



HOTEL DON CANDIDO



HOTEL DON CÁNDIDO**** Rambleta Pare Alegre, 98 - 08224 TERRASSA (BCN)
T. 93 733 33 00 /F. 93 733 08 49 – convenciones.doncandido@cirsa.com



AFINIA
HOTELES



Distinguidos novios,

Es un placer saludarles en nombre del Hotel Don Cándido, que trabaja directamente para atenderles y hacer que los eventos que se celebren sean un éxito.

Para su banquete de boda le ofrecemos nuestra selección de menús, dónde podrán encontrar las sugerencias del chef y elaborar con ellas su menú ideal.

Disponemos de diferentes salones con capacidades de 10 hasta 600 personas, así como de terraza de verano.

Estamos a su disposición para asesorarles en todo aquello que deseen.

Atentamente,

Gemma Guix
Responsable de Convenciones y Banquetes
Food & Beverage

Nuestros menús

Disponemos de una amplia variedad de menús totalmente orientativos, abiertos a cambios y a nuevas propuestas y/o sugerencias de nuestro chef.

Puntos a tener en cuenta:

- Una vez ustedes decidan celebrar su banquete de boda en el Hotel Don Cándido deberán de aceptar las condiciones de reserva expuestas en la hoja adjunta.
 - 2 meses antes del banquete, realizaran la prueba de menú, gratuita.
Para los acompañantes, 4 comensales como máximo, se aplicará un 50% de descuento sobre el precio original que se pagará el mismo día de la prueba.
 - El hotel facilitará 2 meses antes del banquete el plano de mesas para proceder a la distribución de los invitados, el cual se deberá de entregar al hotel con 1 semana de antelación.
 - El hotel dispone de fotógrafos y músicos de confianza que ponemos a su disposición.
 - El aperitivo tiene una duración de 45 minutos aproximadamente
 - El hotel pone a su disposición la suite nupcial para la noche de bodas. Así como precios especiales para sus invitados que necesiten alojarse en nuestras instalaciones.
 - El hotel quiere celebrar con ustedes su primer aniversario de bodas ofreciéndoles para esta fecha tan especial una noche de alojamiento y desayuno gratuito.
-

Aperitivo Hotel Don Cándido

Propuesta

FRIO

Petit-four salados

Piruleta de salmón y queso con sésamo

Coca de escalibada gratinada

Vol-au-vent mini relleno de queso azul y nueces

Chupito de piña y coco

Bombón de atún con naranja

CALIENTE

Mini hamburguesa con cebolla y beicon

Delicias de bacalao

Dátiles con almendra y beicon

Fideuá Don Cándido

Brocheta de gamba y guacamole

La Bodega : Cocktail de cava, vino negro, cerveza y refrescos

Propuesta 1

Menú Enlaces

APERITIVO HOTEL DON CÁNDIDO

Primero

SINFONIA DE CUSCÚS CON VERDURITAS,
tíbio de queso de cabra, vinagreta de miel y naranja

Segundo

MEDALLONES DE CORDERO,
jugo de romero, patata gratinada y cebolla caramelizada

Postres

SEMIFRIO DE MIEL Y FRUTAS DEL BOSQUE,
con coulis de mango

Pastel Nupcial

La Bodega

VINO BLANC BLANC DE BLANCS VIÑA SÍLVIA (D.O Penedés)

VINO NEGRE CASTILLO (D.O Rioja)

CAVA ROBERT J. MUR BRUT TRADICIÓN

AGUAS MINERALES

CAFÉ

LICOR

65,00 € (por persona, IVA Incluido)

Propuesta 2

Menú Enlaces

APERITIVO HOTEL DON CÁNDIDO

Primero

DAMERÓN DE LANGOSTINOS,
polenta al curry, germinados con aceite de hierbas

Segundo

MELOSO DE TERNERA CON CARVADOS,
compota de manzana caramelizada

Postres

COPA HELADA DE MANDARINA Y FRESAS,
con countreau

Pastel Nupcial

La Bodega

VINO BLANC BLANC DE BLANCS VIÑA SÍLVIA (D.O Penedés)

