CASAMENTS
LA PEROLA D'AIRA
La Perola
El restaurant d'Aira
www.laperoladaira.com

UN LLOC MÁGIC

Un entorn exclusiu a tan sols 40 minuts de Barcelona

En una Finca on conviuen majestuosament passat i present

Amb múltiples espais on celebrar la vostra cerimònia, banquet i festa

Cuina pròpia, tradicional i creativa

Hotel Can Ribalta amb 7 suites de més de 30 m2

15 anys d'experiència i professionalitat, per treballar amb vosaltres cada detall

Entusiasme i il·lusió

ELS NOSTRES CASAMENTS

Siiii!!! Us caseu i ho feu perquè voleu compartir la vostra felicitat amb els vostres, perquè voleu que sigui el vostre gran dia, perquè voleu la Festa de la vostra vida.

Com sabem que el vostre casament és únic i té vida pròpia, la nostra filosofia és crear junts moments inoblidables, és per això que us aconsellem i ens deixem aconsellar per els vostres gustos i necessitats ... I és que els casaments ens tenen el cor robat.

És el vostre moment i ens encantaria formar-ne part.

Volem conèixer-vos i que ens expliqueu el vostre somni, la vostra història, saber que és el que heu imaginat.

Junts ho farem realitat!

APERITIU LA PEROLA D'AIRA

Els freds:

Snacks

Cruixent d'olives negres

Milfulls de parmesà i anxoves de l'Escala

Xips de verdures naturals

Pipes caramel·litzades amb sal i mel

aperitius Freds

Mini Mojitos de meló

Premsat de pebrots del piquillo i sardines fumades amb olivada.

Xarrup de crema de tomàquet amb alfàbrega, coco i escates de parmesà.

Coca del Mossèn amb oli, tomàquet i pernil ibèric.

Duo de formatge fresc amb mango

Salmó osmotitzat amb salsa tàrtara i essència de taronja.

Caramel de Foie amb codony i sèsam negre.

Els Calents

Les nostres Braves

Samoses de verdures al sèsam i curri

Roll suau de bacallà amb beixamel escalivada

Torradeta d'ou de guatlla amb sobrassada i mel

Llagostí cruixent amb arròs vietnamita i salsa romesco.

Pop a Feira amb parmentier de patata i pebre vermell de la Vera.

Mini hamburgueses de botifarra del Perol amb formatge brie.

Broquetes de pollastre marinat a l'estil Satay

Bufet de formatges de la Granja de Can Bordoi: Farcell, Garrotxa, Les Agudes i El Sui amb fruits secs, melmelades i fruits vermells.

Bufet d'arrossos a escollir: Rissotto de marisc i parmesà, Arròs caldós del Montseny, El nostre Arròs de "Closques" o Arròs cremós de coco i verdures del nostre hort.

Barra lliure de begudes

Tirador de cerveses Moritz

ENTRANTS (a escollir)

Coca de foie micuit i figues caramel·litzades

Carpaccio de salmó marinat, bacallà fumat, salsa tàrtara, fruits secs i essència de taronja.

Carpaccio de vedella amb ruca, germinats, pannacotta de llimona i pistatxos.

Vieires saltejades amb rossinyols, parmentier de patata i xips de verdures.

Sopa freda de tomàquet amb guacamole i llagostins

Caneló de pollastre de corral rostit a 70°, salsa de bolets i encenalls de parmesà.

ELS PRINCIPALS (a escollir)

Melós de vedella amb salsa de bolets i pastís de patata amb botifarra del perol

Espatlla de xai desossada a baixa temperatura amb herbes del Montseny, patata suflé i quenelle de castanya

Filet de vedella amb foie, patates confitades amb herbes aromàtiques del nostre hort i salsa de Porto

Tronc de lluç del nord a la planxa sobre llit de patata, salsa de bacallà, llagostí i xip de plàtan.

