

LA PEROLA D'AIRA

BANQUETE



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

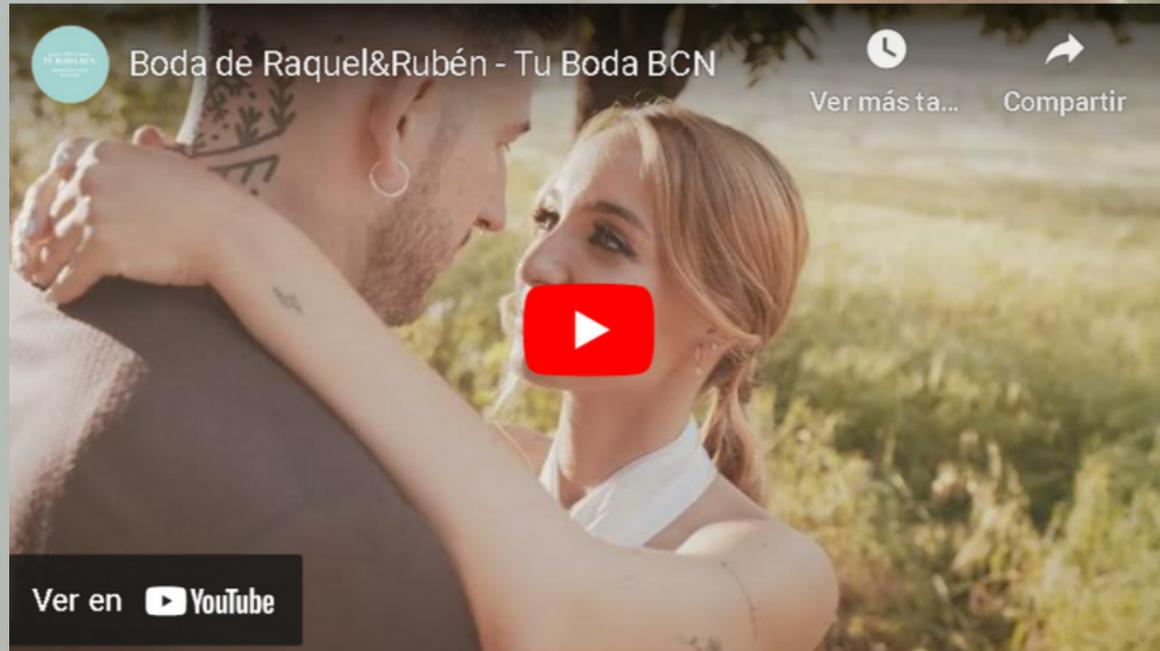
15 años de experiencia y profesionalidad, para trabajar con vosotros cada detalle

Entusiasmo y ilusión



EL RESTAURANT D'AIRA

ALGUNA DE NUESTRAS BODAS...



#LAPEROLADAIRA



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.

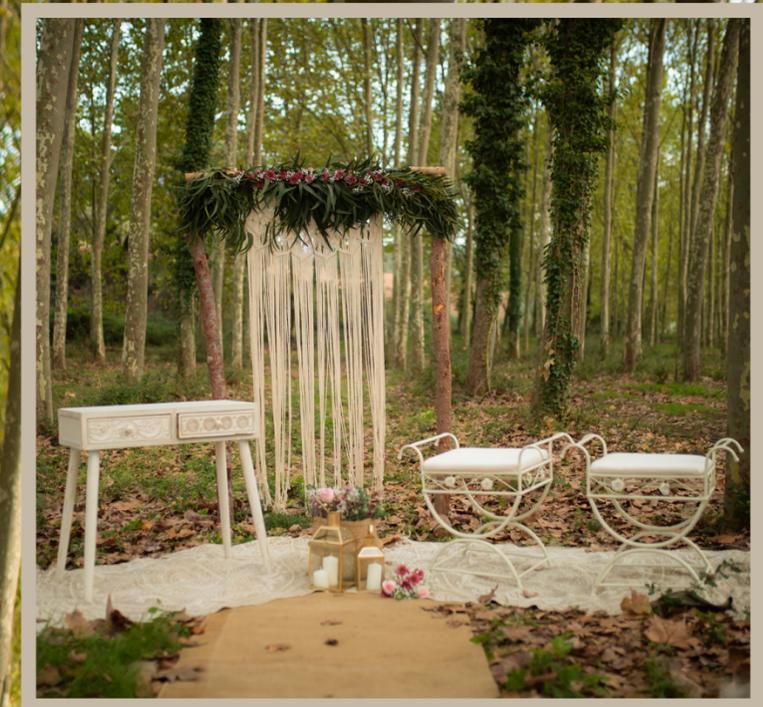
Como sabemos que vuestra Boda es única y tiene vida propia, nuestra filosofía es crear juntos momentos inolvidables, es por ello que os aconsejamos y nos dejamos aconsejar por vuestros gustos y necesidades... Y es que las bodas nos tienen robado el corazón.