VINO NEGRO CASTILLO (D.O Rioja)

CAVA ROBERT J. MUR BRUT TRADICIÓ

AGUAS MINERALES

CAFÉ

LICOR

68,00 € (por persona, IVA Incluido)

Propuesta 3

Menú Enlaces

APERITIVO HOTEL DON CÁNDIDO

Primero

RAPE ALANGOSTADO,

sobre mosaico de setas, espárragos de trigueros y muselina de avellana

Segundo

CONFIT DE PATO,

salsa de miel de azahar, moniato gratinado y cebollines glacé

Postres

DELICIAS DE LIMÓN,

con coulis de kiwi

Pastel Nupcial

La Bodega

VINO BLANC BLANC DE BLANCS VIÑA SÍLVIA (D.O Penedés)

VINO NEGRO CASTILLO (D.O Rioja)

CAVA ROBERT J. MUR BRUT TRADICIÓ

AGUAS MINERALES

CAFÉ

LICOR

70,00 € (por persona, IVA Incluido)

Propuesta 4

Menú Enlaces

APERITIVO HOTEL DON CÁNDIDO

Primero

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO,

foie-gras con compota de cítricos, galleta de sésamo con reducción olorosa

Segundo

POPIETA DE LUBINA,

rellena de setas sobre crema ligera de azafrán y kinoa blanca aromatizada

Postres

PIRAMIDE DE CHOCOLATE BLANCA,

con salsa de vainilla

Pastel Nupcial

La Bodega

VINO BLANC ERMITA D'ESPIELLS (D.O Penedés)

VINO NEGRO GLORIOSO (BODEGAS PALACIO)

CAVA DUVER BRUT NATURE

AGUAS MINERALES

CAFÉ

LICOR

75,00 € (por persona, IVA Incluido)

Propuesta 5

Menú Enlaces

APERITIVO HOTEL DON CÁNDIDO

Primero

CARPACCIO DE BOGAVANTE,
con aroma de jengibre, soja, pomelo rosa y ensalada de germinados

Segundo

CENTRO DE ENTRECÔTE BRASEADO,
crema suave de trufa, pastel de moniato caramelizado

Postres

MIL HOJAS DE CHOCOLATE,
acompañado de albóndiga de frutos secos

Pastel Nupcial

La Bodega

VINO BLANC ERMITA D'ESPIELLS (D.O Penedés)

VINO NEGRO GLORIOSO (BODEGAS PALACIO)

CAVA DUVER BRUT NATURE

AGUAS MINERALES

CAFÉ

LICOR

82,00 € (por persona, IVA Incluido)

Propuesta 6

Menú Enlaces

APERITIVO HOTEL DON CÁNDIDO

Primero

TABULÉ DE LAGOSTINOS Y TXANGURRO,
tomate confitado y crujiente de arroz

Segundo

TURNEDÓ DE SOLOMILLO,
salsa de foie y manzanas al horno

Postres

REFRESCANTE DE LIMÓN Y MERENGUE,
con sésamo y jengibre

Pastel Nupcial

La Bodega

VINO BLANC CARBALLAL ALBARIÑO

VINO NEGRO PINNA FIDELIS ROBLE

CAVA DUVER SELECCIO BRUT RESERVA

AGUAS MINERALES

CAFÉ

LICOR

90,00 € (por persona, IVA Incluido)

Propuesta 7

Menú Enlaces

APERITIVO HOTEL DON CÁNDIDO

Primero

DAMERON DE SALMÓN, MOJAMA, LANGOSTINOS,
torre de germinados y gelatina de manzana verde

Segundo

SUPREMA DE RAPE,
gambas con aroma de rossinyols, jamón braseado con salsa de Sauternes

Postres

CARPACCIO DE PIÑA CON RON,
helado de fruta de la pasión con coulis de fresa

Pastel Nupcial

La Bodega

VINO BLANC CARBALLAL ALBARIÑO

VINO NEGRO PINNA FIDELIS ROBLE

CAVA DUVER SELECCION BRUT RESERVA

AGUAS MINERALES

CAFÉ

LICOR

95,00 € (por persona, IVA Incluido)

