

PALAS

pineda

GASTRONOMÍA DE ÉXITO

NUEVOS MENÚS,
COMIDA DE
BUENA CALIDAD,
RESPONSABLE
Y DE KMO.

ESTE AÑO LE DAMOS UN
PLUS A LA DECO,
HEMOS ADQUIRIDO
MUCHOS CACHARRITOS
Y MUEBLES BONITOS
PARA EMPEZAR LA
NUEVA TEMPORADA.

HEMOS OPTIMIZADO
LOS RECURSOS DE LA
CADENA PARA PODER
OFRECER TODAVIA
MEJORES PRECIOS.

IMAGINA TU BODA

NOSOTROS LA HACEMOS REALIDAD



MADE WITH LOVE

Cuando las cosas se hacen con cariño, ganas y amor, las cosas salen bien.

BODAS A MEDIDA

Porque cada boda es diferente y única. Nuestro equipo trabaja siempre con flexibilidad.

NOS ENCANTAN LOS DETALLES

Nos enamora crear rincones con encanto para ti y para tus invitados y por eso, le damos mucha importancia a los detalles.

GASTRONOMÍA DE ÉXITO

Hacer comida de buena calidad, responsable y de km0, en cantidades generosas y emplatados bonitos, es nuestra forma de trabajar. ¡Un banquete para recordarlo!

SIEMPRE PRECIOS BUENOS

Nos rompemos mucho la cabeza para poder ofrecer la mejor calidad al mejor precio, optimizando los recursos de la cadena hotelera. Nuestros packs todo incluido son una apuesta segura.

ESPACIOS

QUE TE VAN ENAMORAR



EXTERIOR, INTERIOR, CLÁSICA, RÚSTICA, BOHO CHIC, ROMÁNTICA,
DE MAÑANA O DE TARDE, CON CEREMONIA O SIN...

¡Cuéntanos cuál es TU combo perfecto y nos adaptaremos sin problemas!

¿Cuál es el plan?

Vive una boda exterior llena de magia en nuestra **Zona Wedding**, un espacio polivalente con más de 2.000 metros cuadrados e iluminado con una increíble guirnalda de bombillitas. Además, este año vamos a complementar nuestra zona wedding con un nuevo espacio lleno de luz, nuestro **Light Hall**, ideal para aperitivos, bodas de verano y ocasiones especiales.

Celebra tu ceremonia en el **Wedding Forest**, un rincón encantador para una boda de cuento! Acaba la fiesta en nuestra **DISCO**, ¡así con letras mayúsculas! ¡Te flipará! ¿Y lo mejor de todo? ¡Que el **PLAN B**, será igual de ideal! **Salones románticos** recién reformados, amplios y luminosos, dónde vosotros y vuestros invitados disfrutaréis de un servicio excelente.

PACKS TODO INCLUIDO

¡TE LO PONEMOS MUY FÁCIL!

<i>Packs boda</i>	<i>Class</i>	<i>Vintage</i>	<i>Top</i>
Pre-aperitivo	-	X	X
Aperitivo	10u	14u	18u
Buffets	8u	15u	17u
Bodega/ bebidas aperitivo y banquete	X	X	X
1 plato	X	X	X
Sorbete	X	X	X
2 plato	X	X	X
Tarta	X	X	X
Cafés	X	X	X
Licores	X	X	X
Menú Staff (40€ IVA incl.)	X	X	X
Menús especiales (alergias e intolerancias)	X	X	X
Prueba menú novias + 4pax	X	X	X
Carta Libre de platos. Sin suplementos.	-	-	X
Alquiler y exclusividad de sala	X	X	X
Minutas personalizadas			
Seating plan	BASIC	PERSONALIZADO	PERSONALIZADO
Tarjetas nombres			
DECO & FLOWERS	BASIC	PLUS	TOP
Deco Vintage y buffets espacio aperitivo	-	X	X
Entrevista decoración	-	-	X
Asesoramiento & Wedding Planner	X	X	X
Noche de bodas en Palas Pineda 4*	X	X	X
Barra Libre	2h	2h	4h
Dj & Music (aperitivo, banquete y horas de baile)	X	X	X
Entrevista con DJ	X	X	X
Food truck + barra mojitos	-	-	X
"The Gin Corner"	-	X	X
Resopó Premium	-	-	X
Máquina de PalasMITAS en disco	-	-	X
Alquiler disco para baile	-	X	X
Ceremonia civil Wedding Forest	-	-	X
PRECIO (IVA del 10% no incluido)	90 €	100 €	150 €



