

#LAPEROLADAIRA

# BODAS LA PEROLA D'AIRA



## UN LUGAR MÁGICO

Un entorno exclusivo a tan solo 40 minutos de Barcelona

En una Finca donde conviven majestuosamente pasado y presente

Con múltiples espacios donde celebrar vuestra ceremonia, banquete y fiesta

Cocina propia, tradicional y creativa

Hotel Can Ribalta con 7 suites de más de 30 m2

15 años de experiencia y profesionalidad, para trabajar con vosotros cada detalle

Entusiasmo y ilusión

# TU BODA BARCELONA

## NUESTRAS BODAS

Siiii!!! Os casáis y lo hacéis porque queréis compartir vuestra felicidad con los vuestros, porque queréis que sea vuestro gran Día, porque queréis la Fiesta de vuestra vida.

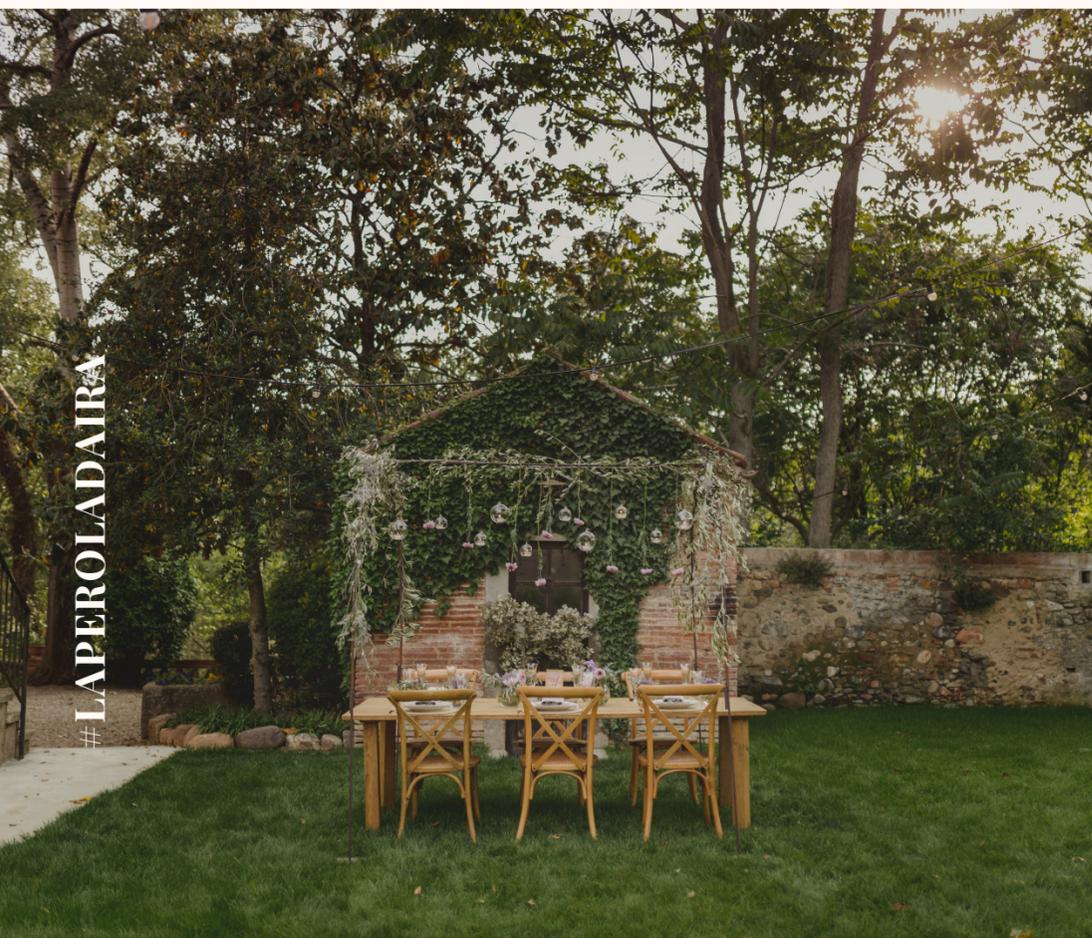
Como sabemos que vuestra Boda es única y tiene vida propia, nuestra filosofía es crear juntos momentos inolvidables, es por ello que os aconsejamos y nos dejamos aconsejar por vuestros gustos y necesidades... Y es que las bodas nos tienen robado el corazón.

