

Aperitius

Aperitiu fred

Piruletes de parmesà
Cruixent de pipes i fonoll
Natxos amb salsa de formatge cheddar
Perla de meló amb pernil d'ànec
Coca d'escalivada amb formatge de cabra
Mini cornet d'alvocat amb mojama
Mini cornet de brandada de bacallà amb ametlla
Roques d'or, plata i bronze
Blini de panacotta de parmesà i gerd
Blini d'anxova amb mousse de pebrot vermell
Canapè de foie amb melmelada de maduixa
Canapè de salmó amb crema d'alfàbrega
Dau de tonyina amb pesto suau
Cullereta de vittelo tonnato
Brotxeta de cherry amb mozzarella
Lingot de foie amb pa cruixent de gingebre
Brotxeta de pinya amb llagostí

Aperitiu calent

Gambes amb pa japonès i reducció de maracuià
Bufet de fideuà de ceps
Croqueta casolana de pernil ibèric
Cassoleta de pollastre yakitori
Brotxeta de xai amb mostassa a l'antiga
Anelles de calamar a l'andalusa
Cullereta de pop a la gallega
Daus de nero amb salsa de romesco
Bomba de ceps amb salsa de soja
Mini hamburguesa de vedella amb ceba i formatge

hotelbruc

Menú

01

Amanida de gambes amb pinya, taronja i salsa rosa

Melòs ibèric amb P.X., parmentier de patata i verdures

Pastís de noces

Sorbet a elecció

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc René Barbier Teixidor

Vi negre Vinya Extrísima Bach

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

Barra lliure (60 minuts)**

**Consultar full de serveis addicionals

***Avis** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Menú

Farcellet de pasta filo amb verduretes, bolets i gambes

Galta de vedella al Cabernet amb parmentier de patata

Pastís de noces

Sorbet a elecció

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc René Barbier Teixidor

Vi negre Vinya Extríssima Bach

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

01
Especial

Menús especials (aplicables del 20 d'octubre de 2017 al 30 d'abril de 2018)

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Menú

02

Raviolone de peix i marisc amb emulsió de gambes

Carrillera de vedella amb cremós de moniato i espàrrecs verds

Pastís de noces

Sorbet a elecció

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Conde de Caralt

Vi negre Vinya Extrísima Bach

Cava Freixenet Vintage Reserva

Barra lliure (60 minuts)**

**Consultar full de serveis addicionals

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Menú

Suprema de nero amb salsa d'allis tendres i gambes

Melòs ibèric amb salsa d'Oporto i verdures de temporada

Pastis de noccs

Sorbet a elecció

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc René Barbier Teixidor

Vi negre Vinya Extríssima Bach

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

02
Especial

Menús especials (aplicables del 20 d'octubre de 2017 al 30 d'abril de 2018)

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Menú

03

Amanida de pernil ibèric amb fruites aromatitzades

Espatlla de xai al romaní amb gratén dauphinoise

Pastís de noces

Sorbet a elecció

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Vinya Extríssima Bach

Vi negre Raimat Clamor

Cava Gran Bach Brut

Barra lliure (60 minuts)**

**Consultar full de serveis addicionals

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Menú

04

Amanida d'alvocat amb mango, llagostins i vinagreta de mel i llimona

Mil fulles de vedella amb patata confitada i salsa de cabernet sauvignon

Pastis de noces

Sorbet a elecció

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc La Sala de Vallformosa

Vi negre Raimat Clamor

Cava Gran Bach Brut

Barra lliure (60 minuts)**

**Consultar full de serveis addicionals

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Menú

05

Medallons de rap al sèsam amb gambes i salsa d'all's tendres

Filet d'ibèric a l'Oporto amb cremós de blat, ceps i tòfona

Pastis de noces

Sorbet a elecció

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo

Vi negre Mas Rabell Alquimia

Cava Conde de Caralt blanc de blanc

Barra lliure (120 minuts)**

**Consultar full de serveis addicionals

***Avis** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Menú

06

Coca artesana de vieires amb tartar d'espàrrecs i bolets

Filet de vedella a la malvasia

Pastis de noces

Sorbet a elecció

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo

Vi negre Coronas de Torres

Cava Raimat Brut Nature

Barra lliure (120 minuts)**

**Consultar full de serveis addicionals

***Avis** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Menú

Timbal d'escalivada amb mousse de formatge fresc i brots verds

Confit d'ànec amb salsa de moscatell i mini pomes confitades

Pastís de noces

Sorbet a elecció

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Conde de Caralt

Vi negre Raimat Clamor

Cava Gran Bach Brut

Barra lliure (90 minuts)**

Música durant tot el banquet i ball

Mínim de persones exigit 70 adults

10
Tot inclòs

**Consultar full de serveis addicionals

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Menú

20

Melós de vedella amb cremós d'idiatzàbal i espàrrecs verds
o
Suprema de nero amb sèsam, gambes i salsa d'all's tendres

