



DOSSIER BODAS 2022

Mas Salvi Country Boutique Hotel

La paz es tu invitada

massalvi.com



Una ubicación idílica para celebrar tu día especial













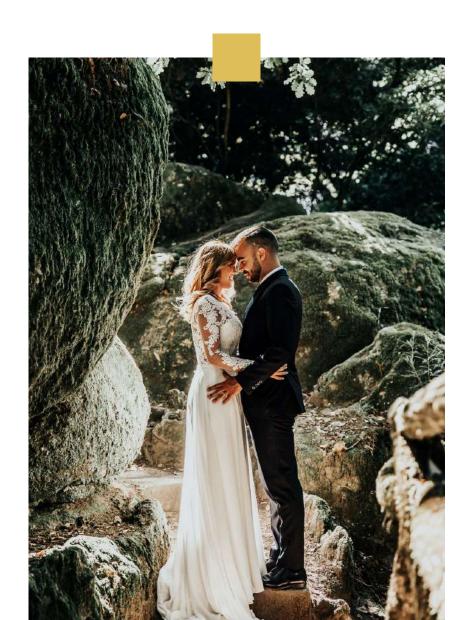


La Bienvenida

Copa de Cava de Bienvenida y Aguas Aromatizadas









El Aperitivo

Croquetas del mas

_

Coca crujiente de jamón ibérico

Buñuelo de bacalao

Dado de tapioca

Rulo de ensalada cesar

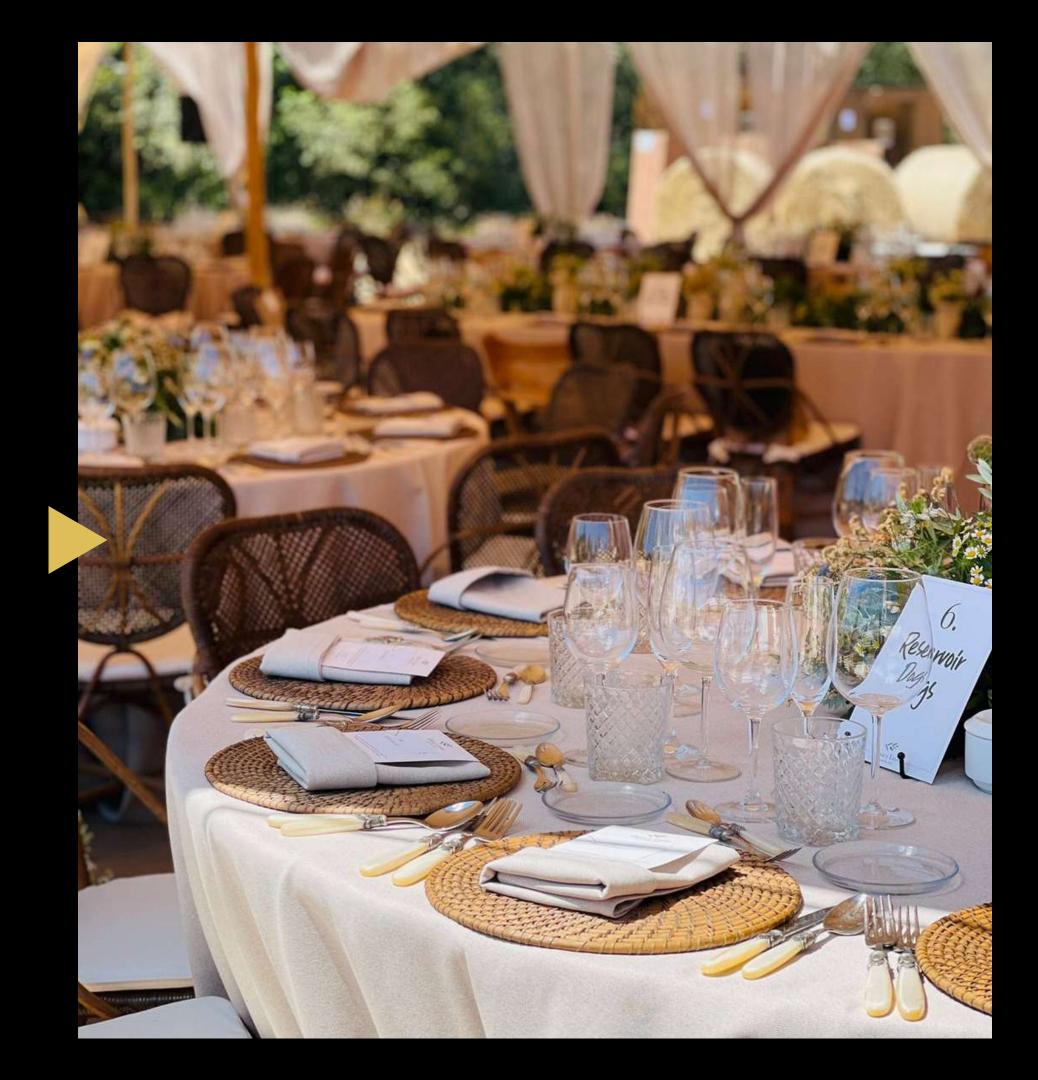
Bombón de queso de cabra y carpaccio de ternera

