

EUROSTARS

· WEDDING ·



EUROSTARS



GRAND MARINA
HOTEL

★★★★★ GL

WTC BARCELONA

A nighttime photograph of the Eurostars Grand Marina 5* hotel, a large, modern, curved building with many lit windows, situated on a waterfront. To the right of the hotel is a tall, dark, lattice-structured tower with a lantern room at the top, resembling a lighthouse. The sky is a deep blue, and the water in the foreground reflects the lights from the building and the tower. A white rectangular frame is superimposed over the center of the image, containing the text.

Bienvenidos al
EUROSTARS
GRAND MARINA 5*



BIENVENIDOS,

En el **Eurostars Grand Marina Hotel 5*GL** sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Desde las cocinas de **Eurostars Grand Marina Hotel 5*GL**, nuestro equipo de restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas... nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

El equipo de Eurostars Grand Marina 5*GL.



NUESTRO HOTEL,

El Eurostars Grand Marina Hotel 5* GL está situado en el corazón del puerto de Barcelona, dentro del complejo del World Trade Center. Su ubicación a orillas del Mediterráneo y su arte vanguardista lo convierten en un lugar increíble para una boda inolvidable.

Justo enfrente del mar y a escasos minutos del centro neurálgico de Barcelona, este Hotel ofrece una opción inmejorable para una boda magnífica.

En este Hotel podrán celebrar la boda de sus sueños. Disponen de todos los elementos imprescindibles para recibir su nueva vida de casados con entrega y pasión. Podrán decorar el espacio a su gusto y estarán bien asesorados por el personal del lugar.



INTERIORES,

Disponen de dos salones que podrán escoger para el banquete. Todos ellos cuentan con luz natural, además de todo tipo de equipaciones para adaptarse a sus necesidades:

- **Salón Marítima:** Es una sala completamente modulable que puede dividirse gracias a una funcional estructura panelable. De esta forma puede acoger cenas de cualquier tamaño, su capacidad máxima es de 250 comensales. Posee vistas al mar.
- **Salón Club:** Una sala pensada para las bodas más íntimas. Para 30-40 invitados este lugar les permitirá disfrutar de una velada agradable.

Además contamos con dos salones adicionales para las bodas más grandes, a consultar con el Hotel.



EXTERIORES,

Uno de nuestros mejores regalos en este día son nuestras espectaculares vistas.... Rodeados del Mediterráneo y bajo la fantástica montaña de Montjuïc, la belleza y la serenidad hacen gala en el **Eurostars Grand Marina 5* GL**.

Para un cóctel de bienvenida inigualable, la terraza les ofrece un ambiente fresco y mediterráneo con unas vistas al puerto, a la ciudad y al mar.



OBSEQUIOS DEL HOTEL,

Mínimo 50 invitados

Si celebran su boda en Eurostars Grand Marina 5* GL tendremos el placer de obsequiarles con:

- Habitación Nupcial la noche de bodas con desayuno, late check out y atenciones románticas especiales en la habitación.
- Degustación de Menú para 6 personas.
- 5 plazas de Parking para el día de la boda.
(Según disponibilidad)
- Descuento del 15% sobre el alojamiento para todos los invitados la noche de la boda. *(Según disponibilidad)*
- Cena de aniversario para dos en el restaurante Aire de Mar.
(Según disponibilidad)
- Opción de tematizar vuestra boda. *(A consultar)*
- Música de amenización durante el cocktail interior.
(Pianista a consultar)
- Tarta para fotografía.
- Conserje para la organización y recepción de regalos.
(Según disponibilidad)
- Descuento de un 10% para alojarse una noche, dos personas en cualquier Hotel Eurostars con 1 año de validez.



Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



DISEÑE SU MENÚ,

Les presentamos la opción que les permitirá elegir una selección de platos variados en base a sus gustos personales.

Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

La oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...
(Consultar con el Hotel)
- Minutas personalizadas.
- Seating.
- Decoración floral y centros de mesa personalizados.
(Consultar con el Hotel)
- Mantelería a escoger. *(Plata, negra o beige)*



MENÚ DE BODA CLÁSICO,

APERITIVOS

- Snacks de verduras crujientes.
- Boca bits de sabores variados (*azafrán, tinta de calamar y algas*).
- Crujientes de pan de arroz y curry.

FRÍOS

- Crujiente de pan de especias con foie mi-cuit y avellana.
- Galletitas de oliva negra con brandada de bacalao.
- Brownie de sobrasada mallorquina con queso mahonés.
- Almeja fina en escabeche de vinagre Chardonnay y caviar.
- Empanada gallega de atún.
- Cuajada de foie con mango y maíz tostado.
- Roast beef de ternera con queso de cabra y membrillo.
- Atún rojo confitado acompañado de crema de calabaza y oliva arbequina.
- Salmón marinado con aceite de sésamo y soja.
- Roll de salmón ahumado y cremoso de queso con alcaparra y rabanitos.
- Chupito de gazpacho de manzana verde y aceite de lima.
- Chupito de gazpacho de fresas al vinagre de Módena.

**A elegir 6*



MENÚ DE BODA CLÁSICO,

CALIENTES

- Cucharilla de sardina al horno y pimiento rojo asado.
- Mini brioche de butifarra de perol y manzana.
- Langostino crujiente con romesco.
- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Capuchino de alcachofa y setas.
- Brocheta de rape y gambas en vasito con su suquet.
- Ternera asada con salsa teriyaki.
- Crema ligera de patata y trufa.
- Blinis de patatas con cebolla crujiente.
- Pulpo asado, patata y salsa de cerveza.
- Mini hamburguesas de ternera con foie.
- Buñuelos caseros de bacalao.

**A elegir 6*

BODEGA

- Copa de cava de bienvenida.
- Estación del Sommelier (*vinos blancos y tintos*).
- Agua, refrescos, zumos y cervezas.



MENÚ DE BODA CLÁSICO,

ESTACIONES

- Estación de quesos catalanes y panes con mermeladas de frutas caseras. *6€ / Persona*
(Queso Garrotxa, Cendrat de Cabra, Vaca curado)
- Estación de ostras con aderezos y aliños. *7€ / Unidad*
- Estación de embutidos ibéricos. *9€ / Persona*
(Lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón, morcilla ibérica)
- Estación de embutidos catalanes. *9€ / Persona*
(Bull blanc, bull negro, pa de fetge, longaniza)
- Estación asistida de arroz marinero con gambas. *10€ / Persona*
- Estación asistida de fideuá de ceps. *10€ / Persona*
- Estación variada de sushi makis de pescado y makis de verdura con soja. *15€ / Persona*
- Estación asistida de jamón de ibérico de bellota con pan con tomate. *(Mínimo 80 pax) Desde 600€*
- Estación asistida de paletilla ibérica de bellota con pan con tomate. *(Mínimo 50 pax) Desde 400€*

(10% IVA incluido)



MENÚ DE BODA CLÁSICO,

BODEGAS ADICIONALES

- Barra de Cavas Catalanes. *12 € / Persona*
Agustí Torelló i Mata Brut Nature Gran Reserva
Blanca de Cusine de Parés Baltà
Elyssia de Freixenet
- Barra de Champagne Laurent Perrier. *25 € / Persona*
Brut Laurent Perrier L-P
Laurent Perrier Ultra Brut
Laurent Perrier Cuveé Rosé
- Barra de Mojitos. *14 € / Persona*
- Barra de Caipirinhas. *14 € / Persona*
- Barra de Gintonicos. *16 € / Persona*
(Bombay Sapphire, Gvine, Hendriks, Bulldog)
- Barra de Coctelería Clásica. *20 € / Persona*
(Dry Martini, Americano, Negrori, Manhattan)

(10% IVA incluido)



MENÚ DE BODA CLÁSICO,

ENTRANTES

- Ensalada de mini verduras y presa de cerdo ibérica confitada y mermelada de tomate.
- Carpaccio de pulpo sobre parmentier de patata, cebolla confitada y cansalada ibérica.
- Sopa fría de tomate y albahaca con Vieiras en escabeche suave de cava.
- Terrina de foie y membrillo con manzana verde y ensalada de frissé y avellanas.
- Velouté de nécoras con cigala al vapor y ensalada de hinojo.
- Ensalada de langostinos, cremoso de aguacate y manzana verde.
- Canelón de ensalada de centollo y berenjena con espárragos verdes y mayonesa de lima y soja.
- Bogavante asado, mango salteado con especias asiáticas y ensalada de berros y canónigos.

