

Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

2026

Menús Bodas

Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 1

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Coca de escalivada con anchoas
· Queso manchego con membrillo y frutos secos
· Gambas saladas
· Flor de Fuet de Vic
· Daditos de tortilla mignon

Calientes

· Mini Croquetas de jamón ibérico
· Buñuelos de Bacalao
· Chipirones a la Andaluza
· Montadito de Chistorra suave

PRINCIPALES

· MEZCLUM DE ENSALADAS CON GAMBITAS TEMPLADA, TOMATE CHERRY, PIÑA Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

· MELOSO DE TERNERA CON SALSA DE SETAS Y GRATIN DE PATATAS

PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

74€ p.p. (10% IVA incluido)

Bodega

Blanco Rene Barbier Kraliner
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut D.O. Penedes
Aguas Minerales



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 2

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Coca de escalivada con anchoas
· Queso manchego con membrillo y frutos secos
· Gambas saladas
· Flor de Fuet de Vic
· Daditos de tortilla mignon

Calientes

· Mini Croquetas de jamón ibérico
· Buñuelos de Bacalao
· Chipirones a la Andaluza
· Montadito de Chistorra suave

PRINCIPALES

· MERO CON ALMEJAS Y PERLAS DE PATATA

· CORDERO AL HORNO A LA SEGOVIANA

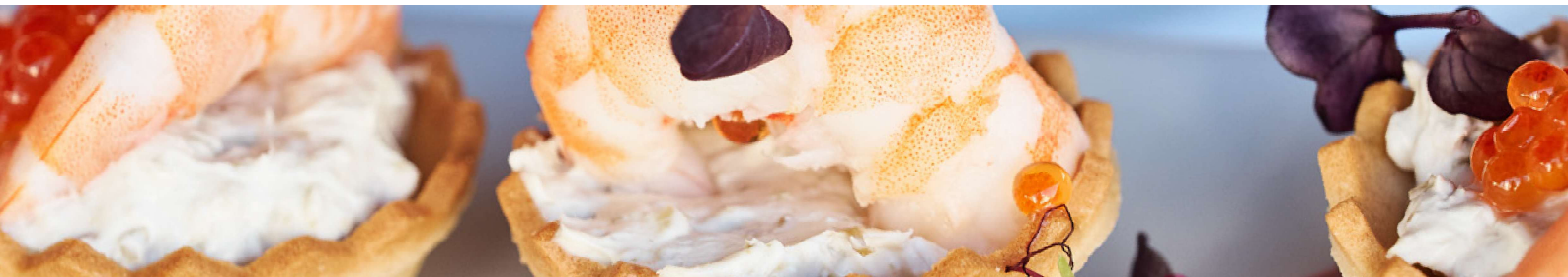
PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

77€ p.p. (10% IVA incluido)

Bodega

Blanco Rene Barbier Kraliner D.O. Penedes
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut D.O. Penedes
Aguas Minerales



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 3

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Coca de escalivada con anchoas
· Queso manchego con membrillo y frutos secos
· Gambas saladas
· Flor de Fuet de Vic
· Daditos de tortilla mignon

Calientes

· Mini Croquetas de Cocido
· Buñuelos de Bacalao
· Chipirones a la Andaluza
· Montadito de Chistorra suave
· Brochetas de pollo con salsa teriyaki

Estaciones

· Fideuà dels Pescadors

PRINCIPALES

· COCKTAIL DE PIÑA DE MARISCOS CON SALSA DE CORAL

· CENTRO DE SOLOMILLO IBÉRICO AL OPORTO
CON GRATÍN DE PATATAS Y YEMA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

80€ p.p. (10% IVA incluido)

Bodega

Blanco Rene Barbier Kraliner D.O. Penedes
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut D.O. Penedes
Aguas Minerales



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 4

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Canapé de salmón ahumado
· Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos
· Flores fuet de Vic
· Coca de escalivada con anchoas
· Langostino con huevas de salmón

Estaciones

· Fideuà dels Pescadors

Calientes

· Mini croquetas de cocido
· Pincho de calamares con salsa brava
· Chipirones a la andaluza
· Montadito de chistorra a la sidra
· Brocheta de pollo teriyaki

