

Vichy Catalan

Casaments



Gràcies per voler que
formem part del
vostre dia



Espais

Els nostres espais

Gaudireu del dia més especial de la vostra vida en un entorn idíl·lic, en una de les instal·lacions hoteleres més emblemàtiques d'Europa, formant part del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya.

Extensos jardins per la celebració de la cerimònia civil, una capella modernista dedicada a Sant Josep i Sant Esteve per la celebració d'una cerimònia religiosa, terrassa amb vista als jardins i a la piscina per l'aperitiu, el Saló Deliciós amb vistes als jardins per el banquet i, per finalitzar la festa, ballareu fins que no pogueu més a la nostra discoteca de 1881.

Casament Civil

600€ + 21% IVA

Us proposem una zona del nostre extens jardí per celebrar el seu casament civil, amb vistes a la nostra centenaria façana, obra de l'arquitecte Cayetano Buigas i Patrimoni Arquitectònic de Catalunya.

Muntatge de cadires

Taula per l'oficiant

Decoració floral (paquet bàsic)



Casament religiós

600€ + 21% IVA

També podreu celebrar una cerimònia religiosa a la nostra preciosa capella modernista dedicada a Sant Josep i Sant Esteve.

Muntatge de cadires

Taula per l'oficiant

Decoració floral (paquet bàsic)





Cuina termal

La nostra cuina

Amb el nostre Xef David Heres al cap davant de la cuina, els nostres menús están elaborats amb productes de proximitat i màxima qualitat, potenciant els seus sabors, colors i textures gràcies a l'ús de l'aigua termal Vichy Catalan.

Els més de 140 anys d'experiència ens avalen per garantir que la proposta gastronòmica de l'event sigui un èxit.

L'equip d'Events Vichy Catalan estarà en tot moment a la vostra completa disposició per dissenyar el casament que vosaltres us imagineu.



Aperitiu

Selecciona 4 aperitius freds i 4 calents entre els següents.

Els freds...

- Dau de salmó osmotitzat amb cítrics i les seves esferes
- Lollipop d'Idiazábal
- Fals maki de salmó fumat, mango i mató
- Falsa oliva, anxova de l'Escala i puré de pebrot escalivat
- Tàrtar de tonyina vermella amb guacamole i caviar de bitxó
- Piruleta de foie i xocolata
- Airbag de pa amb pernil ibérico i confitura de tomàquet

Els calents...

- Croquetes casolanes de xipirons amb la seva tinta o pollastre i foie
- Llagostins arrebossats amb panko i allioli de llimona
- Dau de pop a la gallega amb cremós de patata
- Broqueta de mini mandonguilla, sèpia i pèsol a la marinera
- Pa Bao de costella de porc, ceba encurtida i salsa de soja
- Broqueta de verduretes a la brasa amb muselina de romesco
- Gyoza de bolets amb salsa de soja

El moment de l'*Aperitiu* té una durada aproximada de 1 hora i 30 minuts, en el que s'inclou: aigua, refrescos, cervesa, vi i cava

50€ + 10% IVA

Experiències gastronòmiques

Preus per persona + 10% IVA

Afegeix les estacions que més t'agradin per completar el moment de l'*Aperitiu*

La nostra estació d'embotits

13€

Selecció d'embotits d'alta qualitat acompanyats de pa amb tomàquet

Cheese Bar

12€

Selecció de formatges de Catalunya i del món acompanyats de pans i melmelades

Pernil Ibèric de Gla*

15€

Acompanyat de pa de coca amb tomàquet sucat.

La mexicana

10€

Tacos de *cotxinita Pibil*, tacos de costella de porc "*carnitas*", tacos de pollastre i *totopos*.

La asiàtica

10€

Sushi variat amb sushiman en viu

L'arrossera

5€

Risotto de bolets al parmesà o fideuà de marisc o arròs negre o arròs sec mixte

Vermuteria

5€

Vermut blanc i negre locals

Barra de còctels

5€

Aperol Spritz o Mojito amb Vichy Catalan

*Servei de tallador, a consultar suplement

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a light-colored, creamy soup. The soup is garnished with a single, bright red shrimp and a piece of green asparagus. The bowl is set on a white tablecloth. In the background, another similar bowl is visible but out of focus. To the left of the bowl, a silver fork is partially visible. The overall lighting is bright and clean, suggesting a professional kitchen or restaurant setting.

A taula

Per començar...