Es vuestro momento y nos encantaría formar parte.

Queremos conoceros y que nos expliquéis vuestro sueño, vuestra historia, saber que es lo que habéis imaginado.

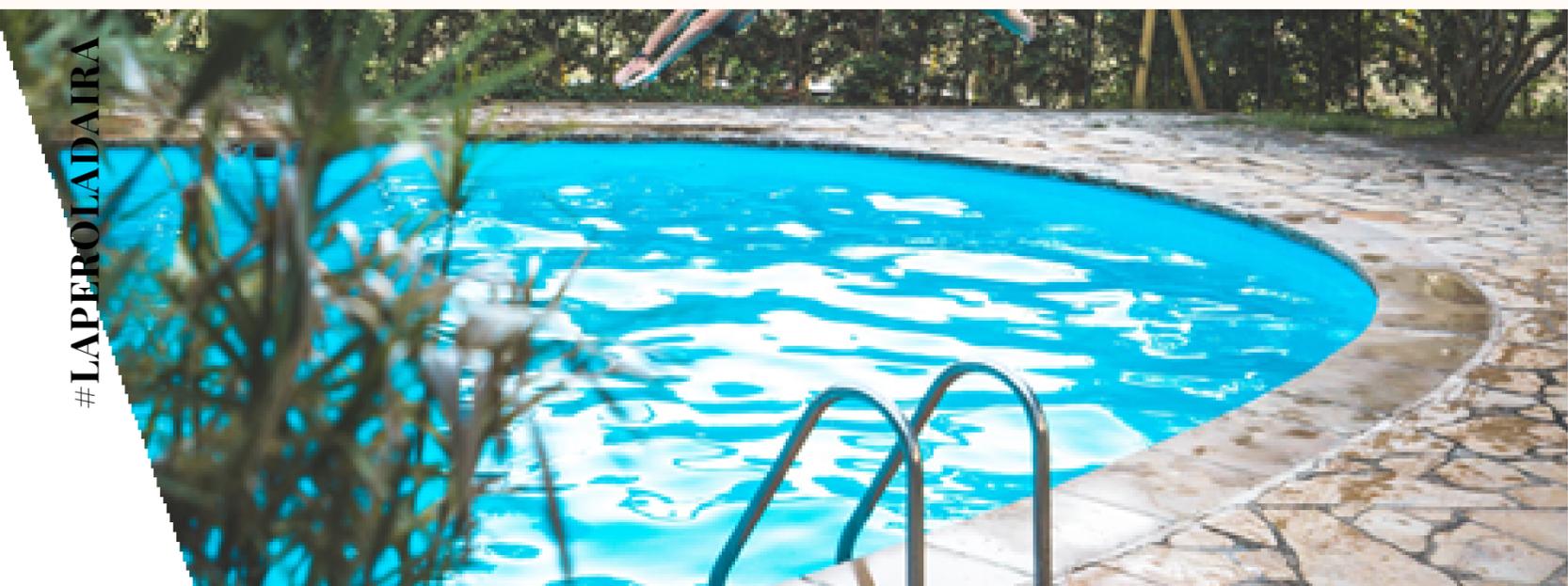
Juntos lo haremos realidad!