NUESTROS BUFFETS

UN APERITIVO PARA SORPRENDER A TUS INVITADOS

Buffets & Paraditas

Class Vintage

Top

Puestecito 360º quesos	X	X	X
El rincón del jamón con pan de coca con tomate	X	X	X
Sopas frías y gazpachos	X	X	X
Paradita italiana de pizzas & cocas	-	X	X
Ahumados	-	X	X
Buffet asiático (Fideos pad thai, Gyozas, Pan Bao y sushi)	-	-	X
BRASERÍA		Show Cooking	Show Cooking
Brocheta de castilla ibérica BBQ	X	X	X
Brocheta pollo cajún	X	X	X
Mini hamburguesa gourmet de pollo	-	X	X
Mini hamburguesa gourmet de ternera	-	X	X
Mini hamburguesa mixta cajún	-	X	X
ARRO CERÍA	1	2	2
Arroz marinero	X	X	X
Arroz negro	-	X	X
CAZUELITAS Y SARTENCITAS MARINERAS	2	3	4
Cazuelita de langostinos a la americana	X	X	X
<i>Fideos rossos</i>	X	X	X
Estofado de pulpitos de a bordo a la marinera	-	X	X
Romescada de almejas y mejillones con setas	-	-	X



EL PRE APERITIVO

LA MEJOR MANERA DE RECIBIR A TUS INVITADOS



Esperando a la novia con algo fresquito..

El pre aperitivo incluye:

- Nachos especiados
- Gildas vascas
- Carrito de limonadas naturales afrutadas
- Bañera de cervezas
- Máquina de PalasMITAS

El pre aperitivo lo tenéis incluido en los packs **vintage** y **top**.
Complementa tu **pack class** con un pre aperitivo y snacks de bienvenida.
Precio: 11€/pax.



¡el de siempre!

APERITIVO CLASS

TAPITAS Y DELICATESSEN

SINCE 1999

Aperitivos y tapitas frías y calientes con emplatados muy cuidados y sobre todo, ¡muy ricos! Tus invitados encontrarán los aperitivos fríos ya en mesa una vez accedan a la zona del aperitivo y, poco a poco, nuestro equipo de camareros irá sirviendo los aperitivos calientes.

Berberechos das Rías Baixas en pipeta con jugo de **romesco**

Vasito de **carpaccio de ternera** con espuma de parmesano

Latita vintage de escalivada con **anchoas de l'Escala**

Tartar de salmón con crema de aguacate

Milhojas de **boquerón** con sanfaina y olivada

Madeja de **langostino** con mantequilla de **carabinero**

Cucurucho de **fritura andaluza**

Dado de croqueta de **jamón ibérico**

Pulpo ahumado, royal de sopa de **ibérico** y texturas de patata

Patatas bravas con aji de cacahuetes chips de **jamón** en latas vintage

¡Y además disfruta de nuestros encantadores buffets!



Los aperitivos y tapas pueden variar cada temporada en función de las novedades decididas por el chef. ¡Consulta nuestra carta actual!

APERITIVO VINTAGE

TAPITAS Y DELICATESSEN

¡el más vendido!

Aperitivos y tapitas frías y calientes con emplatados muy cuidados y sobre todo, ¡muy ricos! Tus invitados encontrarán los aperitivos fríos ya en mesa una vez accedan a la zona del aperitivo y, poco a poco, nuestro equipo de camareros irá sirviendo los aperitivos calientes.

