

Vichy Catalan

---

Bodas





Gracias por querer que  
formemos parte de  
*vuestro día*

---





Espacios



# Nuestros espacios

Disfrutaréis del día más especial de vuestra vida en un entorno idílico, en una de las instalaciones hoteleras y balnearias más emblemáticas de Europa, formando parte del Patrimonio Arquitectónico de Cataluña.

Extensos jardines para la celebración de la ceremonia civil, una capilla modernista dedicada a San José y San Esteban para la celebración de una ceremonia religiosa, terraza con vistas al jardín y a la piscina para el aperitivo, el Salón Delicius con vistas a los jardines para el banquete y, para finalizar la fiesta, bailaréis hasta que no podáis más en nuestra discoteca 1881.

---



# Boda Civil

600€ + 21% IVA

Os proponemos una zona de nuestro extenso jardín para celebrar vuestra boda civil, con vistas a nuestra centenaria fachada, obra del arquitecto Cayetano Buigas y Patrimonio Arquitectónico de Cataluña.

Montaje de sillas

Mesa para oficiante

Decoración floral (paquete básico)





# Boda Religiosa

600€ + 21% IVA

También podréis celebrar una ceremonia religiosa en nuestra preciosa capilla modernista dedicada a San José y San Esteban.

Montaje de sillas

Mesa para oficiante

Decoración floral (paquete básico)







Cocina termal



# Nuestra cocina

Con nuestro chef David Heras al frente de la cocina, nuestros menús están elaborados con productos de proximidad y máxima calidad, potenciando sus sabores, colores y texturas gracias al uso del agua termal Vichy Catalan.

Los más de 140 años de experiencia nos avalan para garantizar que la propuesta gastronómica del evento sea un éxito.

El equipo de Eventos Vichy Catalan estará en todo momento a vuestra entera disposición para diseñar la boda de vuestros sueños.

---





Aperitivo



Selecciona 4 aperitivos fríos y 4 calientes entre los siguientes.

## Lo frío...

- Dado de salmón osmotizado con cítricos y sus esferas
- Lollipop de Idiazábal
- Falso maki de salmón ahumado, mango y requesón
- Falsa aceituna, anchoa de la Escala y puré de pimiento escalivado
- Tartar de atún rojo con guacamole y caviar de guindilla
- Piruleta de foie y chocolate
- Airbag de pan con jamón ibérico y confitura de tomate

## Lo caliente...

- Croquetas caseras de chipirones en su tinta o de pollo y foie
- Langostino rebozado con panko i alioli de limón
- Dado de pulpo a la gallega con cremoso de patata
- Brocheta de mini albóndiga, sepia y guisante a la marinera
- Pan Bao de costilla de cerdo, cebolla encurtida y salsa de soja
- Brochetas de verduritas a la parrilla con muselina de romesco
- Gyoza de setas con salsa de soja

El momento del *Aperitivo* tiene una duración aproximada de 1 hora y 30 minutos, en el que se incluye: agua, refrescos, cerveza, vino y cava

**50€ + 10% IVA**



# Experiencias gastronómicas

Precios por persona + 10% IVA

Añade las estaciones que más te gusten para completar el momento del *Aperitivo*

## Nuestra estación de embutidos

13€

Selección de embutidos de alta calidad acompañados de pan con tomate

## Cheese Bar

12€

Selección de quesos de Cataluña y del mundo acompañados de panes y mermeladas

## Jamón Ibérico de Bellota\*

15€

Acompañado de pan de coca con tomate aliñado.

## La mexicana

10€

Tacos de cochinita Pibil, tacos de costilla de cerdo "carnitas", taco de pollo y totopos

## La asiática

10€

Sushi variado con sushiman en vivo

## La arrocería

5€

Risotto de setas al parmesano o fideua de marisco o arroz negro o arroz seco mixto

## Vermutería

5€

Vermut blanco y tinto locales

## Barra de cócteles

5€

Aperol Spritz o Mojito con Vichy Catalan

\*Servicio de cortador, consultar suplemento





En mesa



## Para empezar...

- Ensalada de bogavante, cítricos, guacamole y selección de lechugas ecológicas 42€
- Canelón de brandada de bacalao ,crema de boletus y cigala a la plancha 25€
- Vieiras a la plancha con cremoso de apionabo, jugo de asado y tirabeques salteados 28€
- Canelón de pasta fresca relleno de pollo de payés y trufa, salsa de foie, setas y espárragos verdes glaseados 21€
- Sopa fría de tomate y langostinos con tomatitos de colores confitados, sardina ahumada y caviar de aceite 23€
- Coca crujiente con manzana caramelizada, virutas de foie, frambuesas , germinados y flores 18€
- Espárragos verdes con pomelo, espuma de mahonesa y bouquet de ensalada ecológica 18€
- Raviolis rellenos de trufa i parmesano o de albahaca y ricotta 18€
- Ensalada de Judías verdes finas con gambas rojas y vinagreta de cítricos 19€
- Gnocchi de patata a la crema de jamón ibérico de bellota y cremoso de berenjena ahumada 19€
- Piña baby rellena de marisco, mango y piña, con salsa rosa y brotes vegetales 19€