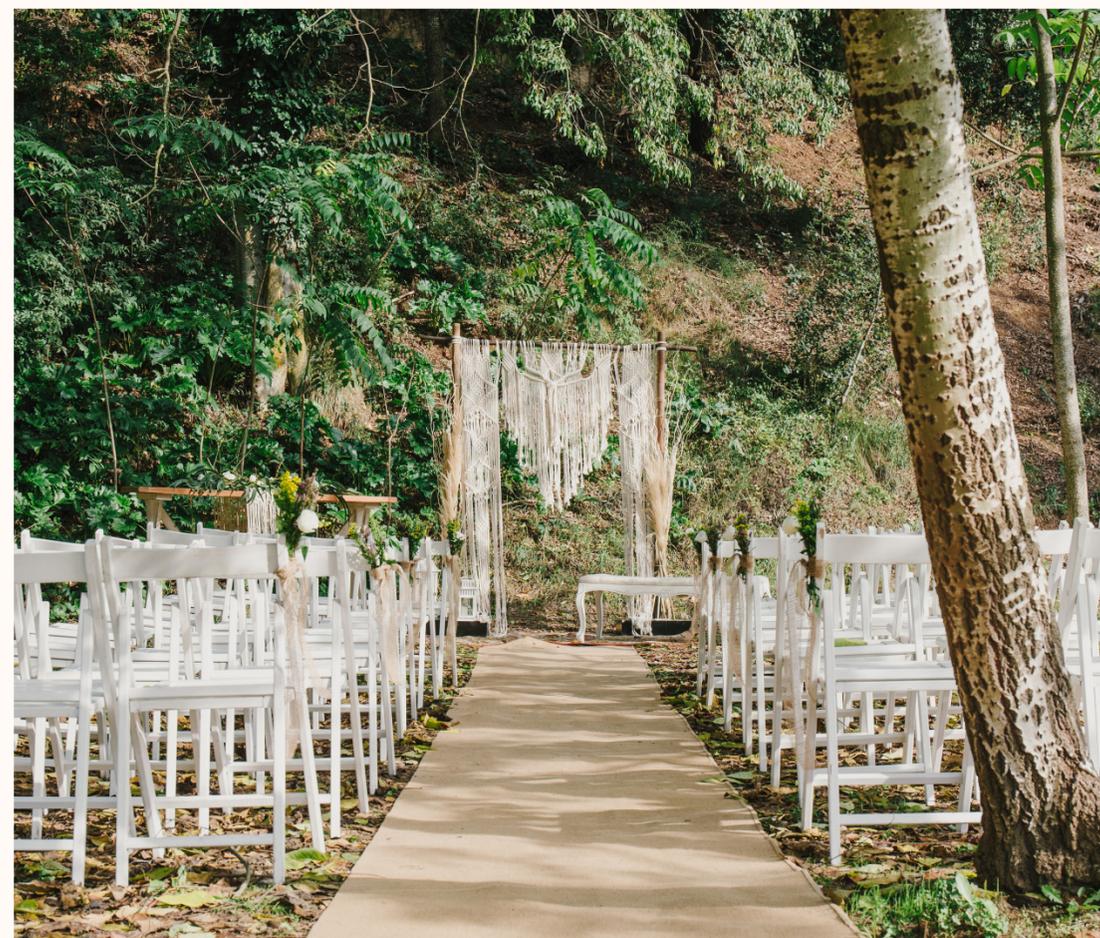
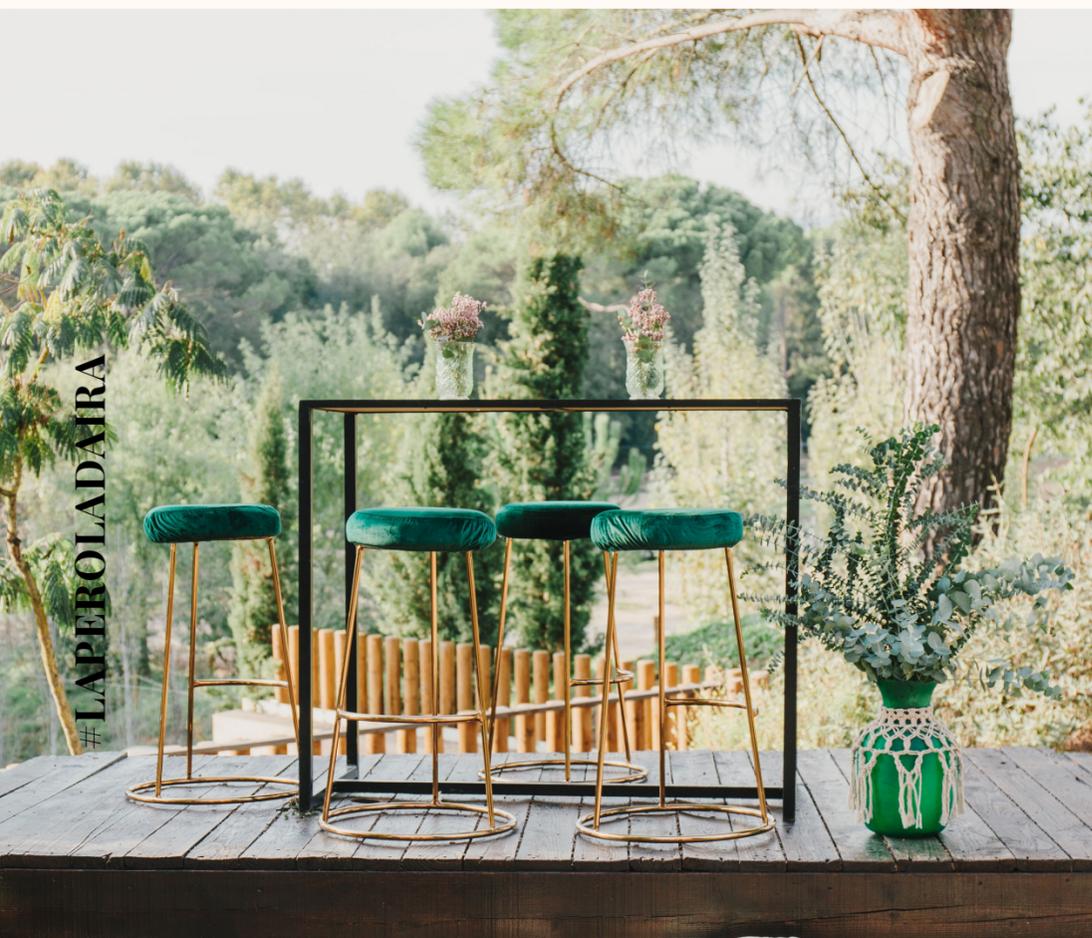
#LAPEROLADAIRA