**A elegir uno*



MENÚ DE BODA CLÁSICO,

138€ por persona (10% IVA incluido)

PLATO PRINCIPAL

- Cochinillo asado, pastel de batata y chalotas con salsa de naranja.
- Coulant de ternera con interior de foie, acompañado de colmenillas a la crema.
- San Pedro al horno con espárragos blancos y emulsión de yema y citronela.
- Rape asado con mosaico de verduras y diferentes texturas de oliva negra.
- Solomillo de ternera, cremoso de calabaza y trufa.
- Lubina salvaje al horno, con verduritas y emulsión de patata al limón y laurel.
- Paletilla de cordero deshuesada con fondue de queso de cabra, pan de tomillo y salsa al aroma de romero.
- Lubina salvaje con ragout de trigo tierno y gamba roja.

**A elegir uno*



MENÚ DE BODA COCKTAIL MÁS PLATO PRINCIPAL,

APERITIVOS

- Snacks de verduras crujientes.
- Boca bits de sabores variados (*azafrán, tinta de calamar y algas*).
- Crujientes de pan de arroz y curry.

FRÍOS

- Crujiente de pan de especias con foie mi-cuit y avellana.
- Galletitas de oliva negra con brandada de bacalao.
- Brownie de sobrasada mallorquina con queso de Mahón.
- Almeja fina en escabeche de vinagre Chardonnay y caviar.
- Empanada gallega de atún.
- Cuajada de foie con mango y maíz tostado.
- Roast beef de ternera con queso de cabra y membrillo.
- Atún rojo confitado acompañado de crema de calabaza y oliva arbequina.
- Salmón marinado con aceite de sésamo y soja.
- Roll de salmón ahumado y cremoso de queso con alcaparra y rabanitos.
- Chupito de gazpacho de manzana verde y aceite de lima.
- Chupito de gazpacho de fresas Módena.

**A elegir 10*



MENÚ DE BODA COCKTAIL MÁS PLATO PRINCIPAL,

CALIENTES

- Cucharilla de sardina al horno y pimiento rojo asado.
- Mini brioche de butifarra de perol y manzana.
- Langostino crujiente con romesco.
- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Capuchino de alcachofa y ceps.
- Brocheta de rape y gambas en vasito con su suquet.
- Ternera asada con salsa teriyaky.
- Crema ligera de patata y trufa.
- Blinis de patatas con cebolla crujiente.
- Pulpo asado, patata y salsa de cerveza.
- Mini hamburguesas de ternera con foie.
- Buñuelos caseros de bacalao.

**A elegir 10*

BODEGA

- Copa de cava de bienvenida.
- Estación del Sommelier (*vinos blancos y tintos*).
- Agua, refrescos, zumos y cervezas.



MENÚ DE BODA COCKTAIL MÁS PLATO PRINCIPAL,

ESTACIONES

- Estación de quesos catalanes y panes con mermeladas de frutas caseras.
(Queso Garrotxa, Cendrat de Cabra, Vaca curado)
- Estación de embutidos ibéricos.
(Lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón, morcilla ibérica)
- Estación de embutidos catalanes.
(Bull blanc, bull negro, pa de fetge, longaniza)
- Estación asistida de arroz marinero con gambas.
- Estación asistida de fideuá de ceps.

