

#LAPEROLADAIRA

LA PEROLA D'AIRA

CÓCTEL

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

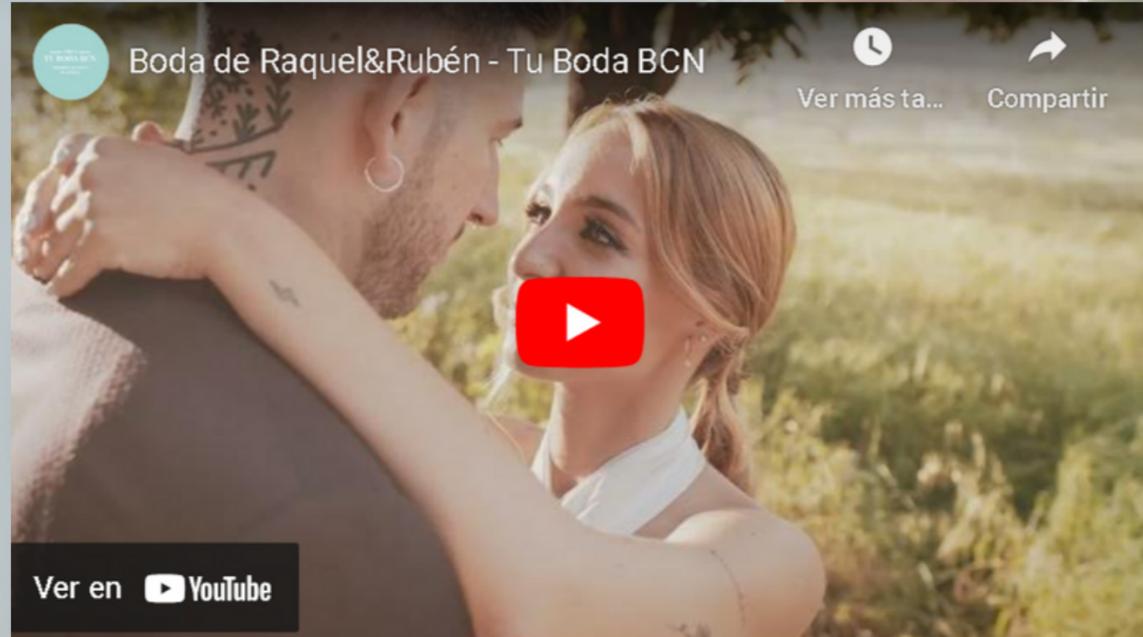
15 años de experiencia y profesionalidad, para trabajar con vosotros cada detalle

Entusiasmo y ilusión



EL RESTAURANT D'AIRA

ALGUNA DE NUESTRAS BODAS...





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.

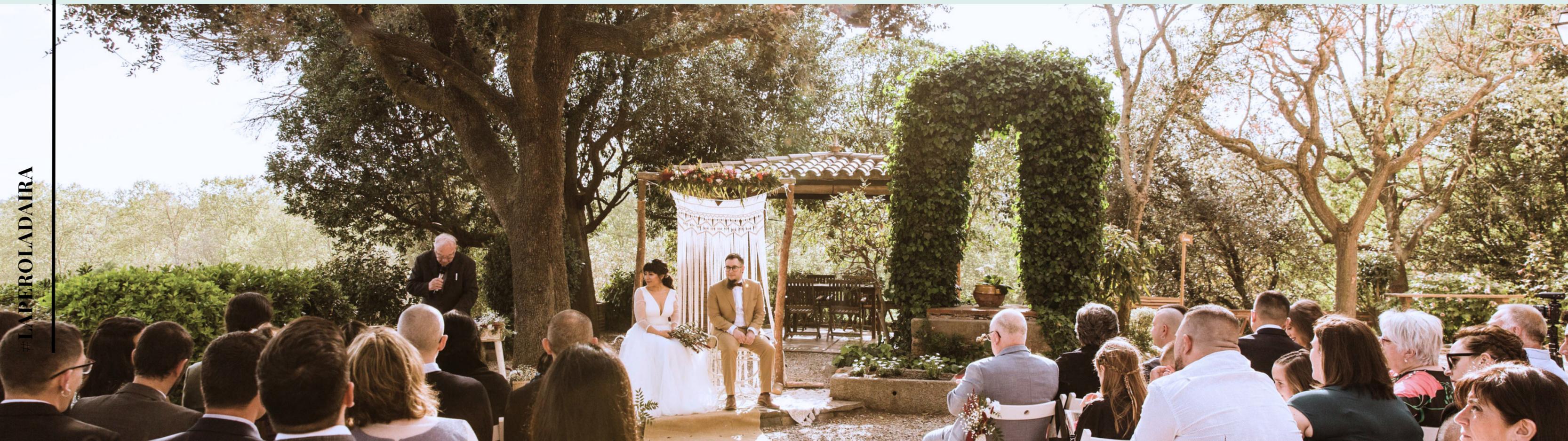
Como sabemos que vuestra Boda es única y tiene vida propia, nuestra filosofía es crear juntos momentos inolvidables, es por ello que os aconsejamos y nos dejamos aconsejar por vuestros gustos y necesidades... Y es que las bodas nos tienen robado el corazón.