## Para refrescar...

- Sorbete de cítricos y verduras 3€
- Sorbete de frambuesa silvestre 3€
- Sorbete de fruta de la pasión 4€
- Sorbete de lima y apio 3€
- Sorbete de limón y albahaca 4€
- Sorbete de piña tropical 4€
- Sorbete de frambuesas al balsámico 5€



## Para continuar...

- Solomillo de ternera de Girona con escalopa de foie, salsa de oporto y trufa **41€**
- Cochinillo asado y deshuesado con piña a la parrilla, frambuesa texturizada y cremoso de manzana a la canela **44€**
- Lomo de rodaballo salvaje ,salsa de sus espinas y gamba roja de Palamós **32€**
- Suprema de merluza del norte con base de patatas y salsa al vino blanco con refrito de ajos **21€**
- Bloc meloso de ternera con base cremosa de patata, shiitake, calabacín al dente y su jugo **21€**
- Espalda de cordero asada y deshuesada, gratín de patata, celery y peras caramelizadas al vino rancio **22€**
- Filete de ibérico con cremoso de calabaza, cebollitas glaseadas y salsa de vino al romero **18€**
- Lomo extra de bacalao confitado a la vainilla, verduritas y cremoso de pimiento escalivado **18€**
- French Rack de cordero lechal a la mostaza con espárragos trigueros y peras a la canela **20€**
- Suquet de rape al estilo Costa Brava con patatas y langostinos **25€**
- Meloso de ternera de Girona con verduritas torneadas y su jugo reducido al vino rancio **21€**
- Suprema de Lubina salvaje con crema fina de Erizos de mar con verduritas **23€**
- Bogavante a la brasa con salsa Cardinale **62€**



## Para endulzar...

### Postres gourmet

- Semiesfera de mousse de frutos del bosque con cremoso de yogur griego y helado de mango 9€
- Mousse de Nuez Pecan con crujiente de galleta y neula con crema de chocolate blanco y vainilla 9€
- Milhojas de hojaldre y de crema al limón con fresas a la pimienta de sichuan 11€
- Mousse de limón con glaseado de chocolate blanco 9€
- Tierra de chocolate negro, frutos rojos y cremoso de mascarpone 9€

O

### Pastel nupcial

- El tradicional massini bañado en chocolate 9€
- Cremoso de gianduja de avellanas 9€
- De mango y fruta de la pasión con interior de frambuesa 9€
- Cremoso de frutos del bosque con interior de yogurt 9€
- Tarta Sacher 9€

## Bodega, café y licores...

- Nuestra propuesta de vino y cava, cerveza, agua, refrescos y zumos **Incluido**
- Café y mini macarons **Incluido**
- Carro de licores 4€





La fiesta



# Barra libre

Precios por persona

# Dj

## Opción 1

20€ + 21% IVA  
2 horas incluidas

## Opción 2

28€ + 21% IVA  
3 horas incluidas

Con el paquete de 3 horas en adelante, podréis disfrutar de nuestra mesa Love is Sweet, compuesta por un Candy Bar de gominolas variadas.

## Hora extra de barra libre

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

## Recena

Compuesta por una estación de mini perritos calientes y mini hamburguesas.

5€ + 10% IVA

Os recomendamos a **Discomobil Girona** para vuestra boda.

El precio del servicio de Dj es a partir de 600€ + 21% IVA e incluye el equipo de sonido para la comida/cena y 2 horas de barra libre.

También puede incluirse en este servicio la amenización de la ceremonia y los aperitivos.

Cuentan con fantásticos profesionales que se reunirán con vosotros para la elección de la música, definiréis vuestros gustos musicales y elaborareis una lista de canciones y temas especiales para momentos concretos



636 06 99 90 / [hola@discobert.com](mailto:hola@discobert.com)



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



A young couple is posing for a photograph in front of a classic, dark-colored vintage car. The woman, 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 chin resting on her hand, smiling at the camera. The man, on the right, is wearing a dark blue suit, a white shirt, and a patterned tie. He is leaning against the car with his hands clasped, also smiling. The car's front grille is visible, adorned with a bouquet of white flowers and greenery. The background shows a brick building with arched windows and a paved area. The overall scene is set during the day with soft lighting.