**A elegir 2*



MENÚ DE BODA COCKTAIL MÁS PLATO PRINCIPAL,

135€ por persona (10% IVA incluido)

PLATO PRINCIPAL

- Cochinillo asado, pastel de batata y chalotas con salsa de naranja.
- Coulant de ternera con interior de foie, acompañado de colmenillas a la crema.
- San Pedro al horno con espárragos blancos y emulsión de yema y citronela.
- Rape asado con mosaico de verduras y diferentes texturas de oliva negra.
- Solomillo de ternera, cremoso de calabaza y trufa.
- Lubina salvaje al horno, con verduritas y emulsión de patata al limón y laurel.
- Paletilla de cordero deshuesada con fondue de queso de cabra, pan de tomillo y salsa al aroma de romero.
- Lubina salvaje con ragout de trigo tierno y gamba roja.



MENÚ DE BODA COCKTAIL,

APERITIVOS

- Copa de cava de bienvenida.
- Snacks de verduras crujientes.
- Boca bits de sabores variados (*azafrán, tinta de calamar y algas*).
- Crujientes de pan de arroz y curry.

FRÍOS

- Crujiente de pan de especias con foie mi-cuit y avellana.
- Galletitas de oliva negra con brandada de bacalao.
- Brownie de sobrasada mallorquina con queso de Mahón.
- Almeja fina en escabeche de vinagre Chardonnay y caviar.
- Empanada gallega de atún.
- Cuajada de foie con mango y maíz tostado.
- Roast beef de ternera con queso de cabra y membrillo.
- Atún rojo confitado acompañado de crema de calabaza y oliva arbequina.
- Salmón marinado con aceite de sésamo y soja.
- Roll de salmón ahumado y cremoso de queso con alcaparra y rabanitos.
- Chupito de gazpacho de manzana verde y aceite de lima.
- Chupito de gazpacho de fresas Módena.

**A elegir 10*



MENÚ DE BODA COCKTAIL,

CALIENTES

- Cucharilla de sardina al horno y pimiento rojo asado.
- Mini brioche de butifarra de perol y manzana.
- Langostino crujiente con romesco.
- Croquetas caseras de jamón ibérico.
- Capuchino de alcachofa y ceps.
- Brocheta de rape y gambas en vasito con su suquet.
- Ternera asada con salsa teriyaki.
- Crema ligera de patata y trufa.
- Blinis de patatas con cebolla crujiente.
- Pulpo asado, patata y salsa de cerveza.
- Mini hamburguesas de ternera con foie.
- Buñuelos caseros de bacalao.

**A elegir 10*



MENÚ DE BODA COCKTAIL,

135€ por persona (10% IVA incluido)

ESTACIONES

- Estación de quesos catalanes y panes con mermeladas de frutas caseras.
(Queso Garrotxa, Cendrat de Cabra, Vaca curado)
- Estación de embutidos ibéricos.
(Lomo ibérico, chorizo ibérico, salchichón, morcilla ibérica)
- Estación asistida de arroz marinero con gambas.
- Estación asistida de fideuá de ceps.

**A elegir 2*



POSTRES,

PREPOSTRE

- Sorbete de limón con miel y romero.
- Crema de menta y perlas de chocolate crujientes.
- Pera refrescante y crema de cardamomo.
- Piña, ron y leche de coco.
- Crema helada de mandarina y azahar con gajos de naranja.
- Sorbete de mojito con gelatina de menta.
- Flan de vainilla, sorbete de frambuesa y granizado de cola.
- Granizado de sandía y fresa.

**A elegir uno*



POSTRES,

POSTRE

- Bizcocho esponjo de chocolate, relleno de intenso chocolate y compota de frambuesa fresca.
- Mousse de chocolate blanco y limón, crema de limón y bizcocho de aceite de oliva.
- Sablée de vainilla, ganache de frutas del bosque, mix de fresas, frambuesas, moras, grosellas y frutas de temporada.
- Mousse de pera, mousse de caramelo, dacquoise de nueces y agar de vainilla y peras.
- Bizcocho Joconde de almendras, crema de lima, jarabe de ron, ganache ligera de coco, agar de menta fresca.
- Financier de avellanas, namelaka de Guanaja, ganache montada de vainilla y tonka, frambuesas, streussel de avellana y albahaca.
- Mousse de chocolate con leche y yuzu, interior de plátano y caramelo, base de dacquoise de avellanas y base crujiente de cereales.

