CASTELL D'EMPORDA
HOTEL RESTAURANT

DOSIER DE BODAS

EN PRIMER LUGAR, ENHORABUENA POR VUESTRO RECIENTE COMPROMISO Y GRACIAS POR CONSIDERAR EL HOTEL CASTELL D'EMPORDÀ PARA CELEBRAR VUESTRO ENLACE

Hotel Castell d'Empordà os ofrece todo aquello que podáis desear para vuestra boda. Además de la belleza del entorno natural, nuestro equipo de profesionales y las instalaciones harán de vuestra celebración una experiencia memorable e inolvidable. Convertiremos vuestro sueño en realidad en uno de los castillos más románticos de España.

A continuación nos complace informaros sobre las opciones y precios para vuestro evento.

INFORMACIÓN GENERAL

LA FINCA DEL CASTILLO

El hotel Castell d'Empordà es el lugar perfecto para celebraciones nupciales. Adaptado a todo tipo de condiciones climatológicas, dispone de espacio para 216 invitados con posibilidad de extenderlo a 250 invitados. La terraza principal del castillo, el jardín de olivos, el jardín del huerto y el «lounge bar» acogen bodas con un mínimo de 60 invitados adultos.

Contáctenos para una oferta personalizada, por favor.

UBICACIÓN

El castillo está situado en el municipio de La Bisbal y es fácilmente accesible. A tan solo cuarenta minutos en coche desde el aeropuerto de Girona, y una hora y quince minutos desde el aeropuerto de Barcelona. El hotel cuenta con un amplio aparcamiento.

NÚMERO MÍNIMO DE INVITADOS

Para *celebraciones de día (almuerzo)* entre mayo y octubre, dependiendo del día de la semana seleccionado, requerimos un número mínimo de invitados adultos:

- Viernes y sábado: 110 invitados adultos.
- Domingo a jueves: 80 invitados adultos.

Nuestro nuevo salón DA.LI está disponible para las bodas de menor tamaño.

Para *celebraciones de noche (cena)* entre mayo y octubre, dependiendo del día de la semana seleccionado, requerimos un número mínimo de invitados adultos:

- Sábado: 110 invitados adultos.
- Viernes: 110 invitados adultos.
- De domingo a jueves bajo petición: 80 invitados adultos.

FIESTA POSTERIOR AL BANQUETE

Después de la comida o la cena podéis continuar vuestra celebración con una fiesta fantástica en nuestro “lounge bar” **La cova del drac**. Para más información sobre nuestra propuesta y tarifas, consultad la sección Servicios opcionales.

HABITACIONES Y SUITES

Para una boda, sin exclusividad del castillo, el mínimo de doce habitaciones ubicadas en el edificio del antiguo castillo debe reservarse como parte del evento. Las habitaciones adicionales y noches adicionales pueden ser parte del contrato, pero están sujetas a disponibilidad. Se recomienda encarecidamente que sus huéspedes reserven con un año de anticipación, ya que somos un hotel muy popular durante la temporada.

EXCLUSIVIDAD

Podéis alquilar Castell d’Empordà de forma exclusiva para vuestra celebración.

Por favor contáctenos para saber nuestras condiciones de exclusividad.

El uso exclusivo del castillo empieza a las 16.30 h. y termina el día después a las 11.00 h. Para dos días exclusivos, se requiere un mínimo de 110 invitados al igual que estancia mínima de dos noches y dos cenas. La primera noche podríamos, por ejemplo, organizar una barbacoa en la terraza Napoleón.

El día de la boda, si quisieran un banquete tendría lugar en la terraza principal del Castillo.

En caso de querer una cena más informal, la terraza DA.LI estará a su disposición.

FOTOGRAFÍAS

La capilla, las terrazas del castillo, el jardín de olivos, el jardín del huerto con sus impresionantes vistas, el propio castillo y el pueblo Castell d'Empordà ofrecen un escenario perfecto para las instantáneas de vuestro enlace.

PROVEEDORES FAVORITOS

Ponemos a vuestra disposición un directorio de todos los proveedores locales de servicios: flores, decoración, música, disc-jockey, fotógrafos, vídeo, niñeras y transporte. Nuestra lista de proveedores favoritos está formada por compañías y personas que conocemos personalmente y con quienes hemos colaborado en muchas ocasiones. Han proporcionado servicios de confianza y cuentan con la experiencia necesaria para resolver vuestras dudas y deseos ya que conocen perfectamente las facilidades y posibilidades con las que cuenta el hotel.