#LAPEROLADAIRA

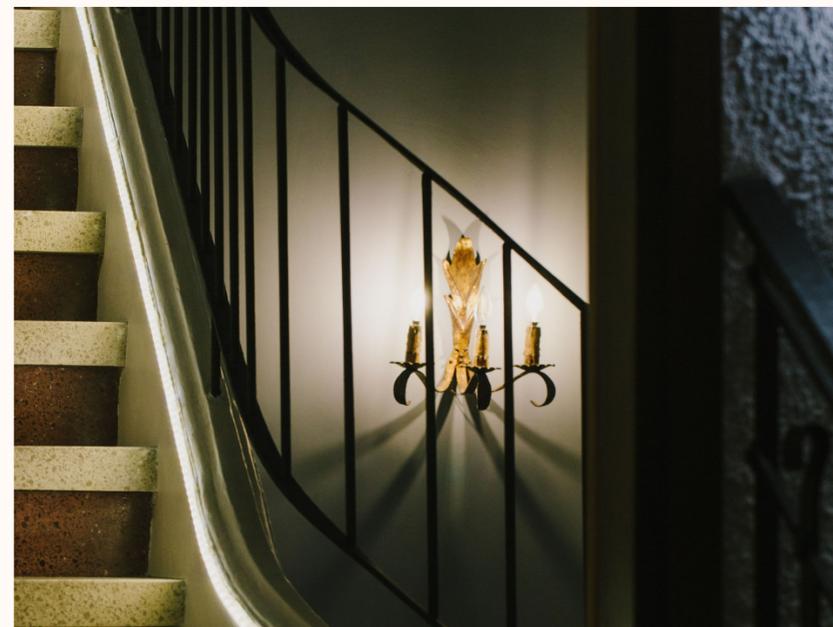








#LAPEROLADAIRA



IMPERO LADAIRA

# GASTRONOMÍA



Aperitivo La Perola

Snacks

Crujiente de olivas negras

Milhojas de parmesano y anchoas de L'Escala

Chips de verduras naturales

Pipas caramelizadas con sal y miel

Aperitivos Fríos

Mini Mojitos de melón

Prensado de pimientos del piquillo y sardinas ahumadas con olivada.

Chupito de crema de tomate con albahaca, coco y escamas de parmesano.

Coca del Mosén con aceite, tomate y jamón ibérico.

Dúo de queso fresco con mango

Salmón osmotizado con salsa tártara y esencia de naranja.

Caramelo de Foie con membrillo y sésamo negro.

# GASTRONOMÍA



## Aperitivos Calientes

### Nuestras Bravas

Samosas de verduras al sésamo y curry

Roll suave de bacalao con bechamel escalibada

Tostadita de huevo de codorniz con sobrasasada y miel

Langostino crujiente con arroz vietnamita y salsa romesco.