Menú Infantil

Propuesta 1 **40,80€** (por persona, IVA Incluido)

MACARRONES A LA NAPOLITANA o SPAGHETTI A LA BOLOÑESA

ESCALOPINES DE POLLO REBOZADOS CON PATATAS

HELADO

PASTEL NUPCIAL

REFRESCOS

Propuesta 2 **40,80€** (por persona, IVA Incluido)

CANELONES ROSSINI o ENTREMESES

ESCALOPINES DE TERNERA A LA MILANESA CON PATATAS

HELADO

PASTEL NUPCIAL

REFRESCOS

Pasteles para escoger

- **CARDINAL DE NATA Y FRESAS,**
chocolate foundant, chupito crema inglesa
 - **SACHER INDIVIDUAL,**
jarabe de ron añejo y café torrado
 - **BROWNIE DE CHOCOLATE TIBIO,**
chupito de cremoso de coco, reducción de cítricos y canela
 - **PASTEL INDIVIDUAL SELVA NEGRA**
 - **PASTEL INDIVIDUAL SAN MARC**
 - **PASTEL MASSINI**
-

Gestión de Complementos

Animación

DJ (Amenización banquete + 1 hora 30 minutos de baile)	485,00 €
PIANISTA DURANTE EL APERITIVO (Amenización banquete + 1 hora 30 minutos de baile)	
DUOS DE JAZZ	A determinar
TRIO DE JAZZ	A determinar
MAGO	A determinar
CANGURO PARA NIÑOS	A determinar

Decoración

CENTROS FLORALES	A determinar
MINUTAS PARA MESAS	A determinar
FUNDAS BLANCAS CON LAZO	2,50 € / unidad

Servicio de Barra Libre

- **OPCIÓN A**
 - Según consumos realizados
 - A precio de bar
 - Con contratación de camareros según presupuesto
 - **OPCIÓN B**
 - Según presupuesto cerrado
 - Con contratación de camareros incluido
-

Condiciones de reserva

El cliente debe de estar de acuerdo con lo que se detalla a continuación:

1 – Pagos

- Para considerar la reserva en firme, se deberá pagar en un termino máximo de un mes desde la confirmación, la cantidad de 600€. En caso de no realizar el pago dentro de este termino la reserva se anulara automáticamente.
- Se deberá de hacer un pago del 25% del total pendiente una vez realizada la prueba de menú.
- A efectos de facturación se considerará contratado el último número de comensales indicados al hotel con 48 horas de antelación.
- Estos depósitos serán acreditados a la factura principal. La diferencia pendiente se deberá liquidar al finalizar los servicios, en efectivo, tarjeta de crédito o talón conformado por el banco a Global International Hotel Business, S.A

2 - Cancelaciones

- En caso de que la cancelación se produzca entre 180 y 90 días, se hará un cargo equivalente a un 15% del total de los servicios.
- En caso de que la cancelación se produzca entre 90 y 60 días, se hará un cargo equivalente a un 20% del total de los servicios.
- En caso de que la cancelación se produzca en menos de 60 días, el total de los depósitos recibidos no serán reembolsados.

3 – Otros

- El hotel se reserva el derecho de cambiar la ubicación de los eventos que se celebran al aire libre por motivos climatológicos
 - En caso de que se produzca un retraso en los horarios especificados de llegada de los invitados y/o homenajeados y este altere el horario de los servicios contratados procederemos a cobrar un suplemento de servicio.
 - El hotel no puede hacerse responsable de la perdida o deterioro de los objetos, valor o material que se deje depositado en los salones, a no ser que este acordado previamente escrito.
 - El cliente se hará cargo de cualquier desperfecto, rotura u otros.
 - Las partes se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Juzgados y Tribunales de Barcelona, con renuncia a cualquier otro si lo hubieses.
-