- Amanida de llamàntol, cítrics, guacamole i selecció d'enciams ecològics 42€
- Caneló de brandada de bacallà, crema de bolets i cigala a la planxa 25€
- Vieires a la planxa amb cremós de celerí, suc de rostit i tirabecs saltejats 28€
- Caneló de pasta fresca farcit de pollastre de pagès i tòfona, salsa de foie, bolets i espàrrecs verds glacejats 21€
- Sopa freda de tomàquet i llagostins amb tomàquets de colors confitats, sardina fumada i caviar d'oli 23€
- Coca cruixent de poma caramel·litzada, encenalls de foie, gerds, germinats i flors 18€
- Espàrrecs verds amb pomelo, escuma de mahonesa i boquet d'amanida ecològica 18€
- Raviolis farcits de tòfona i parmesà o d'alfàbrega i Ricotta 18€
- Amanida de mongetes verdes fines amb gambes vermelles i vinagreta de cítrics 19€
- Gnocchi de patata a la crema de pernil ibèric de gla i cremós d'albergínia fumada 19€
- Pinya baby farcida de marisc, mango i pinya, amb salsa rosa i brots vegetals 19€

Per refrescar...

- Sorbet de cítrics i verdures 3€
- Sorbet de gerds silvestres 3€
- Sorbet de fruita de la passió 4€
- Sorbet de llima i api 3€
- Sorbet de llimona i alfàbrega 4€
- Sorbet de pinya tropical 4€
- Sorbet de gerds al balsàmic 5€

Per continuar...

- Filet de vedella de Girona amb escalopa de foie, salsa oporto i tòfona **41€**
- Garrí rostit i desossat amb pinya a la brasa, gerd texturitzat i cremós de poma a la canyella **44€**
- Llom de turbot salvatge, salsa de les seves espines i gamba vermella de Palamós **32€**
- Suprema de lluç del nord amb base de patates i salsa al vi blanc amb refrit d'all **21€**
- Bloc melós de vedella amb base cremosa de patata, shiitake, carabassó *al dente* i el seu suc **21€**
- Esquena de xai rostida i desossada, graten de patata, celerí i peres caramel·litzades al vi ranci **22€**
- Filet d'ibèric amb cremós de carabassa, cebetes glacejades i salsa de vi al romaní **18€**
- Llom extra de bacallà confitat a la vainilla, verduretes i cremós de pebrot escalivat **18€**
- French Rack de xai lletó a la mostassa amb espàrracs de marge i peres a la canyella **20€**
- Suquet de rap a l'estil Costa Brava amb patates i llangostins **25€**
- Melós de vedella de Girona amb verduretes tornejades i el seu suc reduït al vi ranci **21€**
- Suprema de Llobarro salvatge amb crema fina d'eriçons de mar amb verduretes **23€**
- Llamàntol a la brasa amb salsa Cardinale **62€**

Per endolcir...

Postres gourmet

- Semiesfera de mousse de fruits del bosc amb cremós de iogurt grec i gelat de mango 9€
- Mousse de Nou Pecan amb cruixent de galeta i neula amb crema de xocolata blanca i vainilla 9€
- Milfulles de pasta de full de crema a la llimona amb maduixes a la pimienta de sichuan 11€
- Mousse de llimona amb glacejat de xocolata blanca 9€
- Terra de xocolata negra, fruits vermells i cremós de mascarpone 9€

O

Pastís nupcial

- El tradicional massini banyat en xocolata 9€
- Cremós de gianduja d'avellanes 9€
- De mango i fruita de la passió amb interior de gerds 9€
- Cremós de fruits del bosc amb interior de iogurt 9€
- Pastís Sacher 9€

Celler, cafè i licors...

- La nostra proposta de vi i cava, cervesa, aigua, refrescos i sucus **Inclòs**
- Cafè i mini macarons **Inclòs**
- Carro de licors 4€



La festa

Barra lliure

Preus per persona

Dj

Opció 1

20€ + 21% IVA
2 hores incloses

Opció 2

28€ + 21% IVA
3 hores incloses

Amb el paquet de 3 hores en endavant, podreu gaudir de la nostra taula Love is Sweet, composta per un Candy Bar de llaminadures variades.

Hora extra de barra lliure

60-89 convidats: 550€ + 21% IVA
90-120 convidats: 800€ + 21% IVA

Ressopó

Composada per una estació de mini hot-dogs i mini hamburgueses.

5€ + 10% IVA

Ús recomanem a **Discomobil Girona** per el vostre casament.

El preu del servei de Dj és a partir de 600€ + 21% IVA e inclou l'equip de so per el dinar/sopar i 2 hores de barra lliure.

També pot incluir-se en aquest servei l'amenització de la cerimònia i els aperitius.

Disposem de fantàstics professionals que es reuniran amb vosaltres per la elecció de la música, definireu els vostres gustos musicals i elaborareu una llista de cançons i temes especials per moments concrets.