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!

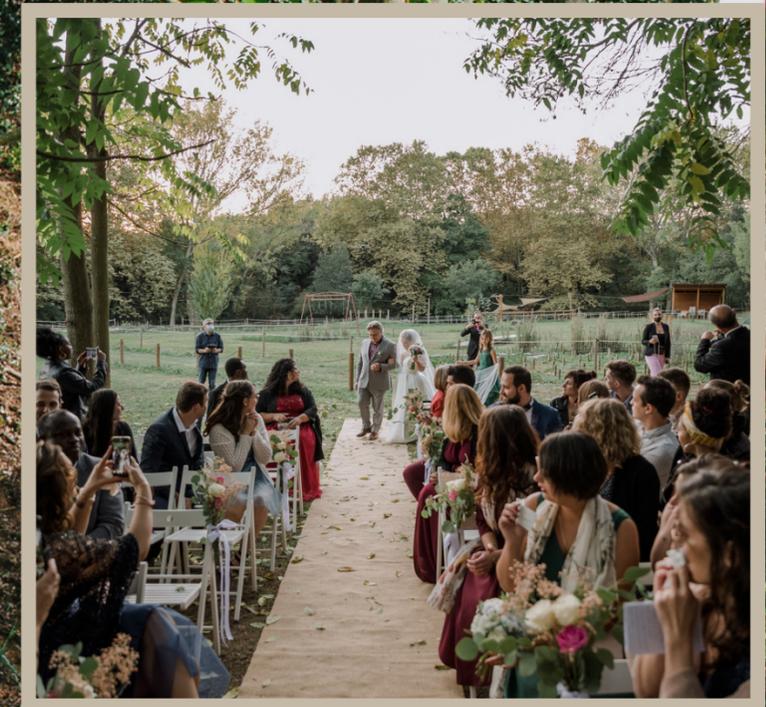
CEREMONIA HOTEL CAN RIBALTA



CEREMONIA EN EL BOSQUE DE CAN TRAMUNT