Langostino crujiente

Corners gastronómicos

Quesos variados con uvas, higos, mermeladas, tostadas, grissini y frutos secos

Embutidos catalanes con pan con tomate y verduritas encurtidas crujientes



OPCIONALES

Corners Gastronómicos

Jamón ibérico (cortado al momento)

Vermuteria clasica

Arroceria Mas Salvi

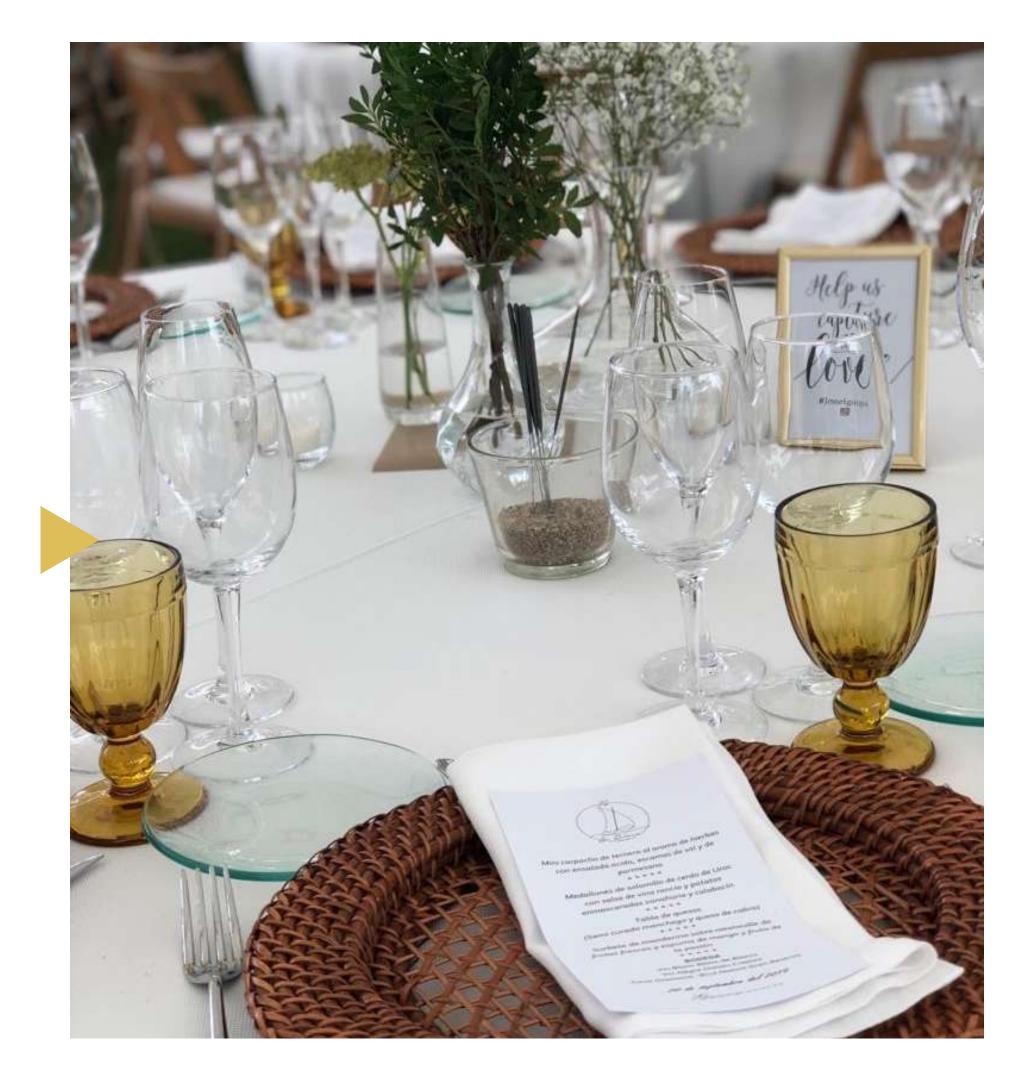
Nuestra Marisqueria

Iceberg de ostras

Sushi Passion

Caviales, blinis y vodka

Show cooking de Pizza al horno de leña





A ESCOGER

Entrante Frío

Coctel de gambas

Vitello Tonnato Estilo Ampurdán

Ensalada cesar de más Salvi

Salmon marinado con rúcula y espárragos

Crema de verduras ecológicas de temporada

Tartar de atún con aguacate y mango

A ESCOGER

Principal de Pescado

Pescado de Ionja al papillote con verduritas

Salmón a la plancha con cremoso de patata y espárragos verdes

Bacalao al estilo catalán

Lenguado a la meunière

Pulpo a la brasa con verduritas salteadas

Suquet de rape y Gambas

Filete de corvina con patatas panadera

*Opciones veganas a medida

A ESCOGER

Principal de Carne

Filete de ternera al Perigordini