636 06 99 90 / hola@discobert.com



<https://www.instagram.com/discomobilgirona/>

A wedding couple is posing with a classic black car. The bride, on the left, is wearing a white, sleeveless, pleated dress and has her hair styled in a braid. She is leaning against the car with her hand on her chin, smiling. The groom, on the right, is wearing a dark blue suit, a white shirt, and a patterned tie. He is leaning against the car with his hand on the hood, also smiling. The car is a classic model with a prominent chrome grille and round headlights. A bouquet of white flowers is placed on the hood of the car. The background shows a street with a brick building and a flower cart.

Paquets i ofertes

Casament tot inclòs

Preu per persona

Aperitiu

- Dau de salmó osmotitzat amb cítrics i les seves esferes
- Lollipop d'Idiazábal
- Fals maki de salmó fumat, mango i mató
- Falsa oliva, anxova de l'Escala i puré de pebrot escalivat
- Croquetes casolanes de xipirons en la seva tinta o pollastre i foie
- Llagostí arrebossat amb pankó i allioli de llimona
- Dau de pop a la gallega amb cremós de patata
- Broqueta de mini mandonguilla, sèpia i pèsol a la marinera

Banquet

- Ravioli farcit de tòfona i parmesà o d'alfàbrega i Ricotta
- Sorbet de cítrics i verdures
- Filet d'ibèric amb cremós de carabassa, cebetes glacejades i salsa de vi al romaní
- Semiesfera de mousse de fruits del bosc amb cremós de iogurt grec i gelat de mango
- Cafè i petit fours

Celler aperitiu i banquet

- La nostra proposta de vi i cava, cervesa, aigües, refrescos i sucs.

Barra lliure

- 2 hores

Dj

- Amenització banquet + barra lliure

Ceremònia

- Muntatge de cadires i taula per l'oficiant

Decoració floral

- Paquet bàsic: centres de taula i decoració de cerimònia

140,00€ + 10% IVA

Casament còctel tot inclòs

Precio por persona

Els freds...

- Dau de salmó osmotitzat amb cítrics i les seves esferes
- Lollipop d'Idiazábal
- Fals maki de salmó fumat, mango i mató
- Falsa oliva, anxova de l'Escala i puré de pebrot escalivat
- Tàrtar de tonyina vermella amb guacamole i caviar de bitxó
- Piruleta de foie i xocolata
- Airbag de pa amb pernil ibèric i confitura de tomàquet

Els calents...

- Croquetes casolanes de xipirons en la seva tinta o pollastre i foie
- Llagostí arrebossat amb panko i allioli de llimona
- Dau de pop a la gallega amb cremós de patata
- Broqueta de mini mandonguilla, sèpia i pèsol a la marinera
- Pa Bao de costella de porc, ceba encurtida i salsa de soja
- Broquetes de verduretes a la brasa amb musselina de romesco
- Dau de salmó salvatge semi-brasejat al Armagnac amb duo de sèsams

Els dolços...

- Semiesfera de mousse de fruits del bosc amb cremós de iogurt grec i gelat de mango
- Coca de pasta de full amb crema cítrica i fruita natural
- Sopa de vainilla amb terra de xocolata i daus de poma al forn

Celler

- La nostra proposta de vi i cava, cervesa, aigües, refrescos i suc.

Estació de cafè i petit fours

Barra lliure

- 2 hores

Dj

- Amenització aperitiu + barra lliure

Ceremonia

- Muntatge de cadires i taula per l'oficiant

Decoració floral

- Paquet bàsic

137,00€ + 10% IVA

Dies sense IVA a Vichy Catalan

Tots els dies excepte el dissabte, t'oferim la possibilitat d'estalviar-te l'IVA del teu casament.



Condicions i serveis extra

Per realitzar el casament, s'estableix un mínim de 60 persones i un màxim* de 120 persones.
Si el vostre casament de menys de 60 persones, s'hauran d'abonar els coberts que faltin fins 60.

*Tenim la possibilitat de realitzar casaments de més de 120 persones, contacteu-nos per més informació.

Prova de menú

El pagament de la fiança o reserva (2.000€ IVA inclòs) assegura la prova del menú per un màxim de 6 persones en casaments de més de 100 convidats i 2 persones per casaments de menys de 100 convidats.

Podran assistir més persones a la prova de menú per un preu de 75€ +10% IVA per persona.

Menú infantil

Aperitiu infantil + Filet de vedella amb patates fregides + Gelat

Preu per nen: 45€ + 10% IVA

Menús professionals

Per els professionals que treballin al vostre casament us oferim la opció d'un menú per ells i estarien inclosos en el preu 2 menús professionals.

En el cas de necessitar més, tindrien un preu de 45€ + 10% IVA per professional.

Contacte

c.gonzalez@1881hotels.com

972 470 000



630 380 377

Avda. Dr Furest 32

17455 Caldes de Malavella (Girona)