PRINCIPALES

· ENSALADA DE LANGOSTINOS Y SALMÓN MARINADO
CON AROMA DE ESENCIA DE CURRY Y VINAGRETA DE CÍTRICOS
o CANALÓN DE MARISCO XL CON BECHAMEL DE PIMIENTOS

· CORDERITO ASADO A LA SEGOVIANA CON PATATAS PANADERAS

PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

82€ p.p. (10% IVA incluido)

Bodega

Blanco Rene Barbier Kraliner D.O. Penedes
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut D.O. Penedes
Aguas Minerales



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 5

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Royal de salmón ahumado
· Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos
· Flores fuet de Vic
· Coca de escalivada con anchoas
· Langostino con huevas de salmón
· Perlas de piña con jamón
· Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico

Calientes

· Mini croquetas de jamón ibérico
· Pincho de calamares con salsa brava
· Chipirones a la andaluza
· Montadito de Chistorra suave
· Brocheta de pollo teriyaki

Estaciones

· Fideuà dels Pescadors
· Arroz del Señorito

PRINCIPALES

· SUQUET DE RAPE A LA MARINERA CON ALMEJAS

· PATO CONFITADO CON CÍTRICOS Y PARMENTIER

PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

85€ p.p. (10% IVA incluido)

Bodega

Blanco Rene Barbier Kraliner D.O. Penedes
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut D.O. Penedes
Aguas Minerales



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 6

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jereces, Vermouths, Bitters, Campari, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Royal de salmón ahumado
· Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos
· Flores fuet de Vic
· Coca de escalivada con anchoas
· Langostino con huevas de salmón
· Rollito de carpaccio de ternera

Calientes

· Mini croquetas de jamón ibérico
· Pincho de calamares con salsa brava
· Chipirones a la andaluza
· Montadito de Chistorra suave
· Brocheta de pollo teriyaki

Estaciones

· Fideuà dels Pescadors
· Arroz del Señorito

PRINCIPALES

· LENGUADO A LA CREMA DE JAMON IBÉRICO CON CHAMPIÑONES
(Perlas de Patatas Vapor)

· JARRET DE TERNERA ESTILO MEDITERRÁNEO
(Setas del Bosque)

PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

89€ p.p. (10% IVA incluido)

Bodega

Blanco Marqués de Irún D.O. Verdejo
Tinto Sembro D.O. Ribera del Duero
Cava Brut D.O. Penedes
Aguas Minerales



hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 7

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Royal de salmón ahumado
· Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos
· Flores fuet de Vic
· Coca de escalivada con anchoas
· Langostino con huevas de salmón
· Perlas de piña con jamón
· Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico
· Rollito de carpaccio de ternera

Calientes

· Mini croquetas de jamón ibérico
· Pincho de calamares con salsa brava
· Chipirones a la andaluza
· Montadito de chistorra suave
· Brocheta de pollo teriyaki
· Crujiente de patata con langostino

Estaciones

· Fideuà dels Pescadors
· Arroz del Señorito

PRINCIPALES

· ENSALADA TEMPLADA CON RAPE, GAMBAS, AGUACATES, TOMATE CHERRY Y VINAGRETA DE CORAL *o* CREMA DE ERIZOS GRATINADA AL CAVA

· PALETILLA *o* PIERNA DE CABRITO AL HORNO PERFUMADA AL ROMANÍ

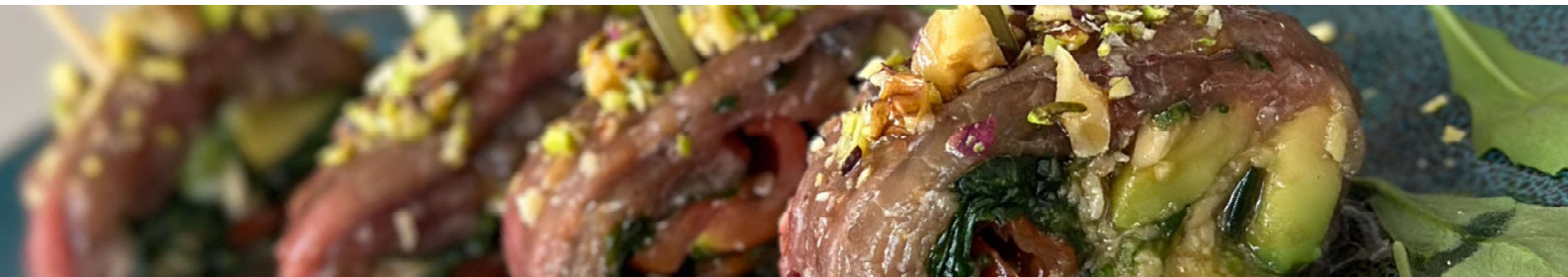
PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