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!

CEREMONIA EN EL BOSQUE DE CAN TRAMUNT



CEREMONIA HOTEL CAN RIBALTA



CEREMONIA EN EL BOSQUE DE CAN RIBALTA

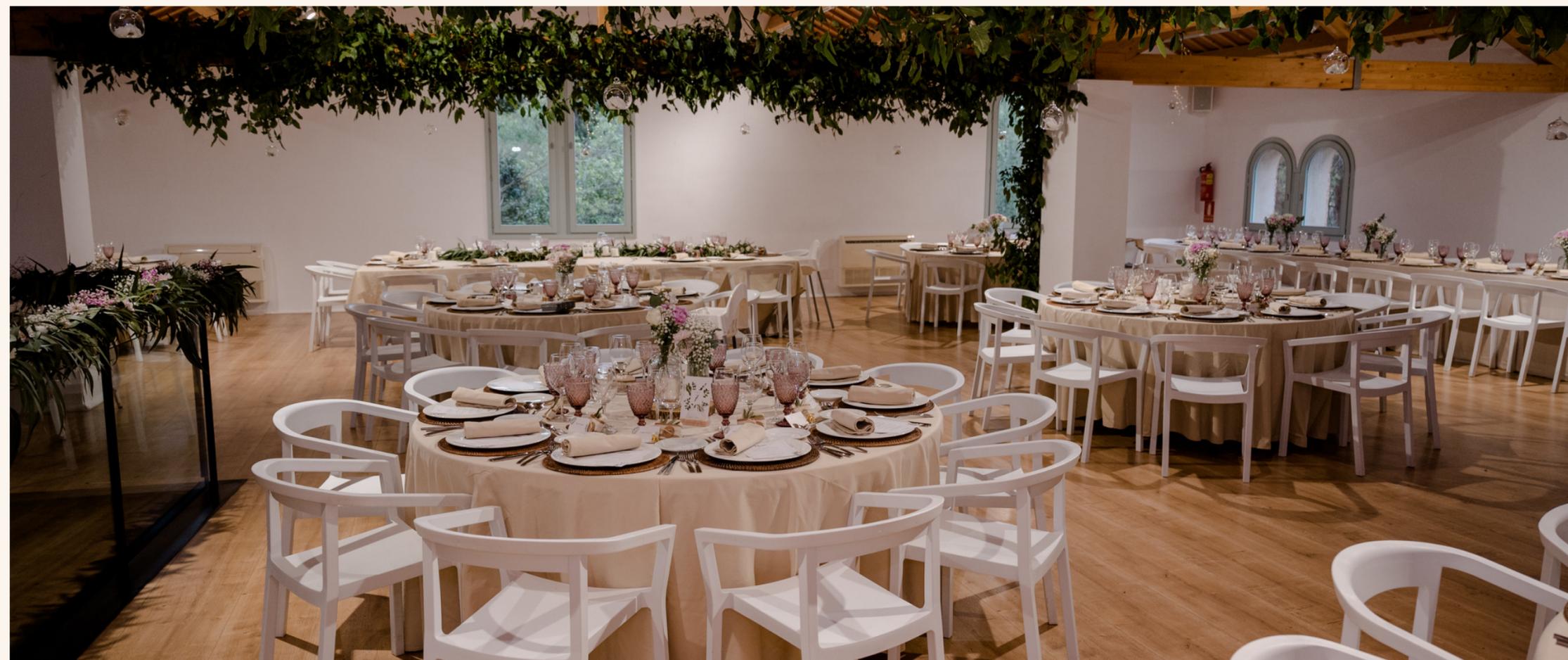