Berberechos das Rías Baixas en pipeta con jugo de **romesco**

Vasito de **carpaccio de ternera** con espuma de parmesano

Latita vintage de escalivada con **anchoas de l'Escala**

Tartar de salmón con crema de aguacate

Milhojas de **boquerón** con sanfaina y olivada

Dado de salmón marinado con **soja** y mayonesa de **wasabi**

Mini conos de mousse de **queso de cabra** con mermelada de tomate

Caramelo de **salmón** noruego

Pulpo ahumado, royal de sopa de **ibérico** y texturas de patata

Cucurucho de **fritura andaluza**

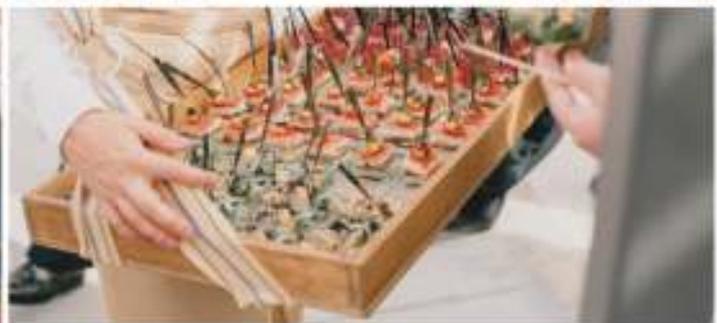
Dado de croqueta de **jamón ibérico**

Ravioli crujiente de **gambas**

Madreja de **langostino** con mantequilla de **carabinero**

Patatas bravas con aji de cacahuetes chips de **jamón** en latas vintage

¡Y además disfruta de nuestros encantadores buffets!



Los aperitivos y tapas pueden variar cada temporada en función de las novedades decididas por el chef. ¡Consulta nuestra carta actual!

APERITIVO TOP

TAPITAS Y DELICATESSEN

que no te falte
de ná!

Aperitivos y tapitas frías y calientes con emplatados muy cuidados y sobre todo, ¡muy ricos! Tus invitados encontrarán los aperitivos fríos ya en mesa una vez accedan a la zona del aperitivo y, poco a poco, nuestro equipo de camareros irá sirviendo los aperitivos calientes.

Rol de **escalivada** con sardina ahumada

Berberechos de las Rías en pipeta con jugo de romesco

Vasito de **carpaccio de ternera** con espuma de parmesano

Latita vintage de escalivada con **anchoas de l'Escala**

Tartar de **salmón** con crema de aguacates

Milhojas de **boquerón** con sanfaina y olivada

Mini conos de mousse de **queso de cabra** con mermelada de tomate

Dado de salmón marinado con soja y mayonesa de wasabi

Dip de **hummus** de berenjena con pimentón de la Vera

Caramelo de **salmón noruego**

Pulpo ahumado, royal de sopa de ibérico y texturas de patata

Tempura de boniato sobre griego y lima

Cucurucho de **fritura andaluza**

Dado de croqueta de **jamón ibérico**

Madeja de **langostino** con mantequilla de **carabinero**

Patatas bravas con aji de cacahuets chips de **jamón** en latas vintage

Ravioli crujiente de **gambas**

Mini **balls crujientes** de queso

¡Y además disfruta de nuestros encantadores buffets!



Los aperitivos y tapas pueden variar cada temporada en función de las novedades decididas por el chef. ¡Consulta nuestra carta actual!

CARTA DE

Entrantes y pescados

Escoge los platos que te enamoran para el banquete de tu boda, marcando los corazones.

- ♥ Ensalada de burrata con langostinos y tartar de tomate (sin Supl.)
- ♥ Carpaccio de presa ibérica sobre focaccia de trufa con vinagreta de ibérica (sin Supl.)
- ♥ Canelón de lubina rellena de puerro y gambas con lágrima de mejillón en escabeche (Supl. 1.50€)
- ♥ Ensalada de gambas sobre tartar de salmón y vinagreta de su coral. (Supl. 1.70€)
- ♥ Ensalada tibia de vieiras asadas con crema de calabaza asada, lechuga de mar y vinagreta de manzana (Supl. 2,20€)
- ♥ Merluza asada con compota de tomate y nuddles de sepia (Supl. 3.00€)
- ♥ Lomo de rape con trinchán de gamba asada, jugo de marisco en tierra de romesco. (Supl. 7.00€)



PLATOS

Carnes

Recuerda que en la prueba de menú podrás probar tres entrantes, tres carnes, tres sorbetes y el vino.

- ♥ Solomillo ibérico en adobo especiado con puré cremoso de calabaza (Sin supl.)
- ♥ Láminas de entrecot con crema Idiazabal y trinxat de patata (Sin supl.)
- ♥ Presa ibérica sobre timbal de patata y demi-glacé de trufa (Supl. 2.50€)
- ♥ Lingote de cordero lacado sobre torta de patata y crujientes (Supl. 2.80€)
- ♥ Lacado de meloso de ternero sobre yuca y gnoquis (Supl. 3.00€)
- ♥ Solomillo de ternera con ceps y fideuá de verduras (Supl. 5.00€)



EL LADO SWEET

LA TARTA NUPCIAL, EL MOMENTAZO

¡date un capricho!