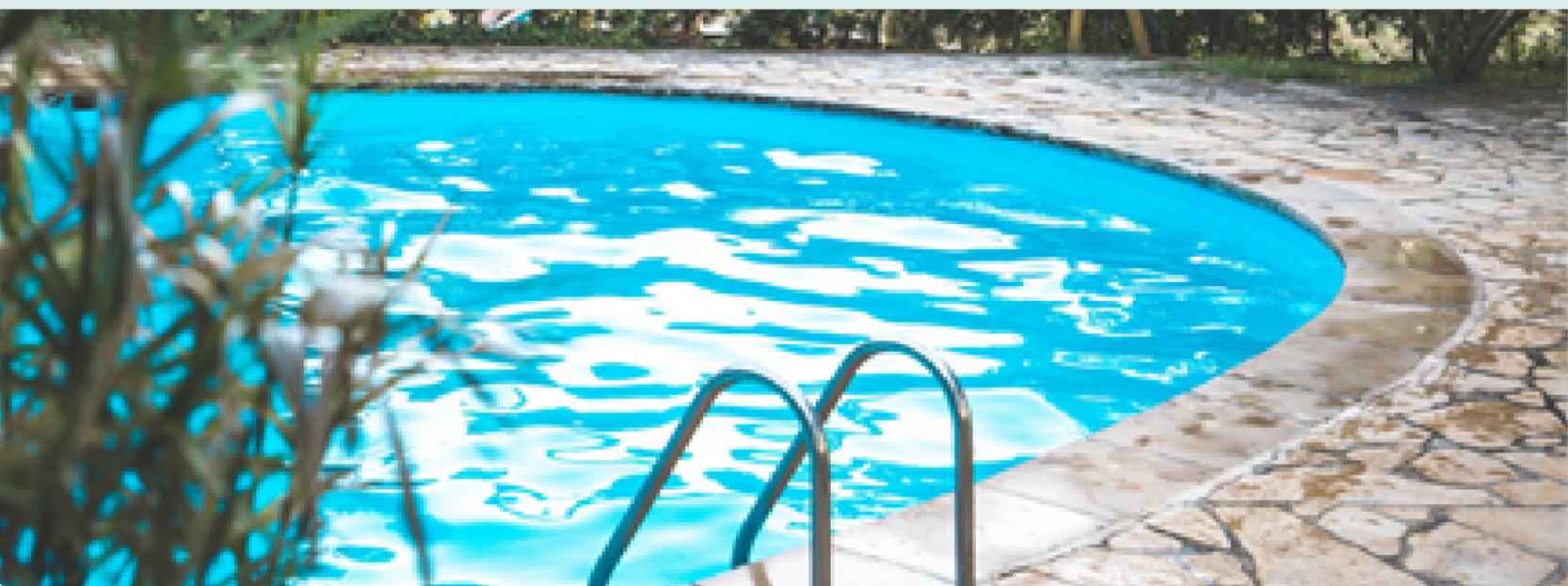
CEREMONIA EN EL BOSQUE DE CAN RIBALTA

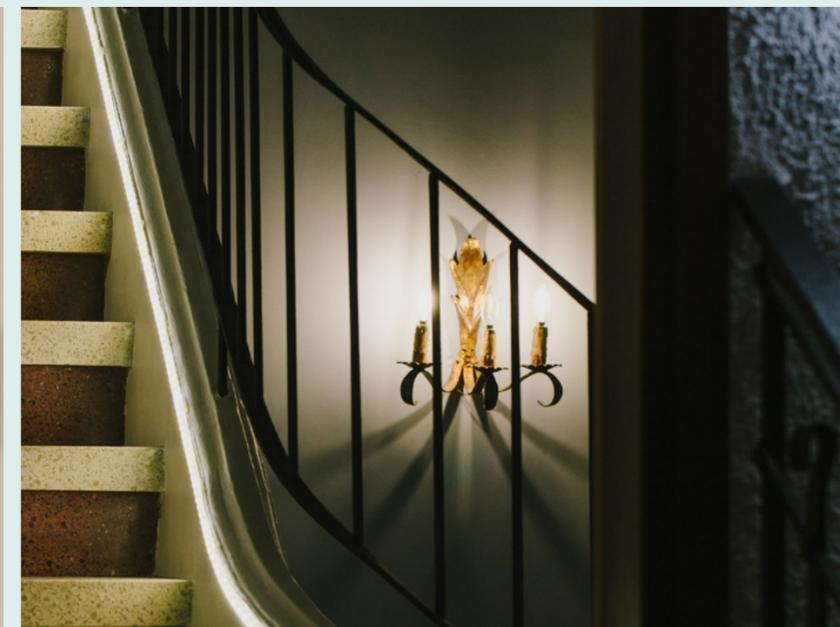
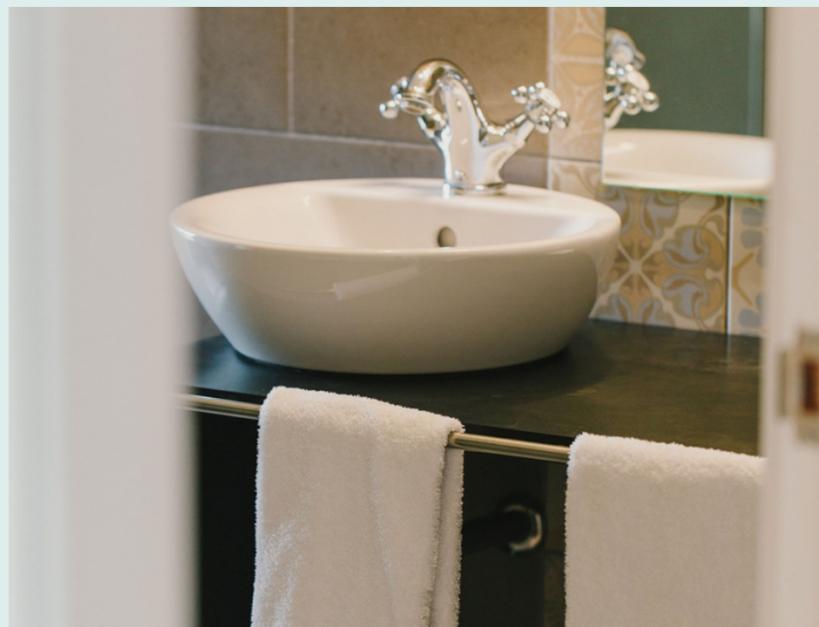






