

# *Mariages de Charme*



*L'Hostal de La Gavina*

## Mariages de Charme

*Situé au cœur de La Costa Brava, l'Hostal de La Gavina met ses installations et son expérience à disposition de ses clients et invités pour faire du jour de leur mariage un enchantement.*

*Ses élégants salons, de capacités diverses, offrent l'opportunité de célébrer des événements de toutes catégories.*

*De plus, ses jardins spectaculaires et ses terrasses aux vues imprenables sur la mer agrémentent parfaitement les lieux.*



*Apéritifs de Bienvenue*

*Canapé de Pain Catalan à la Tomate et Anchois de l'Escala*

*Mini Tortilla de Pommes de Terre et Oignons*

*Brochette de Melon et Jambon*

*Assortiment de Croquettes "La Gavina"*

*Brochette de Crevettes en croûte de Coco*

*Coupe de Salmorejo (Soupe Andalouse)*

*Dés de Saumon Fumé et Marmelade*

*Capuccino de Crustacés*

*Croustillant de Fromage à l'Origan*

*Anchois panés à l'huile de Poivron Rouge*

*Dé de Foie au Sel, Chutney de Poires et Raisins Secs*

*Perles de Fromage de Chèvre*

*Chupa-Chups de Caille croustillante*

*Petite cuillère de Coques à la Crème d'Ail Blanc et d'Amandes*

*Caprice de Morue à la Tomate Séchée, Poivron, Olive Noire et sauce Mojo*



*Mariages de Charme*

*8 apéritifs à choisir*

*Buffet d'Apéritifs*

*Cassolette de Vermicelles à l'Aïlloli*

*Risotto de Légumes et Parmesan*

*Assortiment de Fromages Nationaux et Internationaux*

*Sushis et Makis*



*1 buffet à choisir pour l'apéritif*

***Entrées Froides***

*Roulé de Saumon Fumé au Crabe, Mascarpone, Crème de Yaourt et Vinaigrette d'Agrumes.*

*Salade de Homard au Fromage frais, Coings et Vinaigrette de Fruits Secs.*

*Salade de Langoustine et Jambon de Canard accompagnée de Tartare d'Avocat, Saumon et Cœur de Palmier.*



*Entrées Chaudes*

*Crème de Fruits de Mer à l'Armagnac, Coquilles Saint Jacques et Coques*

*Ravioli de Homard et Ceps, Amandes et Sauce de son Corail*

*Crevettes Rouges de la Méditerranée, Lasagne de Pomme de Terre, Emincé de Légumes et Fromage de chèvre au Romarin*



*Nos Poissons*

*Tournedos de Lotte à la crème fine de Pommes de Terre, Câpres et Bacon*

*Bar au Four, Pomme de Terre, Tomate et Sauce Picada*

*Turbot de Galice au Velouté de Ceps, Poireaux et Vin Blanc*



*Nos Viandes*

*Filet de Veau au Foie, et Sauce de Porto*

*Moelleux de Veau Cuisiné à Basse Température, Purée de Pomme de Terre et Champignons Sauvages*

*Wellington de Magret de Canard et Foie a la Plancha, Sauté de Champignons et Sauce de Truffe et Porto*

*Mer et Montagne de Poulet de Pagès et Homard*

*Cuisse de Pintade Farcie de Foie et Trompettes de la Mort*



***Pré-Dessert***

*Soupe de Cava, Sorbet de Framboise et Biscuit d'Amandes*

*Soupe de Pomme Verte au Cardamome et Sorbet de Thé aux Fruits des Bois*

*Neige Fondante de Lima et Menthe à la Gélatine de Genièvre et d'Agrumes.*

*Neige Fondante d'Orange et Sorbet de Marc de Champagne*



## *Gâteaux Nuptiaux*

*Gâteau Magnum de Chocolat*

*Mousse de Vanille Indienne au cœur de Fruits Rouges, Fraises et Vinaigre*

*Gâteau Délire de Caramel, Café et Amandes*

*Gâteau Tiramisu*

*Gâteau d'Amandes Blanches et Abricots*



*Carte des Vins*

*Blancs*

<i>Perelada Blanc de Blancs (Empordà)</i>	<i>Inclus</i>
<i>Viña Sol de Torres (Penedés)</i>	<i>Inclus</i>
<i>Carras Viñas (Rueda)</i>	<i>Inclus</i>

*Rouges*

<i>Perelada 3 Fincas (Empordà)</i>	<i>Inclus</i>
<i>Melquior Cosecha (Rioja)</i>	<i>Inclus</i>
<i>Marqués de Cáceres (Rioja)</i>	<i>Inclus</i>