Hacemos de este momento de la boda, **¡un momentazo!** Os presentamos nuestra magnífica tarta nupcial personalizada con un topper con vuestro nombre y bengalas. A continuación nuestro equipo de camareros sirve la tarta en mini porciones presentadas en platos.

¡Escoge tu tarta o postre y sabor de sorbete que prefieras! Lo tienes todo incluido en tu pack.

- ♡ Tarta Massini (Bizcocho, trufa, nata y yema quemada)
- ♡ Mini naked Cake de tiramisú (Bizcocho, queso mascarpone, chocolate, café y licor de almendra)
- ♡ Mousse de chocolate y limón (Bizcocho, mousse de chocolate y mousse de limón)
- ♡ Naked Carrot Cake (Bizcocho de zanahoria, queso philadelphia y toque de canela)
- ♡ Mini Naked Cake selva negra (Bizcocho bañado, nata y chocolate)

POSTRES

- ♡ Infusión de frutos rojos con sorbete de piña y canela (Supl. 2,00€)
- ♡ Sopa de yogurt y sorbete de mango (Supl. 2,00€)
- ♡ Sopa de maracuyá con torrija caramelizada y helado de leche merengada (Supl. 2,00€)

SORBETE EN BOTE VINTAGE ♡Mandarina /♡Limón /♡Maracuyá /♡Mojito

¿No te puedes quedar sólo con una?

¡Te lo ponemos fácil! Escoge nuestro **buffet de postres** y sorpréndete a tus invitados!

Precio por persona: 6€





EL “RESOPÓ”

↖ ¡lo quiero!

TUS INVITADOS TE LO AGRADECERÁN... ¡Y TÚ TAMBIÉN!

♡	Candy bar	150€
♡	Máquina de PalasMITAS	2€/persona
♡	Stand de donuts	2€/persona
♡	Resopó dulce <i>(Donuts choco, donuts azúcar, palmeritas y brownie)</i>	3€/persona
♡	Resopó saladito <i>(Minis de jamón ibérico, queso manchego y mini sandwich)</i>	3€/persona
♡	Resopó pizza <i>(Pizzas variadas)</i>	4,5€/persona
♡	Resopó American food <i>(Mini burgers, mini frankfurts, bikinis, nuggets, chips)</i>	6€/persona
♡	Resopó premium <i>(Variado de dulce y salado, frío y caliente)</i>	8€/persona



Kids Zone

Para los más peques se puede escoger entre el menú de dos platos y postre o el plato combinado y postre. En ambos casos, incluyen refrescos y aguas.*

OPCIÓN 1

30€
IVA incluido

1ª platos (a escoger)

Macarrones a la boloñesa
Canelones gratinados
Croquetas de jamón sobre boloñesa

2ª platos (a escoger)

Hamburguesa Big Mac con patatas fritas
Milanesa de ternera con patatas fritas

Postre

Copa de helado con Lacasitos
o
Mousse de chocolate

OPCIÓN 2

Plato combinado

Macarrones, Solomillo de pollo, croquetas & patatas fritas

Postre

Copa de helado con Lacasitos
o
Tarta

*Menú infantil para niños y niñas hasta 12 años. A partir de 12 años, se contabilizará como junior con un precio de 50€ (IVA incluido). La edad del menú junior es de 12 a 16 años.



Extras para los peques



Animación infantil por horas	65€/hora
Animación infantil evento* (desde el aperitivo al baile)	170€
Castillo de inflables	250€
Candy bar tematizada personalizada	200€
Rincón infantil con tipi y globos	100€

*La animación infantil consiste en una monitora cada 10 niños aproximadamente que se encarga de estar en la mesa de los niños durante el banquete y de vigilarlos.

Menús especiales

Menú Staff (fotógrafos, DJ's, músicos, etc.)

40€ IVA incluido

Menú especial vegano

precio adaptado al pack escogi

Milhojas de verdurita con tofu aliñado, con vinagreta de sésamo y jengibre

Albóndigas de verduritas con salsa provenzal

Postre: Pancake vegano de frutos rojos

Menú celíaco

precio adaptado al pack escogido

Primeros

Canelones de carne gratinados

Tostada de escalibada con anchoas

Parrillada de verduras

Berenjena rellena de carne

Ensalada de vieiras con langostinos

Duo de marinados salmón y bacalado sobre tomate confitado al sésamo

Salteado de calamares con gulas y alcachodas

Segundos

(se adaptaran según el menú)

LA BODEGA

MENOS BLA BLA BLA, Y MÁS GLU GLU GLU

¡En esta carta os presentamos los vinos más solicitados por nuestras parejas...
Pero no te preocupes si te gusta otro vino, ¡Lo buscamos, lo encontramos y listo!