#LAPEROLADAIRA





#LAPEROLADAIRA



Aperitivo La Perola

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.

Ensaymado de Mozzarella y cherris con aceite de albahaca.

Mojito de melón con menta y lima.

Tartaleta de pincho Donostiarra.

Dado de bacalao marinado con tomate y olivada.

Rollito de berenjena, queso cremoso y tomate seco.

Salmón marinado con salsa tartara.

GASTRONOMÍA



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 tocino y cebolla confitada.

Buñuelos de bacalao .

Brocheta de pollo con curry rojo y coco.

Cucharita de pulpo a feira con parmentier de patata y pimiento rojo.

Barra libre de bebidas

Tirador de cervezas Moritz

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

Rexach Baques Brut Nature

GASTRONOMÍA

BUFFETS INCLUIDOS

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

Buffet de Brochetas a la parrilla: Kafta marroquí, pollo teriyaki, butifarras, rape y langostinos, verduras con romesco.

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.

BUFFET DE EXTRAS

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

Buffet de chuletón de temera 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 mosen con pan con tomate.(9,20€ p/p)

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

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

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 frutas naturales.

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.



GUÍA DE PRECIOS

MENÚ CÓCTEL

Aperitivos La Perola.

3 Buffets incluidos

Pre-postre

Postre

Café e infusiones

88€/persona

Menú infantil

Menú Staff

45€/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, 3 horas de Cóctel 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'Aira 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

#LAPEROLADAIRA



Un lugar perfecto

Teníamos claro que queríamos celebrar nuestra boda en La Perola. Y ahora que ya hemos realizado el evento no podemos estar más seguros de haber acertado al 100%. El espacio idílico, un entorno precioso donde hemos disfrutado de cada uno de sus rincones preciosos. El servicio ha sido excelente y súper amable. Y la comida... brutal! Todo el mundo ha estado encantado con todo y nosotros aún más! Mil gracias! Estamos muy felices!

G&O

Encantados con La Perola y su equipo

Des del primer momento que vimos La Perola nos enamoramos del sitio y su entorno. Poder realizar nuestra boda en este sitio maravilloso ha sido un sueño. Damos las gracias a un gran equipo que ha hecho posible que el día fuera inolvidable. La comida espectacular y el servicio excelente.

A&O

Inmejorable

Que decir de la Perola d'Aira... fue increíble todo! Creo que todos los invitados nos felicitaron y nos agradecieron lo bien que estuvo todo, el servicio, la comida exquisita, el lugar, todo bien cuidado. Todo el equipo humano se esforzó en el día resultará el mejor de nuestras vidas hasta el momento!

Un entorno precioso y además con una gastronomía magnífica. Sin duda, la mejor elección que pudimos hacer para nuestra boda.

C&S



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