#LAPEROLADAIRA



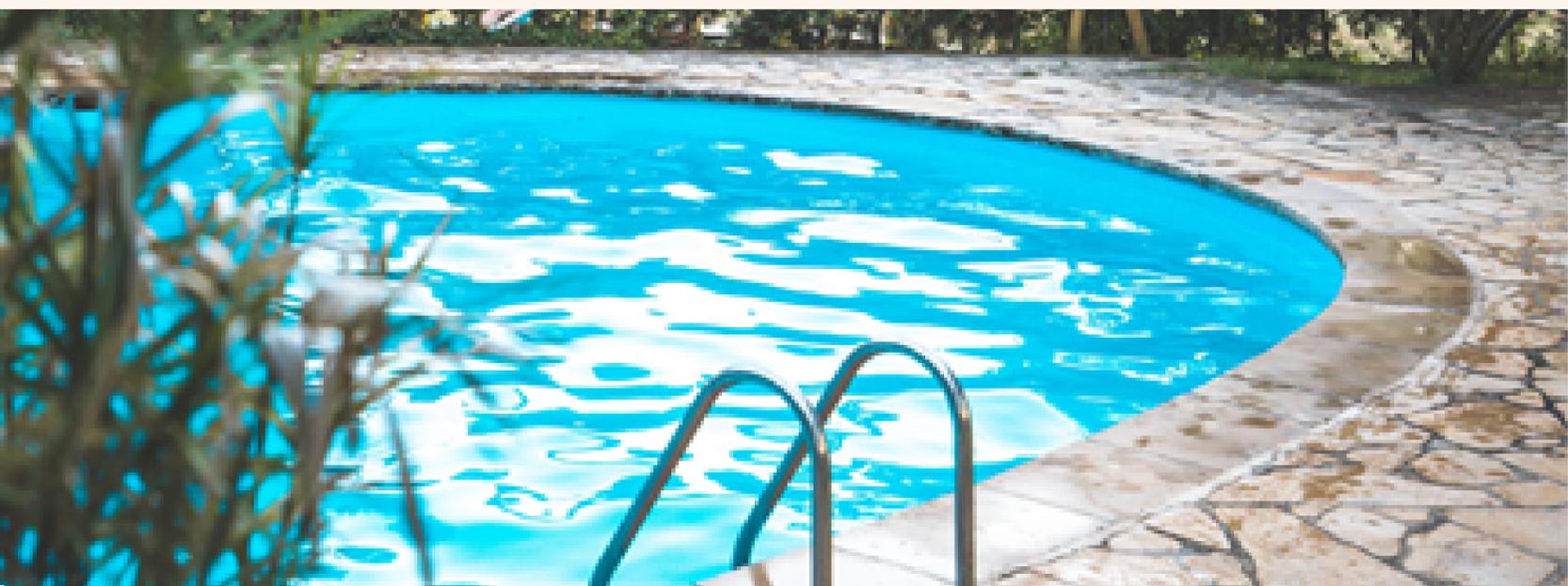


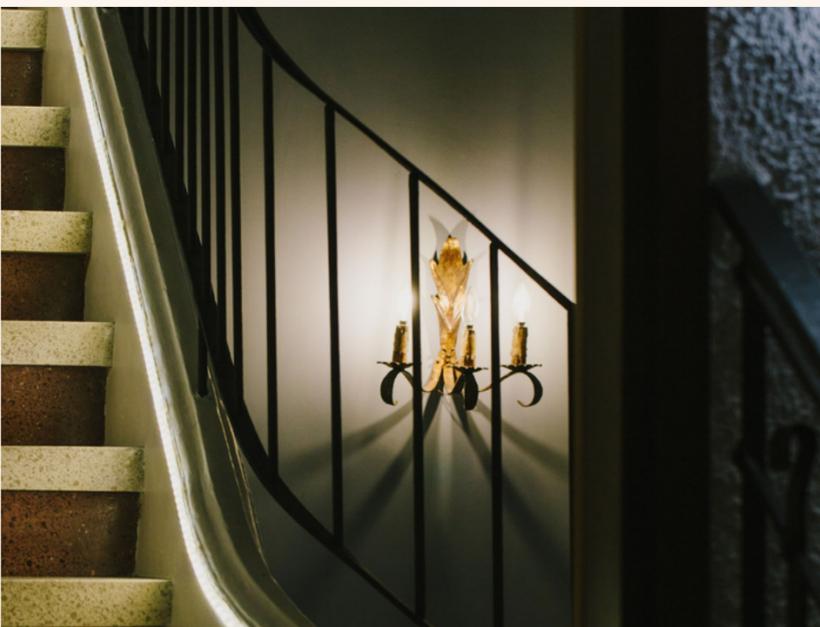






#LAPEROLADAIRA





#LAPEROLADAIRA

SNACKS

Chips de verduras naturales.