*Vinos
blancos*

Raimat Clamor. D.O. Costers del Segre (Incluido)

La Charla, D.O. Rueda (Supl. 1.50€)

Ermita d'Espiells, D.O. Penedès (Supl. 2.00€)

*Vinos
tintos*

Raimat Clamor. D.O. Costers del Segre (Incluido)

El Pispá, D.O. Montsant (Supl. 1.70€)

Viña Pomal crianza, D.O. Rioja (Supl. 2.50€)

Octubre, D.O. Montsant (Supl. 2.10€)

Cavas

Codorniu clàssic Brut Nature (Incluido)

Juve & camps reserva familia (Supl. 4.70€)

El suplemento es por persona e incluye el IVA.

Los vinos de la bodega seleccionados son los mismos durante el aperitivo y el banquete.

TU CEREMONIA

¿CON QUÉ ESTILO TE QUEDAS?



Celebra tu ceremonia civil en nuestras instalaciones. Podrás elegir entre nuestro encantador "Wedding forest" o entre nuestro "Beach dream" en la playa de La Pineda. ¡Todo es posible! Explícanos tu ceremonia soñada y nosotros te ayudaremos a hacerla realidad! Además tenemos pensado crear un nuevo espacio para ceremonias este año... ¡Estad muy atentos, os va a encantar!

Estructura ceremonia wedding forest <i>(Pérgola / Tipi / Héxagono / Arco de troncos, mesa de apoyo, sillas de los novios, sillas invitados)</i>	250€
Estructura ceremonia "Beach dream" <i>(Arco de troncos, mesa de apoyo, sillas de los novios, sillas invitados, generador)</i>	300€
Equipo de sonido (micro & equipo música & técnico de sonido)	220€
Decoración floral ceremonia	a medida
Cartel de bienvenida	50€
Camino de alfombras	50€
Barra de confeti, pétalos y lágrimas de felicidad	80€
PRE-APERITIVO "Welcome Snacks" <i>(Carrito limonadas, bañera de quintos, nachos especiados, gildas vascas, máquina de PalasMITAS)</i>	11€/persona

UNA BODA AL DETALLE

¡PORQUE SOLO TE VAS A CASAR UNA VEZ
O PORQUE ESTA ES LA DEFINITIVA!



¿Eres detallista? ¿Te gusta sorprender a tus invitados? ¿Quieres que tu boda tenga ese toque especial que te identifique? ¡Escoge entre los extras que te proponemos y vive la boda que siempre has soñado!

Espacios

♡ Luces de verbena con bombillitas	500€
♡ Carpa exterior tensada	a consultar
♡ Carramote italiano (buffet)	185€
♡ La Barca de l'avi (buffet)	185€
♡ Coche escarabajo crema descapotable	250€
♡ Disco tropical exclusiva	300€
♡ Proyector y pantalla	175€
♡ Food Truck "The Vintage Caravan"	550€
↳ Barra libre de mojitos en bote vintage	3€/pax

Sala y mesa

♡ Cortina luces mesa presidencial	150€
♡ Seating personalizado	100€
♡ Diseño minuta personalizada	30€
♡ Detalle floral/cuerda minuta (unidad)	0,50€
♡ Extra velas (por mesa)	10€

Corners especiales

♡ Welcome corner (rincón de bienvenida)	50€
♡ Corner de polaroids personalizado	70€
♡ Corner de salvatacones	70€
♡ Barra de confeti, pétalos y lágrimas de felicidad	80€
♡ Rincón de firmas	60€
♡ Arbol de los deseos	80€
♡ Kits baño para las más y los más guapos (unidad)	50€
♡ Rincón de luz "Baile nupcial"	50€
♡ Rincón infantil con tipi y globos	150€

Party Hard

♡ Hora extra de DJ	210€
♡ Barra libre por persona a partir de la tercera hora y siguientes	10€/pax
♡ Cigar corner	a consultar
♡ Photomatón Party	495€

Condiciones

RESERVA:

Reserva de la fecha del evento: 300€

Con tarjeta, efectivo o por transferencia enviando copia de justificante por correo.