Tataki de vaca vieja con verduras escalivadas

Estofado de conejo con cebolla de platillo y zanahoria caramelizada

Jarrete baja temperatura con hierbas de la masía

Pollo payés guisado con peras y salsifí

Roastbeef de ternera con patatas crujientes y bearnesa

*Opciones veganas a medida

A ESCOGER

Pre Postre

Naranja a la Naranja -Sorbet

Tarta Nupcial

Massini
Sacher
Fresas con Nata
Red Velvet

La Bodega

Perelada Collection Tinto

Perelada Collection Blanco

Cava Stars Brut Nature

Cervezas, refrescos, aguas minerales

Cafés y Infusiones





La Fiesta

Dos horas de Barra Libre Standard Incluidas









AÚN MEJOR

Extras

Ceremonia Civil

Maestro de Ceremonia

-Dj: según servicios contratados

-

Barra Libre Premium

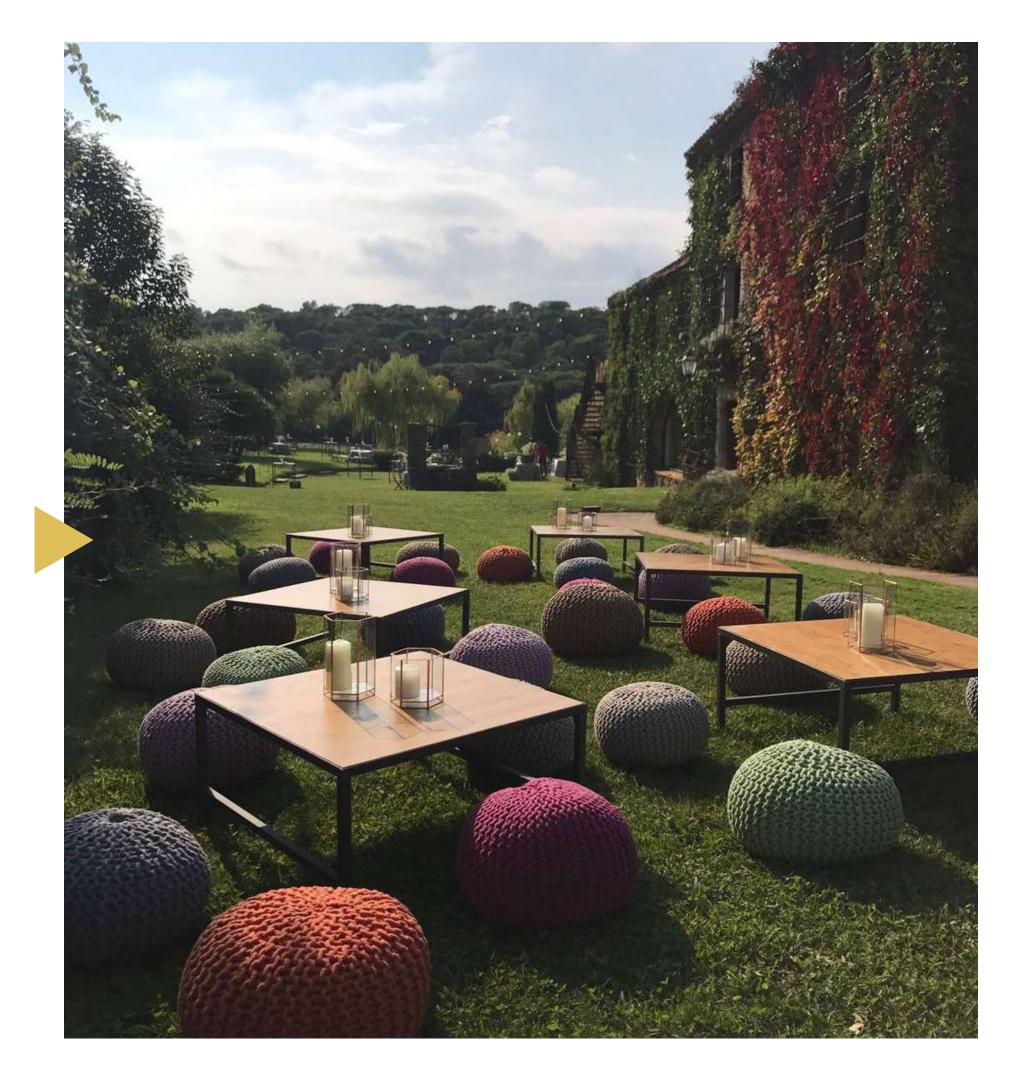
Fee espacio: según fecha

Carpa: consultar condiciones

Menú Infantil

Menú Profesional

Precios bajo solicitud eventos@hotelscmc.com





Localización y Contacto

En el corazón del Empordà, en la Costa Brava



Hacemos realidad tu proyecto

+34 972 636 478 eventos@hotelscmc.com

C/Carmany s/n 17256 Pals (Girona) Spain

41.966644865001484, 3.161941037959696