Pipas caramelizadas con sal y miel.

Palomitas de maíz con wasabi.

APERITIVOS FRÍOS

Coca del Mossén con aceite, tomate y jamón ibérico.

Dado de bacalao marinado con tomate y olivada.

Mojito de melón con lima y menta.

Brochetas de tomates cherry con perlas de Mozzarella y aceite de albahaca.

Tartaleta de pincho Donostiarra.

Rollito de berenjena, queso cremoso y tomate deshidratado.

Salmón marinado con salsa tártara.

GASTRONOMÍA

#LAPEROLADAIRA

APERITIVOS CALIENTES

Nuestras Bravas con all i oli de ajo negro.

Delicias de Camembert con confitura casera de tomate.

Langostino crujiente con romesco picante.

Croquetas de jamón ibérico.

Vieiras gratinadas con bacon y cebolla confitada.

Buñuelos de bacalao .

Brocheta de pollo con curry rojo y coco.

BUFFETS INCLUIDOS

Buffet de quesos de la Granja de Can Bordoi con confituras hechas en casa.

Buffet de arroces a elegir:

- Arroz caldoso de montaña.
- Arroz pescadores con sepia de la Costa.
- Arroz de setas y pato.
- Fideuá con calamares y gambitas.

GASTRONOMÍA



APERITIVOS (A AÑADIR)

Lionesa rellena de mousse de queso azul. (1,40€ p/p)

Ferrero de foie con crocante de almendras y chocolate. (2,70€ p/p)

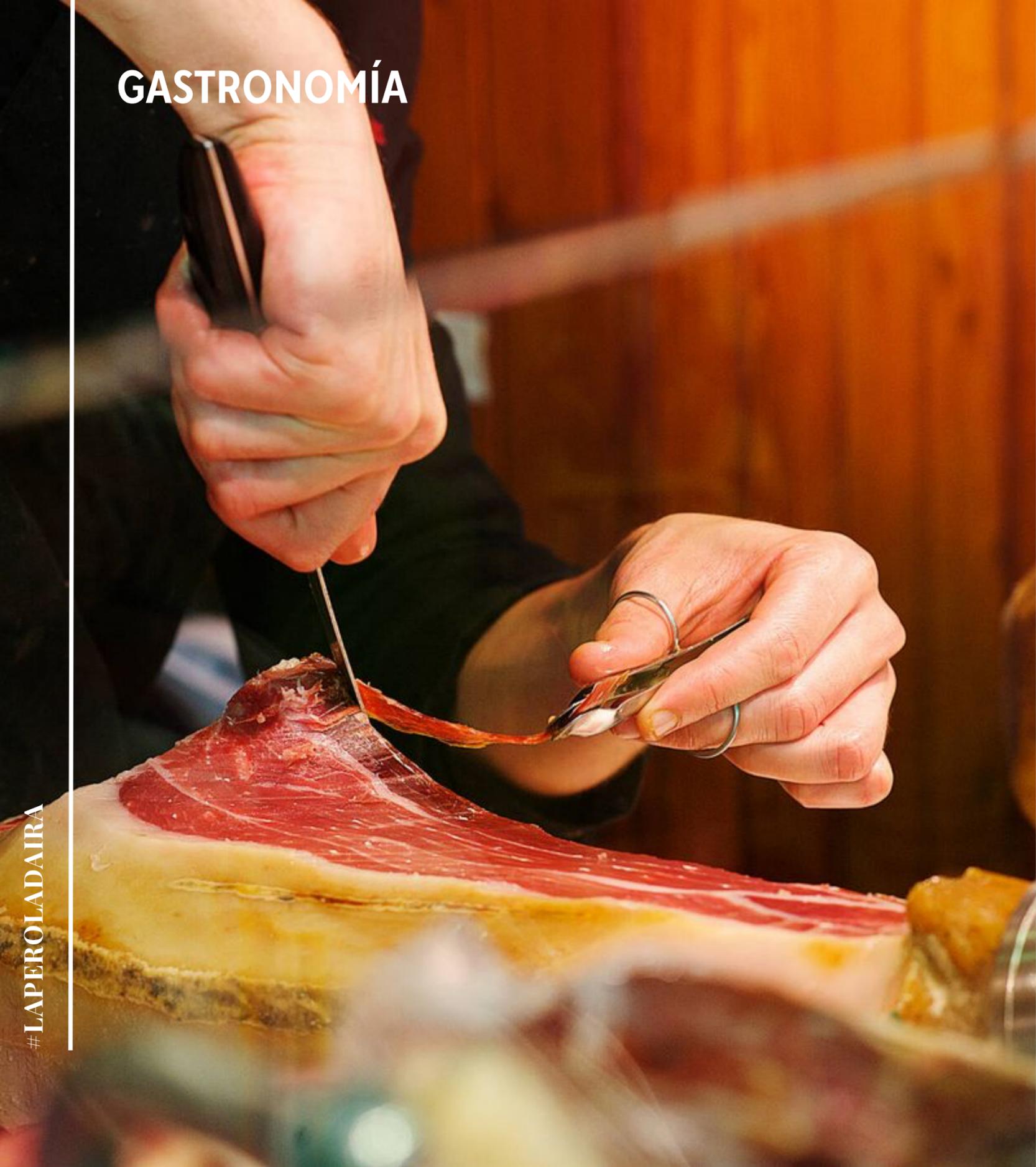
Royal de foiegras y pera caramelizada y gelatina de moscatel. (2,00€ p/p)