COCINA

Castell d'Empordà es renombrado por su cocina. Nuestro chef y su equipo se enorgullecen de crear delicias culinarias de gran calidad, empleando los mejores ingredientes locales. Ofrecemos varias opciones de menú (tres platos) para las comidas y cenas. Para el banquete, necesitaréis conformar un menú fijo y elegir los vinos.

DEGUSTACIÓN DE MENÚ

Una de las partes más agradables de la preparación de la boda es una degustación de menú. Nuestro chef de cocina, coordinador de bodas y el maître de bodas lo ayudarán a configurar el menú que mejor se adapte a sus deseos. En un almuerzo o cena culinaria en nuestro restaurante Drac o Tres Margarit, le presentamos una selección de 6 productos de nuestros aperitivos, una selección de 2 entrantes, 2 platos principales, 2 postres y 2 pasteles de boda.

- Menú de degustación para dos personas para banquetes de hasta 70 invitados.
- Menú de degustación para cuatro personas para banquetes entre 71- 99 invitados.
- Menú de degustación para seis personas para banquetes de 100 o más invitados.

Si desea traer personas adicionales para asistir a la degustación de menús, el costo adicional será de 75€ sin IVA.

CASTELL D'EMPORDÀ
PAQUETE DE BODA

Nuestros paquetes de bodas incluyen varias opciones, desde 119€ por persona. En las páginas siguientes puede encontrar los diversos menús, aperitivos y servicios adicionales. Los paquetes de bodas incluyen:

1. COMIDA Y BEBIDA

- Cava de bienvenida a la llegada, antes la ceremonia.
- Aperitivo (vuestra selección de doce de los platillos propuestos, uno por cada categoría).
- Menú de tres platos (fijo para todos los invitados y compuesto por un entrante, un plato principal y un postre).
- Bebida (especificadas en el menú de aperitivos).
- Agua, refrescos, vinos seleccionados y cava durante el banquete, tal y como se detalla en el menú.

2. SUITE NUPCIAL

- Una estancia de una noche gratis en nuestra suite nupcial Pere Margarit
- Cava en la habitación.

3. CEREMONIA DE ALQUILER Y BODA SET UPS

- Montaje de la ceremonia en el jardín de olivos.
- Montaje del aperitivo posterior a la ceremonia en jardín del huerto.
- Montaje del banquete en la terraza principal del castillo o en la terraza Napoleón.
- Montaje de la fiesta posterior en la terraza Napoleón y en el «lounge bar» **La cova del drac.**

4. OTROS SERVICIOS Y COMODIDADES

- Acceso a nuestra capilla del Remei ya otras áreas del castillo, donde se podrán realizar preciosas sesiones de fotos.
- Coordinadores de boda entregados y profesionales que os ayudarán a organizar el evento y os guiarán durante el día.
- Nuestro maître estará presente durante el banquete para coordinar y supervisar el evento.
- Menús personalizados.
- Plano con la disposición de mesas y tarjetas identificadoras personalizadas.
- Amplio aparcamiento.

El precio no incluye:

- Decoración (flores o luces decorativas especiales).
- Disc-jockey o música en vivo.
- Barra libre después del banquete en La Cova del Drac.
- Licores u otras bebidas alcohólicas no incluidas en el menú de boda.
- Impuesto de turismo 1, 20 €por persona por noche (el monto del impuesto está sujeto a cambios).
- 10% I.V.A.

Para bodas con menos de 110 invitados adultos, se cobra una tarifa por el uso exclusivo del Olive Garden para la ceremonia y la terraza de Castell para el almuerzo o la cena (ver 3). Esto depende de la cantidad de invitados:

- +110 invitados: no se aplica ningún cargo
- 100-109 huéspedes: 1.000€
- 80-99 invitados: 1.500€
- 60-79 invitados: 2.000€
- 40-59 invitados: 3.000€
- Sábado mínimo 110 huéspedes.