Cua fresca de rap a la brasa amb espàrrecs verds, tomàquet confitat, romesco, oli de nyora i salsa d'ametlles

Suprema de turbot salvatge a la planxa amb salsa de safrà, pèsols estofats i patata amb canyella confitada

Celler La Perola

Fontcalenta DO Terra Alta - Vi negre

Fontcalenta DO Terra Alta - Vi Blanc

Rexach Baques - Brut Nature

Pre-postres (a escollir)

Carpaccio de pinya natural macerada a la menta fresca amb sorbet de gerds

Infusió freda de fruits del bosc amb sorbet de fruita de la passió.

Geleé de gintònic amb sorbet de llimona

Les postres(a escollir)

Textura de xocolata 75% cacau amb gelat de vainilla de Tahití.

La nostra copa de tiramisú.

Pasta de full amb crema catalana i fruita natural

“Lemon pie” amb sorbet de llimona

Presentació de pastís nupcial

Cafès, infusions i els Petit Fours.

Fórmula 1 : Welcome + Aperitiu + 1 plat principal a taula + pre-postres + postres

Fórmula 2 : Welcome + Aperitiu + 1 entrant i 1 plat principal a taula + pre-postres + postres

DISCOTECA

Barra lliure

Selecció especial de gintònics, combinats diversos, còctels sense alcohol, cerveses Moritz i refrescos

Ressopó (inclòs)

Xocolata amb melindros i llaminadures variades

Bufet de hot dogs i mini hamburgueses al moment.

Bufet de entrepanets freds

Bufet de mini croissants variats i donuts de 2 colors

Barra caribenya: Mojitos, caipirinhas, daikiris, caipiroskas

Barra premium

Hora extra barra lliure

Música i So - Hora extra ball

Cànon Sgae

CONDICIONS

Els preus d'aquesta proposta són per a un mínim de 50 persones adultes, per a grups inferiors es facilitarà un pressupost a mida.

Per personalitzar el vostre menú, disposem d'altres alternatives.

Allotjament al nostre Hotel: consulteu la nostra pàgina web www.canribaltahotel.com. Es pot realitzar exclusivitat. Regal de la Suite nupcial per a grups superiors a 50 pax adults i contractant menú + barra lliure.

Els preus no inclouen iva

La Perola d'Aira es reserva el dret de retornar la paga i senyal en cas de cancel·lació.

El nombre de comensals no podrà ser reduït la setmana abans de l'esdeveniment.

Preus i menús vàlids fins al 2020.12.31

Forma de pagament

Confirmació de la reserva: 3025 € en concepte de paga i senyal. Resta de l'import: 50%, 30 dies d'antelació. 50% 1 setmana abans de l'esdeveniment.

SERVEIS EXTRES

Irene, la nostra WP, i el seu equip de producció són els encarregats d'ajudar-vos a tematitzar i decorar el vostre casament, personalitzant en funció del vostre pressupost i preferències.

Muntatge de la Cerimònia (50 pax)

Cadires plegables, mobiliari altar i catifa raffia (350 €)

Decoració floral i elements decoració a partir de 300 €

Cadires extres 3 € p / p

Altres opcions de muntatge a consultar

Us ajudem entre altres propostes a:

Flors per a l'aperitiu i la taula

Seating pla, Senyalitzacions, Taules de signatures, photocall, racons de

Us proposem qualsevol servei que pugueu necessitar:

Lloguer de mobiliari especial

Chill-outs

Candy bar

fotògraf

vídeo

autocars

monitors infantils

maquilladores

Perruqueria

Música en directe

I tot l'imaginable ...