Steak tartar elaborado al momento delante de los clientes. (6,70€ p/p)

Cucharita de pulpo con patata enmascarada y aceite cítricos. (1,50€ p/p)

Estación BBQ: (4,00€ p/p)

- Brocheta de pollo marinado y verduras.
- *Kafta* marroquí.
- Chistorra con manzana y miel.
- Solomillo Ibérico con setas.
- Verduras y setas.
- Trío de botifarras.



BUFFETS EXTRAS

Buffet de huevos de codorniz: Tostada de huevo de codorniz sobrasada y miel . (2,50€ p/p)

Buffet de chuletón de ternera gallega madurado y hecho a la plancha en el momento. (11,30€ p/p)

Buffet de Ibéricos: Jamón, salchichón, lomo, chorizo, longaniza con coca del Mossén con pan con tomate.(9,20€ p/p)

Buffet de Jamón (Cortado por un profesional delante del cliente):

- Jamón Iberico de Bellota. (600,00€ /u)
- Jamón Iberico. (495,00€ /u)

GASTRONOMÍA

#LAPEROLADAIRA

ENTRANTES

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

Crema de bogavante con su royal y ravioli de shitake.

Pastel de setas con salsa de queso suave.

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

Coca de foie micuit con manzana e higos caramelizados.

Ensalada de melón con salmón marinado y vinagreta de miel.

GASTRONOMÍA



PRINCIPALES

Suprema de merluza con crema de hinojo y apio, con toffe de naranja y azafrán.

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

Confit de pato del Empordà con salsa de naranja y ratafía, 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. 6,40€ p/p)

Espalda de cordero con puré de boniato, salsa de menta y chips de verduras. (supl. 9,40€)

Rape asado con cansalada, puré de guisantes, tomate confitado y romesco de pipas (supl. 8,40€ p/p)

Suprema de rodaballo con milhojas de verduras y butifarra, y espuma de romesco (supl. 17,40€ p/p)

GASTRONOMÍA



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 coulis de frutos rojos y helado de canela.

Milhojas de crema y fruta natural.

Barra libre de bebidas y tirador de cervezas Moritz en aperitivo

Fontcalenta D.O. Terra Alta Vino Blanco y Vino Negro

Rexach Baques Brut Nature

Cafés e infusiones.

GASTRONOMÍA



RESOPÓN

Buffet de hot dogs con mini hamburguesas recién hechas.

Buffet de sandwiches fríos.

Buffet de mini croissants y donuts variados.

Buffet de melindros con chocolate caliente.

Barra caribeña: Mojitos, caipirinhas, daikiris, caipiroskas.

Cada buffet tiene un coste de 5,50€ p/p.