100€ p.p. (10% IVA incluido)

Bodega

Blanco Cilleiro D.O. Albariño
Tinto Ramón Bilbao D.O. Rioja
Cava Codorniu Brut Blanc de Blancs
Aguas Minerales



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 8

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Royal de salmón ahumado
· Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos
· Flores fuet de Vic
· Coca de escalivada con anchoas
· Langostino con huevas de salmón
· Perlas de piña con jamón
· Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico
· Rollito de carpaccio de ternera

Calientes

· Mini croquetas de jamón ibérico
· Pincho de calamares con salsa brava
· Chipirones a la andaluza
· Montadito de chistorra suave
· Brocheta de pollo teriyaki
· Crujiente de patata con langostino

Estaciones

· Fideuà dels Pescadors
· Arroz del Señorito

PRINCIPALES

· SUPREMA DE LUBINA CON FONDO MARINO Y CREMOSO DE PATATA Y VERDURAS

· SOLOMILLO DE BUEY SOBRE TOSTA ROSSINI
(Gratin de patata y yemas de espárragos)

PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

108€ p.p. (10% IVA incluido)

Bodega

Blanco Pazo Cilleiro D.O. Albariño
Tinto Ramón Bilbao D.O. Rioja
Cava Codorniu Brut Blanc de Blancs
Aguas Minerales



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 9

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Wrap up de salmón con cremoso de hierbas y huevas de salmón
· Montadito de jamón ibérico
· Rollito de carpaccio de ternera
· Coca de escalivada con anchoas
· Langostino con huevas de salmón
· Perlas de piña con jamón
· Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico

Calientes

· Mini croquetas de cocido
· Pincho de calamares con salsa brava
· Chipirones a la andaluza
· Crujiente de patata con langostino
· Brocheta de pollo teriyaki
· Tosta de sobrasada con huevos de codorniz
· Langostinos en tempura

Estaciones

· Fideuà dels Pescadors
· Arroz del Señorito
· Quesos variados (4 denominaciones)

PRINCIPALES

· RODABALLO AL PIL PIL CON TIRABEQUES, ZANAHORIA BABY Y PARMENTIER

· SOLOMILLO DE BUEY AL OPORTO

PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

*115€ p.p.** (10% IVA incluido)*

Bodega

Blanco Pazo Cilleiro D.O. Albariño
Tinto Luis Cañas D.O. Rioja
CavaJuve Camps Brut Nature
Aguas Minerales



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 10

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Wrap up de salmón con cremoso de hierbas y huevas de salmón

· Montadito de jamón ibérico

· Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos

· Coca de escalivada con anchoas

· Langostino con huevas de salmón

· Perlas de piña con jamón

· Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico

Calientes

· Mini croquetas de jamón ibérico

· Pincho de calamares con salsa brava

· Chipirones a la andaluza

· Montadito de chistorra suave

· Brocheta de pollo teriyaki

· Tosta de sobrasada con huevos de codorniz

· Brocheta de pollo a la gallega

Estaciones

· Fideuà dels Pescadors

· Arroz del Señorito

· Quesos variados (4 denominaciones)

PRINCIPALES

· FILETES DE LENGUADO CON LANGOSTINOS Y CREMA DE JAMÓN DE BELLOTA

· TOURNEDO DE TERNERA HENRY IV CON RAMILLETE DE ESPÁRRAGOS ENVUELTO EN PANCETA CON TIMBAL DE PATATAS

PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

125€ p.p. (10% IVA incluido)

Bodega

Blanco Rene Barbier Kraliner D.O. Penedes
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut D.O. Penedes
Aguas Minerales



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 11

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

- Wrap up de salmón con cremoso de hierbas y huevas de salmón
- Montadito de jamón ibérico
- Tosta de Foie
- Coca de escalivada con anchoas
- Langostino con huevas de salmón
- Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico
- Tartaleta de marisco
- Cuchara de Tartar de Solomillo de Ternera

