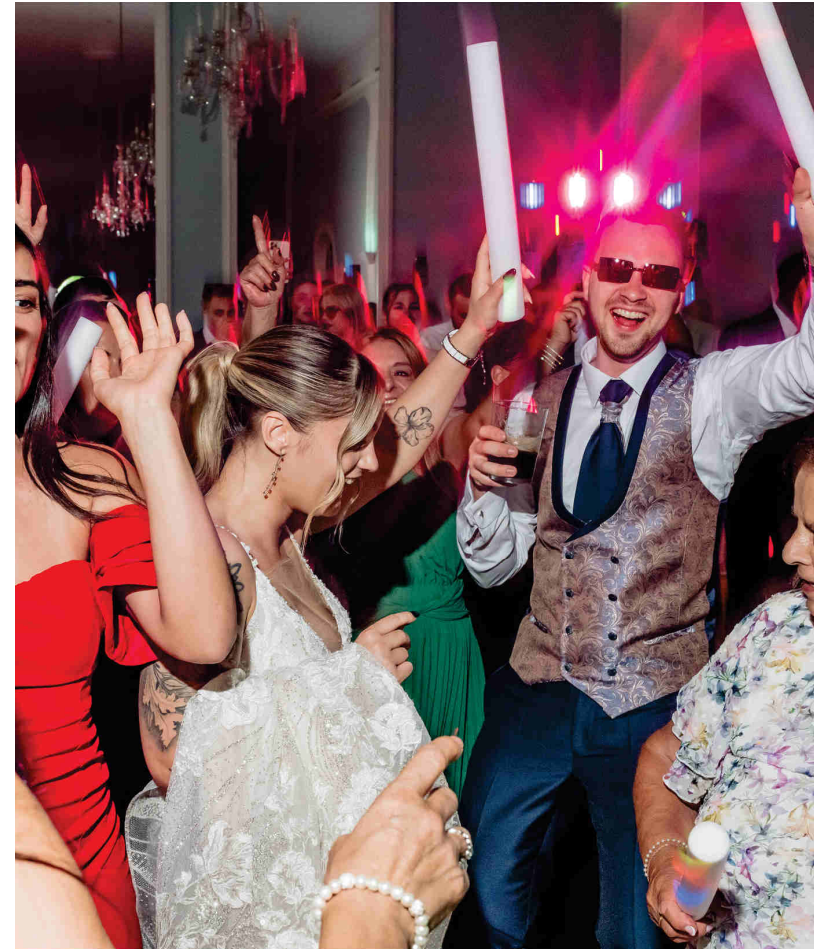
90-120 invitados: **968€**

Recena

Compuesta por una estación de mini perritos calientes y mini hamburguesas.

6€

Precios por persona IVA Incluido





Paquetes y ofertas

Boda todo incluido: Banquete + Barra Libre

Aperitivo

- 4 aperitivos fríos a escoger de nuestra selección
- 4 aperitivos calientes a escoger de nuestra selección

Banquete

- Primer plato a escoger entre:
 - Raviolis rellenos de trufa y parmesano
 - Coca crujiente con manzana caramelizada, virutas de foie, frambuesas, germinados y flores
 - Espárragos verdes con pomelo, espuma de mahonesa y bouquet de ensalada ecológica
- Sorbete a escoger de nuestra selección
- Plato principal a escoger entre:
 - Filete de ibérico con cremoso de calabaza, cebollitas glaseadas y salsa de vino al romero
 - Lomo extra de bacalao confitado a la vainilla, verduritas y cremoso de pimiento escalivado
- Postre a escoger de nuestra selección

Bodega aperitivo y banquete

- Nuestra propuesta de vino y cava, cerveza, aguas y refrescos
- Cafè i macarons

Barra libre

- 3 horas de barra libre + Mesa de chuches
- DJ no incluido

Decoración floral

- Paquete básico: centros de mesa

150€

Precios por persona IVA Incluido

Boda todo incluido: Ceremonia + Banquete + Barra Libre

Aperitivo

- 4 aperitivos fríos a escoger de nuestra selección
- 4 aperitivos calientes a escoger de nuestra selección

Banquete

- Primer plato a escoger entre:
 - Raviolis rellenos de trufa y parmesano
 - Coca crujiente con manzana caramelizada, virutas de foie, frambuesas, germinados y flores
 - Espárragos verdes con pomelo, espuma de mahonesa y bouquet de ensalada ecológica
- Sorbete a escoger de nuestra selección
- Plato principal a escoger entre:
 - Filete de ibérico con cremoso de calabaza, cebollitas glaseadas y salsa de vino al romero
 - Lomo extra de bacalao confitado a la vainilla, verduritas y cremoso de pimiento escalivado
- Postre a escoger de nuestra selección

Bodega aperitivo y banquete

- Nuestra propuesta de vino y cava, cerveza, aguas y refrescos
- Cafè i macarons

Barra libre

- 3 horas de barra libre + Mesa de chuches
- DJ no incluido

Decoración floral

- Paquete básico: centros de mesa

Ceremonia

- Paquete básico
- Oficiante no incluido
- Religiosa o civil

160€

Precios por persona IVA Incluido

15% de descuento en Vichy Catalan

Cásate de domingo a viernes y disfruta de un 15% de descuento en el total de tu boda!



Condiciones y servicios extra

Para realizar la boda, se establece un mínimo de 60 personas y un máximo* de 120 personas.
Si vuestra boda es de menos de 60 personas, se deberán abonar los cubiertos que falten hasta 60.

*Tenemos la posibilidad de realizar bodas de más de 120 personas, contactarnos para más información.

Prueba de menú

El pago de la fianza o reserva (2.000€ IVA incluido) asegura la prueba del menú para un máximo de 6 personas en bodas de más de 100 invitados y 2 personas para bodas de menos de 100 invitados.

Podrán asistir más personas a la prueba de menú por un precio de 83€ (iva incluido) por persona.

Menú infantil

Aperitivo + Macarrones con tomate + Sorbete + Solomillo de ternera con patatas fritas + Postre

Precio por niño: 65€ (iva incluido)

Menús profesionales


Para los profesionales que trabajen en vuestra boda os ofrecemos la opción de un menú para ellos y estarían incluidos en el precio 2 menús profesionales.

En el caso de ser necesarios más, tendrían un coste de 65€ (iva incluido) por profesional

Empresas colaboradoras de confianza

Decoración floral

- *Plantes Maso*


 680 95 93 43

 plantesmasosanthilari@gmail.com

 www.instagram.com/plantesmaso/

DJ

- *Discomobil Girona*

 636 06 99 90

 hola@discobert.com

 www.instagram.com/discomobilgirona/

Fotógrafos


- *Jordi Galera, 600 97 33 63*

 www.instagram.com/jordigalera_photography/


- *Marco Helga Photography, 636 967 645*

 www.instagram.com/marco_helga_photography

- *Laia Ylla, 615 38 39 47*

 www.instagram.com/laiayllafoto

- *Fran, 679 73 92 71*

 www.instagram.com/fran_decatta/

Contacto

j.echevarria@1881hotels.com

972 470 000



630 380 377

Avda. Dr Furest 32

17455 Caldes de Malavella (Girona)