**A elegir uno*

PARA EL CORTE

Presentación de Postre Tipo Wedding Cake *Suplemento 210 €*



MENÚ INFANTIL,

37€ por persona (10% IVA incluido)

A escoger:

- Canelones de ternera con bechamel y parmesano.
- Penne rigate con salsa de tomate.

A escoger:

- Escalopa de ternera a la milanesa.
- Merluza con verduritas al vapor.

A escoger:

- Tulipa de helado de vainilla y chocolate.
 - Macedonia de fruta fresca.
-
- Aguas minerales, zumos y refrescos.



BODEGA,

VINO BLANCO

- Blanc de Pacs D.O. Penedés.
- Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda.
- Morriña o Pepiño e Poesia Albariño D.O. Rías Baixas.

VINO TINTO

- Legaris D.O. Ribera del Duero.
- Aribau Cuvée Reserva 2009 D.O. Rioja.
- Rotllán Torra Reserva 2009 D.O. Priorat.

CAVA

- Cava Parés Balta Brut D.O. Cava.
- Agustí Torelló i Mata Brut Reserva D.O. Cava.
- Elyssia Grand Cuvée D.O. Cava.



SERVICIO DE BEBIDAS,

24€ por persona (10% IVA incluido)

BARRA LIBRE

- Whisky (*Ballantine's, Johnnie Walker Red Label, Jameson*).
- Ginebras (*Bombay, Beefeater, Tanqueray, Hendrik's*).
- Ron (*Bacardi, Havana 7, Cacique, Santa Teresa*).
- Vodka (*Absolute Blue, Absolute Citron, Ketel One*).
- Aperitivos (*Martini Blanco, Martini Rojo, Martini Dry, Campari*).
- Licores (*Bailey's, Malibu, Tia Maria*).
- Digestivos (*Tequila Sauza, Tequila José Cuervo, Grand Manier Jaune*).
- Whisky's de Malta (*Cardhu, Glenfiddich*).
- Estación de Vinos Blancos, Tintos y Cavas.
- Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas.

**Servicio de 120 minutos Prorrogable máximo una hora más a 12€ IVA incluido por adulto Mínimo 50% asistentes inicialmente contratados en el momento de prorrogar*



CEREMONIA CIVIL,

MONTAJE CEREMONIA CIVIL

700€ (21% de IVA no incluido)

Incluye:

- Alfombra roja.
- Sillas enfundadas para 50 invitados.
- Lazos para las sillas.
- Decoración floral en el altar.
- Megafonía.
- Juez de Paz a consultar precio.



DISEÑOS PERSONALIZADOS,

Queremos que este día sea el mejor día de su vida y que esté todo como desea, por ello hemos diseñado unos soportes para utilizar el día de su boda que podrá adaptar y que incluimos en el menú.

Podrá personalizar según nuestros diseños:

- Minuta.
- Menú.
- Número de mesa.
- Sitting.
- Invitación.
- Sitting individual.
(Consultar coste)
- Etiquetas para estaciones y minuta.
(Incluida en el coste de las estaciones)
- Photocall.
- Punto Wellcome.

A modern hotel lobby featuring a prominent curved staircase with a glass railing and a sleek reception desk. The space is characterized by light-colored stone walls and a patterned tile floor. A large abstract painting is visible on the wall behind the reception area.

Disfruten de
NUESTRO HOTEL



ALOJAMIENTO,

El Hotel dispone 244 habitaciones dobles, 46 suites y una increíble suite presidencial que cuenta con terraza privada con vistas.

Todas las habitaciones incluyen las más avanzadas novedades tecnológicas.

Podemos ofrecerles tarifas especiales para sus invitados además de la suite Nupcial para la noche del enlace, con desayuno incluido.

EUROSTARS



GRAND MARINA
HOTEL

*****GL

WTC BARCELONA

convenciones5@grandmarinahotel.com

Tel: (+34) 93 603 90 00

www.grandmarinahotel.com