Pulpo aFeira con parmentier de patata y pimentón de la Vera.

Mini molletes con hamburguesas de butifarra del Perol con queso brie.

Broquetas de pollo marinado al estilo Satay

### Dos Bufets incluidos

Bufet de quesos de la Granja de Can Bordoi: Farcell, Garrotxa, Les Agudes y El Sui con frutos secos, mermeladas y frutos rojos.

Bufet de arroces a escoger: Risotto de marisco y parmesano, Arroz caldoso del Montseny, Nuestro Arroz de “Closques” o Arroz cremoso de coco y verduras de nuestro huerto.

### Barra libre de bebidas

Tirador de cervezas Moritz

# GASTRONOMÍA



## Entrantes

Sopa fría de tomate y albahaca con mousse de queso fresco.

Crema de bogavante con su royal y ravioli de shitake.

Canelón de pato con setas y bechamel de foie.

Crepe rellena de rape y gambas con salsa de nécoras.

Coca de cristal con tomate, foie micuit y higos caramelizados.

Carpaccio de ternera con rúcula, germinados, panacotta de limón y pistachos.

Carpaccio de salmón marinado en el restaurante, bacalao ahumado, salsa tártara, frutos secos y esencia de naranja,

Vieiras salteadas con rossinyols, parmentier de patata y chips de verduras.

Canelón de capón asado a 70º, salsa de setas y virutas de parmesano

# GASTRONOMÍA



## Principales

Suprema de corvina salvaje con crema de hinojo y cepa de apio, con toffe de naranja y azafrán.

Lubina rellena de duxelles de verduras y langostinos con salsa de cigalas.

Filetes de lenguado con parmentier de calabaza y salsa de azafrán.

Confit de pato del Empordà con salsa de naranja y ratafia, y patata rellena de butifarra de perol.

Meloso de ternera con parmentier de trufa, cebolla rellena y salsa de vino del Priorat.

Magret de pato sobre tatin de manzana y chalotas confitadas con salsa de vino rancio ( supl. 4€ p/p)

Espalda de cordero sin trabajo con puré de boniato y salsa de menta y chips de verduras ( supl. 5,50€)

Rape asado con tocino, puré de guisantes, tomate confitado y romesco (supl. 7,50€ p/p)

Suprema de rodaballo con milhojas de verduras y butifarra, y espuma de romesco (supl. 11€ p/p)

# GASTRONOMÍA



#LAPEROLADAIRA

## Pre-postre

Infusión fría de frutos rojos con sorbete de mango.

Carpaccio de piña con ron y helado de coco.

Sopita de coco con sorbete de frutos rojos.

Geleé de gin-tonic con sorbete de limón.

## Postres

Nuestro tiramisú con gelatina de café.

Texturas de chocolate con helado de vainilla.

Mousse de crema catalana con con coulis de frutos rojos y helado de canela.

Milhojas de crema y frutas naturales.

Presentación de pastel nupcial

Cafés, infusiones y les Petit Fours.

# GASTRONOMÍA



## Menú Infantil

### Entrantes

Macarrones / spaguetti a la boloñesa

Canelones de La Perola

### Principales

Escalopa de ternera con acompañamiento

Cabrito rebozado con acompañamiento

Postre

Helado

# GASTRONOMÍA



## Menú Vegetariano

### Entrantes

Parrillada de verduras con romesco

Ensalada de crudités

Humus con crudités y nachos

Coca de verduras con queso de cabra

### Principales

Wok de verduras con tallarines de arroz

Arroz de setas de proximidad

Croquetas de berenjena con queso de cabra

Espárragos verdes a la brasa con queso brie

Hamburguesa de verduras y legumbres



#LAPEROLA DAIRA

# GUÍA DE PRECIOS

Menú

Aperitivo La Perola con dos bufets y 19 referencias.