FORMA DE PAGO:

Diez días antes del evento, se abonará el 80% del total.

Liquidación del resto durante la semana del evento (antes del mismo). Si durante el evento surgen extras no previstos, estos se abonarán la siguiente semana.

LISTA DE INVITADOS:

10 días antes del banquete se enviará la lista definitiva de comensales. Dos días antes se confirmarán los comensales exactos del banquete y se facturarán los mismos.

PRUEBA DE MENÚ:

Las pruebas del menú se realizarán los martes en horario de comida y una o dos meses (aproximadamente) antes de la fecha de la boda.

CONDICIONES SI SOIS MENOS DE 80 PERSONAS

- Todas los aperitivos y buffets se adaptarán en función del número de comensales.
- Las bodas de menos de 80 personas adultas no tendrán incluido el servicio de Music & DJ o se les aplicará un suplemento de 10€ por persona para disfrutar del mismo.
- Para bodas de menos de 50 personas el servicio de Music & DJ no estará incluido y se realizará un presupuesto a medida (consultar proveedores).

OTRAS CONDICIONES:

La Dirección se reserva el derecho de cambiar la sala asignada por motivos especiales.

Reservado el derecho de admisión.

Algunos de los aperitivos pueden verse modificados con motivo de mejora o para incorporar novedades.



Tarifas especiales

PARA INVITADOS

	ALOJ. Y DES.		DESCUENTOS		SUPLEMENTO [Doble Uso Individual]
	2 ó MAS NOCHES	1 NOCHE	Niños 2-11,99 años	3ª Pax 4ª-5ª-6ª	
23/03-29/03	28 €	35 €	50%	20%	22 €
30/03-15/05	28 €	35 €	50%	20%	22 €
16/05-22/05	32 €	40 €	50%	20%	22 €
23/05-29/05	38 €	47 €	50%	20%	22 €
30/05-19/06	47 €	58 €	50%	20%	22 €
20/06-26/06	63 €	78 €	50%	20%	22 €
27/06-03/07	70 €	87 €	50%	20%	27 €
04/07-31/07	77 €	96 €	50%	20%	27 €
01/08-21/08	88 €	110 €	50%	20%	27 €
22/08-28/08	70 €	87 €	50%	20%	27 €
29/08-04/09	53 €	66 €	50%	20%	22 €
05/09-11/09	45 €	56 €	50%	20%	22 €
12/09-18/09	38 €	47 €	50%	20%	22 €
19-09/06-11	28 €	35 €	50%	20%	22 €

Precios por persona y día, I.V.A 10% incluido

Tasa Turística No incluida en las Tarifas, de 1,00€ para mayores de 16 años que será abonada por los clientes directamente a la llegada en el Hotel.

MENORES DE 2 AÑOS Pago Directo Hotel

CUNA : 5,00€ / Pax / Día

Cama supletoria: 8,00€ /Pax/ Día

CANCELACIONES: ENTRE 1 SEMANA Y 1 DÍAS ANTES DE LA LLEGADA: 1 NOCHE DE GASTOS

NO SHOW: LA NO PRESENTACIÓN : 2 NOCHES DE GASTOS

Doble uso individual(DUI): El cliente abonará el precio de una sola persona en habitación doble + suplemento DUI

Las reservas deberán hacerse por teléfono en el 977 37 08 08 o por email a: backoffice@palaspineda.com

*Para reservas de más de 10/15 habitaciones es necesario hacer un bloqueo con tiempo, ya que la confirmación dependerá de la disponibilidad de habitaciones y temporada.

NUESTROS DATOS:

INSAGRA UNO SL
C/ Barcelona, 45, 43840 Salou [Tarragona]
Spain
CIF: B43069889

Cuenta corriente
0049 1877 46 21 10 72 92 36
N IBAN ES 75
SWIFT: BSCHEM33

Contacto: Luisvi Moreno, Luisvi@palaspineda.com, 633 76 12 34



Hotel Palas Pineda

C/ Muntanyals, 5 - 43481 La Pineda (Vila-seca)

977 37 08 08 - 633 76 12 34

luisvi@palaspineda.com @palaspinedawedding

WEDDING
& EVENTS

PALAS ^{PINEDA}
Palas

Colaboradores de la revista:

@estudidellum / @pixelmoreno / @entaulats / @setmomentsiespais / @eltallerdelesflors_