Calientes

- Mini Croquetas de jamón ibérico
- Pulpo a Feira
- Gambas con Gabardina con Salsa Brava
- Calamarcitos Andaluza
- Patatitas con Brandada de Bacalao
- Tosta de Sobrasada con Huevos de Codorniz
- Mini Brochetas de Pollo Marinado en salsa Teriyaki
- Nido de Patata con Gula y Huevos de codorniz

Estaciones

- Buffet de Fideua dels Pescadors
- Arroz del Señorito
- Salmón Ahumado con Tostas
- Estacion de quesos variados con panecillos variados y frutos secos

PRINCIPALES

- ENSALADA DE BOGAVANTE A LA VINAGRETA DE MÓDENA
- SORBETE AL MARC DE CHAMPAGNE
- CORAZÓN DE SOLOMILLO AL FOIE CON SALSA OPORTO

PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

*145€ p.p.** (10% IVA incluido)*

Bodega

Blanco Jose Pariente D.O. Rueda
Tinto Luis Cañas D. O Ribera del Duero
Gramona Imperial Brut Nature
Aguas Minerales



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú 12

APERITIVO

Barra de bebidas: Cava, Jerez, Vermouths, Bitter, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

Frios

· Rollito de carpaccio de ternera
· Cucharita de bacalao ahumado y case de tomate
· Perlas de Piña con Jamón
· Triángulo de Tortilla Mignon
· Flores de Fuet de Vic
· Chapatita de Escalibada y Anchoas
· Gambas Saladas
· Tartaleta de langostino con huevas de salmón

Calientes

· Mini Croquetas de jamón ibérico
· Buñuelos de Brandada de Bacalao
· Calamarcitos Andaluza
· Brochetas de Pollo Marinadas en salsa Teriyaki
· Champiñon Relleno
· Brocheta de Pulpo a la Gallega
· Montadito de Chistorra suave
· Chipirones a andaluza

Estaciones

· Buffet de Fideua dels Pescadors
· Arroz del Señorito

PRINCIPALES (PLATO ÚNICO)

(A) MEDALLONES DE RAPE CON ALMEJAS (SALSA MARINERA)
(B) CENTRO DE SOLOMILLO IBÉRICO BRASEADO AL OPORTO
(C) CONFIT DE PATO CON CÍTRICOS Y PARMENTIER
(D) MERO CON LANGOSTINO A LA AMERICANA

PASTEL NUPCIAL

CAFÉ Y LICORES

(A) 85€ p.p. (10% IVA incluido)
(B) 80€ p.p. (10% IVA incluido)
(C) 80€ p.p. (10% IVA incluido)
(D) 82€ p.p. (10% IVA incluido)

Bodega

Blanco Rene Barbier Kraliner
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut D.O. Penedes
Aguas Minerales



El precio del menú está calculado para un mínimo de 50 personas. En caso de ser menos invitados, se cobrará el siguiente suplemento:
De 40 a 49 personas: se añadirá un suplemento al menú de 4 Eur por persona.
El número mínimo de invitados será 40 personas.

hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Menú Infantil
(hasta 10 años)

APERITIVO

· Triangulos de queso
· Chips de patatas
· Daditos de tortilla
· Fuet de Vic
· Mini Croquetas

PRINCIPALES

· CANELONES GRATINADOS *o* MACARRONES BOLOÑESA

· POLLO AL HORNO CON PATATAS FRITAS *o* ESCALOPA CON PATATAS FRITAS

HELADO INFANTIL

BEBIDAS

Refrescos
Aguas Minerales

37€ p.p. (10% IVA incluido)

Animación infantil

Disponemos de servicio de canguro para que los padres puedan disfrutar del banquete sin estar pendiente de los niños. 6 horas de servicio.

400€ (10 niños. 10% IVA incluido)



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Suplementos en APERITIVO

(A partir de 50 personas)

· BUFFET DE JAMÓN PATA NEGRA CON CORTADOR
680€

· BUFFET DE SALMÓN FUMÉE ATENDIDO POR CAMARERO
300€

· BUFFET DE FIDEUA DELS PESCADORS
5€ p.p.

· BUFFET DE ARROZ DEL SEÑORITO
5€ p.p.

· BUFFET DE QUESOS VARIADOS CON TOSTADAS Y FRUTOS SECOS
14€ p.p.

· HUEVOS DE CODORNIZ CON SOBRASADA
4€ p.p.