Menú con dos platos

Pre-postre

Postre con presentación de pastel nupcial

Cafés y petits fours

97€/person

Opción 1 plato principal

94€/pax

Menús niños y staff 60€

Barra Libre

Selección especial de Gintonicos, combinados varios, cócteles sin alcohol, cervezas Moritz y refrescos

2 horas: 16€ p/p

3 horas: 23€ p/p

Hora extra: 7€ p/p

Buffet de hot dogs con mini hamburguesas acabadas de hacer Supl. € 4 p/p

Buffet de bocadillos fríos Supl. € 4 p/p

Buffet de mini croissants y donuts surtidos de dos colores Supl. € 4 p /p

Buffet de melindros con chocolate caliente Supl. €4 p/p

Barra Caribeña: Mojitos, caipirinhas, daikiris, caipiroskas 4€ p/p

# GUÍA DE PRECIOS

## Incluído

Prueba de menú

Welcome (aguas aromatizadas)

Servicio Integral de Wedding Planner y Coordinación

Personal de cocina y sala

Montaje y desmontaje mobiliario La Perola d'Aira

Set-up La Perola

Suite Nupcial en el Hotel Can Ribalta (al lado de La Perola d'Aira)

Alquiler del espacio (exclusividad, solo una boda al día)

Proyector y pantalla

Parking

SGAE

## Servicios no incluídos

Sonido y música DJ (3 horas de baile incluidas) - 850€ + 21% IVA

Alojamiento en el Hotel Can Ribalta - (7 habitaciones dobles + desayuno, exclusividad de todo el Hotel ) - 1.200€ + 10% IVA

Decoración: Centros de mesa a partir de 35 €/mesa + 21% VAT

Ceremonia Hotel: Montaje y desmontaje (50 sillas + mobiliario Altar +alfombras + decoración floral y elementos decorativos) 750€

Ceremonia Bosque 100€ extra

Juez de Paz: 125€

Servicio extra limpieza 80 €

Os podemos ofrecer Fotógrafo, Vídeo, Peluquería, Maquillaje, Babysitters, Transfers, Música en vivo, y todo lo que puedas imaginar.

# SÍ, QUIERO!



## CONDICIONES

Forma de pago

- 1.512,50 € (iva incluido) para confirmar la reserva
- 1.512,50 € (iva incluido) 3 meses después de la firma de contrato de reserva
- 50% restante 1 mes antes de la boda
- 50% restante 1 semana antes del evento

\*Los precios de esta propuesta son para un mínimo de 50 pax adultos,

\*Los precios no incluyen IVA del 10% o del 21%

\*El número de comensales no podrá ser reducido una semana antes del evento.

\*La Perola d'Aira se reserva el derecho de devolver la paga y señal (excepto los gastos ocasionados) en caso de cancelación por parte de los novios.

\*Propuestas para bodas con ceremonia incluida en nuestras instalaciones o para ceremonias religiosas en la Iglesia de Sant Pere de Vilamajor con coordinación y decoración

\*Para bodas sin ceremonia en nuestras instalaciones consultad fechas disponibles y propuesta personalizada.

# RESEÑAS



FUE SIN DUDA EL MEJOR DÍA DE NUESTRA VIDA.

Irene, muchísimas gracias por el día de ayer, gracias por hacer que fuera inolvidable. Todo el mundo nos felicitó por el trabajo tan bien y tan bien hecho. No tenemos palabras para describir todo lo que pasó y sentimos, fue sin duda el mejor día de nuestra vida.

M&X

¡EXCELENTE! NO TENEMOS PALABRAS PARA EXPRESAR LO FELICES QUE ESTAMOS CON EL SERVICIO.

Nuestra boda fue la boda que habíamos soñado y la boda que habíamos hablado por más de un año. El equipo de Antinoos se encargó de absolutamente todo y nos sentimos muy seguros y confiados en sus manos.

J&G

HA SUPERADO NUESTRAS EXPECTATIVAS AL 300%

La verdad es que sabíamos que cuando decidimos casarnos, sería una boda genial....pero ha superado nuestras expectativas al 300%. Gracias por hacernos tan fácil todo. Fue un éxito y todo el mundo nos lo dijo

A&C



## Soy Irene Cacenaves, vuestra Wedding Planner en La Perola d'Aira, ¿nos conocemos?



weddings@laperoladaira.com



Contáctame directamente aquí

±34\_691\_737\_262



Si quieres agendar una videollamada, consulta disponibilidad aquí



@tubodabarcelona

@laperoladaira



www.laperoladaira.com



Can Ribalta, s/n 08459

Sant Antoni de Vilamajor –  
Barcelona