*Cavas*

<i>Perelada Brut Nature Cuvée Especial</i>	<i>Inclus</i>
<i>Codorniu Blanc de Blancs</i>	<i>Inclus</i>
<i>Freixenet Brut Nature</i>	<i>Inclus</i>



*Nous mettons à disposition des Mariés notre Sélection de Vins de différentes dénominations d'Origine.*

**Open Bar**

*Whisky*

*Cutty Shark - Four Roses - JB - Johnnie Walker Red*

*Label*

*Ballantine's - Jack Daniels - Glen Grant (Malta)*

*Genièvre*

*Bombay - Bombay Sapphire - Tanqueray*

*Beefeater - Gordon's - Master*

*Vodka*

*Absolut - Finlandia - Smirnoff*

*Moskovskaya - Stolichnaya*

*Rhum*

*Bacardi - Havana 3 - Havana 7*

*Brugal - Pampero - Cacique*

*Malibu*

**Chariot de Liqueurs**

*Baileys - Melody - Tia Maria - Tia Maria Luso*

*Gran Marnier Rouge - Drambuie - Maria Brizard*

*Carlos I - Armagnac - Cardhú - Amaretto*

*Liqueur de Pomme - Liqueur de Pêche*

*Orujo Añejo - Orujo Blanco - Orujo Hierbas*

**Snack**

*Sandwich Froids (Jambon Blanc et Fromage)*

*Assortiments de Bonbons et Fruits Secs*

*Mini Pâtisserie*

*Nos Mariages de Charme comprennent:*

- Maître de Cérémonie*
- Parking pour les Invités*
- Décoration Florale au choix des Mariés*
- Menus personnalisés*
- Listes des Participants et Carte Personnalisée pour chaque Invité*
- Apéritif de Bienvenue*
- Entrée Chaude ou Froide*
- Plat Principal de Poisson ou de Viande*
- Pré-Dessert*
- Gâteau Nuptial*
- Eau Minérale, Café et Chariot de Liqueurs*
- Vins du Terroir*
- Service de Vestiaire durant toute la Cérémonie*
- Dégustation du Menu pour deux personnes avec deux options différentes.*
- Suite Nuptiale pour les Jeunes Mariés le jour du Mariage*



**Prix par Personne : 150 €**

**Contratations Extra:**

**Buffet de Fromages**

9 types de Fromage à choisir 9 €  
11 types de Fromage à choisir 13 €

Requesón sin Cuajar et Cacahuètes  
Tetilla Gallega - Torta del Casar  
Camembert - Petit Livarot - Pont l'Eveque  
Taramundi - Chèvre Curado  
Idiazábal - Ahumado de Pria  
Casin - Cueva de Llonin  
Ros d'Eroles - Tupi de Sort - Tou dels Til·lers  
A fuesa l'pitu - Ibores - Parmesan - Manchego

**Buffet Japonais**

Maki de Bar  
Maki d'Avocat et Concombre  
Dés de Thon Mariné  
Dés de Saumon  
Maki de Caviar

13 €

**Buffet Gastronomique**

16 €

Foie Poêlé sur Pain de Noix et Marmelade de Tomate  
Risotto de Ceps et Tripes de Morue  
Croustillant de Crevettes

**Buffet de Jambon Ibérique**

800 €

Jambon Ibérique, Pain à la Tomate et à l'Huile d'Olive  
Coupé pendant l'Apéritif par un Professionnel



**CEREMONIE CIVILE**

*Le montage du Jardin, avec Chaises, Tapis, Table de Cérémonie et détail floral* 700 €

*Officiant* 500 €

**MUSIQUE**

***Musique pendant l'Apéritif***

*Guitare classique Espagnole* 700 €

*Trio de Jazz* 1.200 €

*Havaneras* 1.200 €

***Musique pendant le Repas***

*Trio de Jazz* 1.200 €

*Pianiste* 2 heures 600 €

3 heures 700 €

**Danse**

*DJ (2 ó 3 Heures)* 900 €

**Proposition Spéciale**

*Musique pendant l'Apéritif, Micro et DJ (2-3 Heures)* 1.100 €

**AUTRES SUGGESTIONS**

*Feux d'Artifices (6 minutes)* 1.400 €

*Illusionniste* 1.200 €

**BAR LIBRE**

*2 Heures 15 € par personne*

*3 Heures 18 € par personne*

*4 Heures 22 € par personne + 400 € de Service de Sécurité*

*Les Prix et Conditions présents dans ce Dossier sont valables pour les célébrations de plus de 60 Participants Adultes.*