Pastis de noccs

Sorbet a elecció

Cafè

Carrets de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc René Barbier Teixidor

Vi negre Vinya Extríssima Bach

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Menú

30

Barbacoa de carns selectes

Taula de salmó fumat amb torrades

Gambes a l'allet

Popets de costa amb una mica de picant

Assortiment de formatges

Pastis de noces

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

***Avis** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Meravellós bufet lliure amb més de 60 varietats de qualitat per a escollir **en una sala totalment privada i en exclusiva.**

Es compon de:

Selecció d'amanides, entremesos i canapès, embotits, formatges, pastes, arrossos, fritures mixtes, peixos, mariscs, carns en salsa, verdures, graella de carns en directe, gran varietat de postres casolans, i a més:

Pastís nupcial a escollir

Cafè i carro de licors selectes

Vi blanc i negre Canals & Nubiola

Cava Castellblanch Brut

Aigües minerals

Manteleria

Fundes de les cadires

Targetons personalitzats

Centre de flors a les taules

Sopar o dinar, habitació i esmorçar per als nuvis

Fi de festa gratuït per a tots els convidats a partir de 18 anys a la sala de festes de l'hotel o a la discoteca a l'aire lliure Bruc's Bananas (des de mitjans de maig i mitjans de setembre).

Invitació perquè el puguin degustar qualsevol diumenge a partir de les 13h.

Suplements:

Aperitiu especial

Barra lliure (60 minuts)

Música amb Dj (preu a consultar)

No s'accepten grups menors de 50 persones adultes.

***Avis** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal. Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Menú
Bodes
al
**Bufet
lliure**

hotelbruc

Menú Infantil

Macarrons a la bolonyesa amb formatge parmesà

o

Canelons rossini gratinat

Llibrets de llom, pernil dolç i formatge

o

Pernilets de pollastre arrebossat

Pastís de noces

Gelats a elecció

Aigües minerals i refrescs

***Avis** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

hotel**bruc**

Serveis inclosos

Degustació dels menús

Prova gratuïta dels menús per a 6 persones.

Menú personalitzat*

Acceptem qualsevol canvi en els nostres menús per tal de que siguin dels seu total convenciment.

Minuta personalitzada

Per tenir un record del menú a degustar en un dia tan especial.

Decoració floral

Tots els centres de flors situats a les taules dels convidats i de la presidència.

Pàrquing

Gran pàrquing al voltant de l'hotel amb capacitat per a 600 vehicles.

Habitació nupcial amb jacuzzi

Gratuïta per a la nit de noces, així

Serveis addicionals

Animació musical

El DJ amenitzarà el banquet durant tot el dinar o sopar. Després del cafè començarà el ball amb una durada de 120 minuts.

Fotografia i DVD

Disposem de col·laboradors experts en la realització de reportatges fotogràfics i vídeos per a poder conservar un bon record d'aquest dia.

Cerimònia civil

Es celebra al jardí amb vistes a Montserrat o en un saló privat degut a causes meteorològiques. Inclou presentadomúsica, flors, catifa i fundes de les cadires.

Discoteca a l'aire lliure i zona chill out

Per a després del ball al saló.

Zona infantil amb monitors / zona amb inflables i jocs atesos per monitors.

Barra lliure Gintonic.cat **

Durada 120 minuts, consumicions sense limitacions

Pernil per a l'aperitiu / ibèric / ibèric de glà

Font de xocolata

Rebosteria variada / servei de rebosteria variada casolana servida durant durant el ball.

Barbacoa / possibilitat d'ampliar l'aperitiu, incloent-hi una barbacoa de carns selectes.

Pirotècnia / 5 fonts de foc fred per a encetar el ball, disparades a l'exterior (durada 22')

Lloguer lletres il·luminades LOVE

Candi bar i taules dolces / preus a consultar.

hotelbruc

Rebem visites tots els dies de la setmana concertant cita prèvia.

Per a més informació us podeu dirigir a la nostra directora de banquets *Madalena Cristache* de 9h a 17h.
M. 647 97 44 30

Autovia A2 Barcelona-Lleida Km 570

El Bruc (08294) Barcelona
(sortida Montserrat-Manresa)

GPS: E 1,76775° N 41,59435°

Correu-e: hotel@hotel-bruc.es

Telèfon: +34 93 771 00 61
+34 93 771 02 51

Segueix-nos



www.hotel-bruc.es

Pàrquing exclusiu 