Paquetes y ofertas



# Boda todo incluido

Precio por persona

## Aperitivo

- Dado de salmón osmotizado con cítricos y sus esferas
- Lollipop de idiazábal
- Falso maki de salmón ahumado, mango y requesón
- Falsa aceituna, anchoa de la Escala y puré de pimiento escalivado
- Croquetas caseras de chipirones en su tinta o de pollo y foie
- Langostino rebozado con panko i alioli de limón
- Dado de pulpo a la gallega con cremoso de patata
- Brocheta de mini albóndiga, sepia y guisante a la marinera

## Banquete

- Raviolis rellenos de trufa y parmesano o de albahaca y Ricotta
- Sorbete de cítricos y verduras
- Filete de ibérico con cremoso de calabaza, cebollitas glaseadas y salsa de vino al romero
- Semiesfera de mousse de frutos del bosque con cremoso de yogur griego y helado de mango
- Café y petit fours

## Bodega aperitivo y banquete

- Nuestra propuesta de vino y cava, cerveza, aguas, refrescos y zumos

## Barra libre

- 2 horas

## Dj

- Amenización banquete + barra libre

## Ceremonia

- Montaje de sillas y mesa para oficiante

## Decoración floral

- Paquete básico: centros de mesa y decoración de ceremonia

140,00€ + 10% IVA



# Boda cóctel todo incluido

Precio por persona

## Lo frío...

- Dado de salmón osmotizado con cítricos y sus esferas
- Lollipop de Idiazábal
- Falso maki de salmón ahumado, mango y requesón
- Falsa aceituna, anchoa de la Escala y puré de pimiento escalivado
- Tartar de atún rojo con guacamole y caviar de guindilla
- Piruleta de foie y chocolate
- Airbag de pan con jamón ibérico y confitura de tomate

## Lo caliente...

- Croquetas caseras de chipirones en su tinta o de pollo con foie
- Langostino rebozado con panko i alioli de limón
- Dado de pulpo a la gallega con cremoso de patata
- Brocheta de mini albóndiga, sepia y guisante a la marinera
- Pan Bao de costilla de cerdo, cebolla encurtida y salsa de soja
- Brochetas de verduritas a la parrilla con muselina de romesco
- Dado de salmón salvaje semi-braseado al Armagnac con dúo de sésamos

## Lo dulce...

- Semiesfera de mousse de frutos del bosque con cremoso de yogur griego y helado de mango
- Coca de hojaldre con crema cítrica y fruta natural
- Sopa de vainilla con tierra de chocolate y dados de manzana al horno

## Bodega

- Nuestra propuesta de vino y cava, cerveza, aguas, refrescos y zumos

## Estación de café y petit fours

### Barra libre

- 2 horas

### Dj

- Amenización aperitivo + barra libre

### Ceremonia

- Montaje de sillas y mesa para oficiante

### Decoración floral

- Paquete básico

137,00€ + 10% IVA



# Días sin IVA en Vichy Catalan

Cásate de domingo a viernes y disfruta de una boda sin IVA





# Condiciones y servicios extra

Para realizar la boda, se establece un mínimo de 60 personas y un máximo\* de 120 personas.  
Si vuestra boda es de menos de 60 personas, se deberán abonar los cubiertos que falten hasta 60.

\*Tenemos la posibilidad de realizar bodas de más de 120 personas, contactarnos para más información.

## Prueba de menú

El pago de la fianza o reserva (2.000€ IVA incluido) asegura la prueba del menú para un máximo de 6 personas en bodas de más de 100 invitados y 2 personas para bodas de menos de 100 invitados.

Podrán asistir más personas a la prueba de menú por un precio de 75€ +10% IVA por persona.

## Menú infantil

Aperitivo infantil + Solomillo de ternera con patatas fritas + Helado

Precio por niño: 45€ + 10% IVA

## Menús profesionales

Para los profesionales que trabajen en vuestra boda os ofrecemos la opción de un menú para ellos y estarían incluidos en el precio 2 menús profesionales.

En el caso de ser necesarios más, tendrían un coste de 45€ + 10% IVA por profesional.



# Contacto

---

c.gonzalez@1881hotels.com

972 470 000



630 380 377

Avda. Dr Furest 32

17455 Caldes de Malavella (Girona)