La nostre proposta inclou

Welcome

Aperitiu La Perola

Menú

Barra Lliure

Ressopó

Prova de menú

Personal de cuina i sala

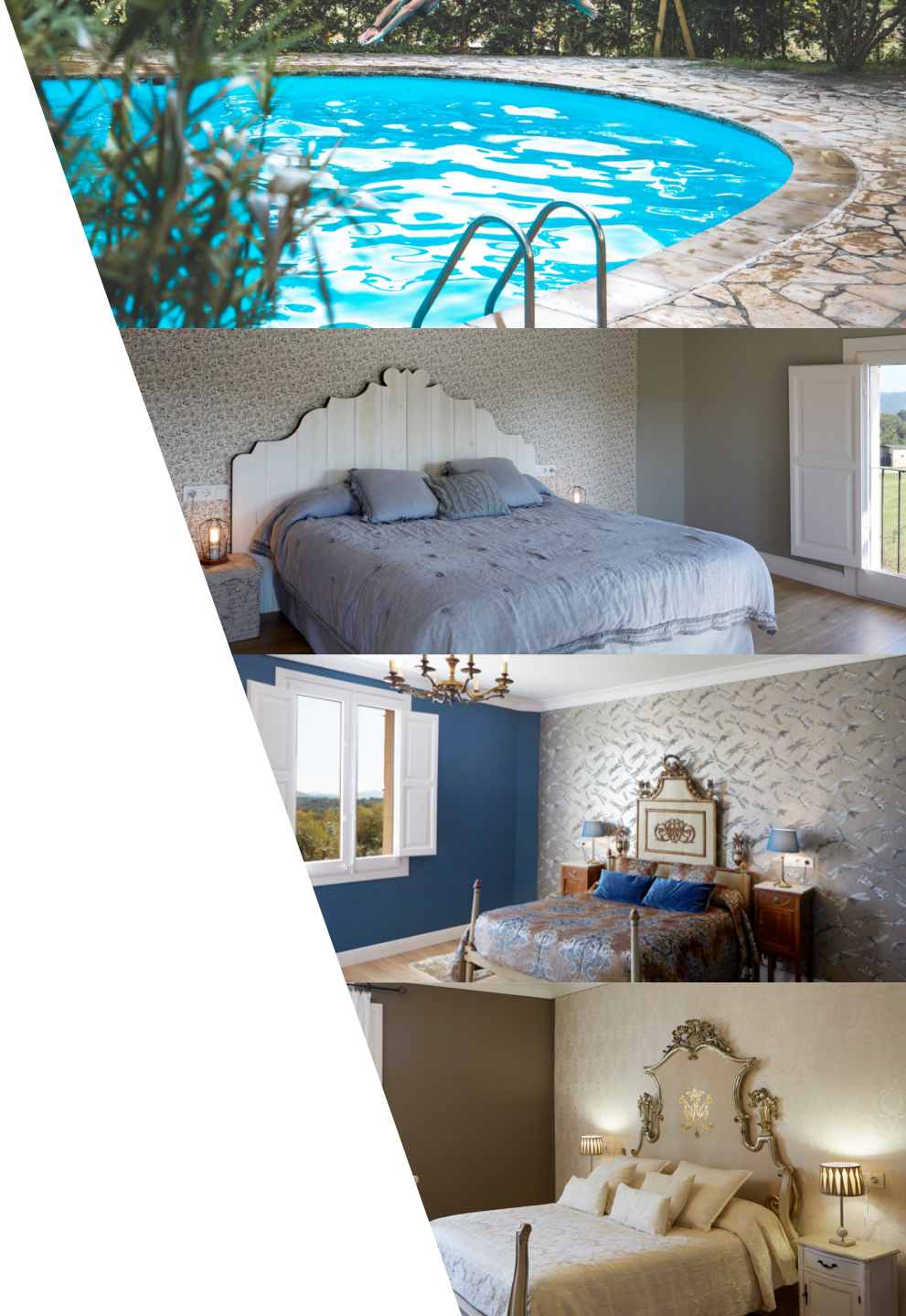
Muntatge y desmuntatge de mobiliari i setup La Perola

Suite Nupcial

Coordinació del casament i proposta decoració integral

Lloguer de l'espai

Parquing



Wedding Planner

Irene Cacenaves

Tel. +34 605 91 63 22

weddings@laperoladaira.com

La Perola d'Aira

Can Ribalta, s/n 08459

Sant Antoni de Vilamajor - Barcelona

www.laperoladaira.com

Tel. +34 937379933