Suplementos en PRINCIPALES

· SUPLEMENTO DEL SORBETE DE LIMÓN AL CAVA
5€ p.p.



Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Servicios ADICIONALES

CONDICIONES

Menus válidos para mínimo 30 comensales adultos. Para grupos de número inferior consultar otros menús.

CEREMONIA CIVIL

Montaje integral en nuestra terraza junto a la terraza (salón privado en caso de lluvia o mal tiempo), decoración floral, alfombra, sillas con funda, megafonía con técnico y maestro de ceremonias.

695€

AMBIENTACIÓN MUSICAL

Ambientación – discoteca en exclusiva - durante la celebración del banquete y dos horas de servicio de baile.

650€

SERVICIO DE BEBIDAS

Para disfrutar de la fiesta con los clásicos de siempre con duración de dos horas.

Adultos 17€ p.p.
Niños 8 € p.p.

PROYECCIÓN DURANTE EL BANQUETE

Cañón, portátil, megafonía del salón y técnico

90€

ANIMACIÓN INFANTIL

Disponemos de servicio de canguro para que los padres puedan disfrutar del banquete sin estar pendiente de los niños. 6 horas de servicio.

400€/ 10 niños

ANIMACIÓN MUSICAL

Disponemos de diferentes servicios para animar la fiesta: HORA LOCA,
DJ con animación de cantante y bailarina, baile durante 1 hora con disfraces, discursos

Desde 400€

CANDY BAR

Mesas de golosinas y chuches para los más pequeños... ¡y los que no lo son tanto!
Perfecta para la hora de baile o barra libre.

A consultar

FONDUE DE CHOCOLATE

Sorprende a los invitados de una forma única para la hora de baile o barra libre.

A consultar

RESOPÓN

Después de un día de Nervios, de Copas y de Horas de Diversión, qué mejor para reponer fuerzas que un resopón para los irreductibles.

· Sándwiches y minibocadillos
· Bocatín de Jamón
· Pan de Cereales con Queso
· Mini Croisant con perlas de chocolate
· Sándwich de jamón y queso

14€ p.p.

FOTOMATÓN

Fotografías ilimitadas en 10x15 cm con 3 disparos por foto, Álbum recuerdo

a consultar

Hotel **** Mediterráneo CASTELLDEFELS

INFORMACIÓN

· Para realizar la reserva de la sala se deberá efectuar una "Paga y Señal" de 700 Euros. En caso de anular la Boda no se devuelve el dinero; en concepto de gastos

· Adorno floral de la sala incluido. Si desean los adornos especiales consultar precios tanto en centros de mesa como en aperitivo.

· Se incluye el seating plan para los invitados de la boda.

· Los fotógrafos exclusivos del Hotel se encargan de pagar las minutas de Boda y Sociedad de Autores.

· Aviso para las personas con alergias o intolerancias. Ofrecemos menus para personas con alergias al gluten o lactosa. Tambien tenemos menus vegetarianos o veganos.

· En caso de necesitar habitaciones para sus invitados se hará un descuento especial.

· En caso de que el banquete sea de más de 50 comensales (adultos) le invitamos a la noche de bodas con cava y desayuno al día siguiente.

· En caso de que el banquete sea de más de 50 comensales (adultos) los novios están invitados a la prueba del Menú y los demás familiares o amigos pagarán para la prueba del menú el 50% sobre el precio del menú elegido.

· Garaje gratuito para el coche de los novios (2 coches).

· Cualquier otra información no dude ponerse en contacto con nosotros.

(**) Este precio del menu es el mínimo y no es fijo. Está sujeto al precio de mercado del Bogavante. 2 meses antes del banquete se pueden consultar precios definitivos.

MÍNIMOS DE OCUPACIÓN

	ENERO FEBRERO MARZO	ABRIL MAYO JUNIO	JULIO	DEL 25 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE	NOVIEMBRE DICIEMBRE
Banquetes de mediodía	Mínimo 30 personas adultas	Mínimo 30 personas adultas	Mínimo 30 personas adultas	Mínimo 30 personas adultas	Mínimo 30 personas adultas
Banquetes de noche	Mínimo 40 personas adultas	Mínimo 40 personas adultas	Mínimo 40 personas adultas	Mínimo 40 personas adultas	Mínimo 40 personas adultas

Del 1 al 24 de Agosto no se celebrarán bodas.