GASTRONOMÍA

#LAPEROLADAIRA

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Macarrones

Canelones de La Perola

PRINCIPALES

Escalopa de pollo con acompañamiento

Hamburguesa de ternera con acompañamiento

POSTRE

Helado



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.



GUÍA DE PRECIOS

MENÚ BANQUETE

Aperitivo La Perola con dos bufets.

Menú con dos platos

Pre-postre

Postre

Cafés e infusiones

109€/persona

Opción 1 plato principal

106€/persona

Menú infantil

60€/persona

Menú Staff

60€/persona

BARRA LIBRE

Selección especial de Gin tonics, combinados, cervezas y refrescos.

2 horas: 25€ p/p

3 horas: 33€ p/p

Hora extra: 10€ p/p

Los precios no incluyen IVA

GUÍA DE PRECIOS

SERVICIOS INCLUIDO

Bienvenida (Buffet aguas aromatizadas).

Prueba de menú (Reservas de 50 a 69 - 2 pax para prueba de menú, de 70 a 99 - 4 pax y a partir de 100-6 pax.)

Servicio de organización Estándar Wedding Planner.

Coordinación el día de la boda por equipo de Wedding Planners.

Personal de cocina y sala.

Montaje y desmontaje del mobiliario de La Perola d'Aira.

Alquiler del espacio (exclusividad, sólo una boda por día).

Minuta estándar personalizada con el nombre de los novios.

Proyector y pantalla.

Parking.

SGAE.

Duración del evento: 30 minutos de Bienvenida, 1 hora de Ceremonia, 5 horas para el Aperitivo y Banquete y mínimo 2 horas de barra libre.

SERVICIOS NO INCLUIDOS

Técnico de sonido durante todo el evento y 2 horas de baile.
930€ + 21% IVA.

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

Ceremonia en el Hotel: Montaje y desmontaje, sonorización, mobiliario y decoración floral 850€).

Ceremonia en el bosque de Can Tramunt o bosque de Can Ribalta: 150€ extra.

*De exceder las horas de servicio de propuesta gastronómica, empezará a contar como barra libre.

¡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 60 pax adultos. (los sábados de Mayo a Octubre ambos incluidos)

*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'Airra se reserva el derecho de devolver la paga y señal, en caso de cancelación por parte de los novios.

*Propuestas para bodas con ceremonia incluida en nuestras instalaciones o para ceremonias en la Iglesia de Sant Pere de Vilamajor o Iglesia Sant Julia d' Alfou con coordinación y decoración.

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

RESEÑAS

El equipo ha hecho de nuestro día un sueño.

Todo han sido facilidades con ellas. Nos sentimos super acompañados y entendieron lo que quisimos desde el principio. Son profesionales y les apasiona lo que hacen. No tenemos más que buenas palabras para ellas. Contentísimos de tenerlas. Gracias de nuevo.

T&A

Una boda mágica

Decidimos celebrar nuestra boda aquí y ha sido la mejor decisión que podríamos haber tomado. Un lugar precioso y familiar. Un servicio profesional, con buen trato y una comida exquisita. Lo recomendamos a otras parejas que estén buscando lugar para celebrar su boda.

A&E

Gracias a todo el equipo de Tu Boda Barcelona; hicieron que nuestro día fuese maravilloso.

Cuidaron hasta el último detalle y eso que no se lo pusimos fácil. Todavía estamos en una nube. Hicieron que pudiésemos disfrutar al máximo olvidándonos de todo lo demás ya que sabíamos que contando con ellas todo saldría perfecto. Y así fue. Queremos darles las gracias por ayudar a que fuese uno de los mejores días de nuestras vidas.

S&A

¡100% recomendable!

Celebramos nuestra boda en la Perola y estamos muy contentos con el resultado. El entorno es precioso, el equipo genial y muy profesional y lo más valorado por los invitados fue que la comida estaba exquisita, tanto el aperitivo, que era abundante, como los platos del banquete. Se adaptaron a intolerancias y peticiones especiales y los invitados destacaron lo atento que fue el personal.

Simplemente increíble!

A&N



Somos Tu Boda Barcelona, vuestras *Wedding Planners* en La Perola d'Aira, ¿nos conocemos?



weddings@laperoladaira.com



Contáctanos +34 691 737 262



@tubodabarcelona
@laperoladaira



www.laperoladaira.com



Can Ribalta, s/n 08459
Sant Antoni de Vilamajor - Barcelona