Por favor tenga en cuenta que para los fines de semana entre mayo y septiembre los requerimientos son los siguientes: un mínimo de 110 invitados para el salón Drac y un mínimo de 80 en nuestro increíble nuevo espacio Da.Li con dos noches y dos eventos como mínimo.

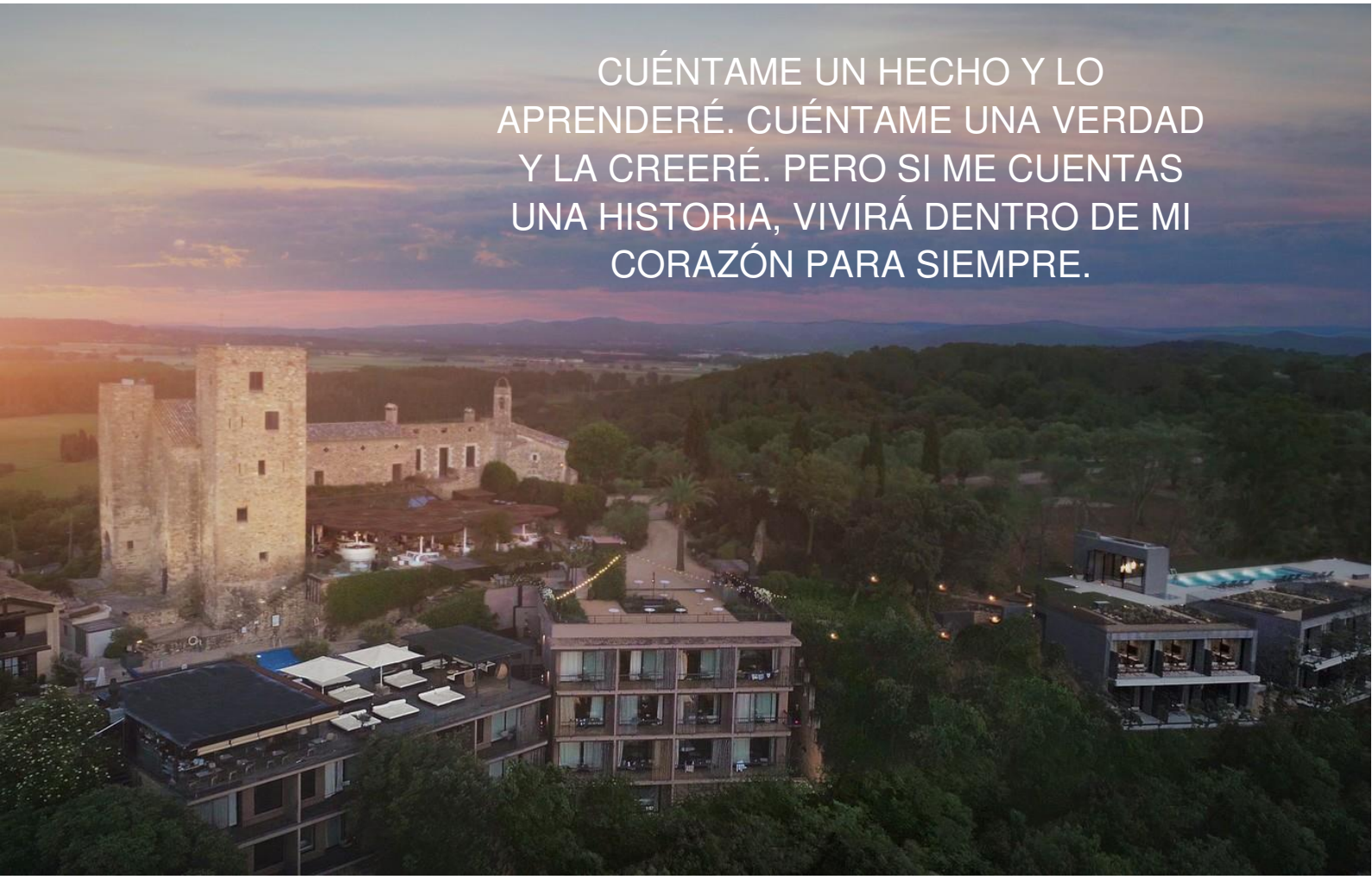
Precios válidos para bodas 2022
Tarifas de 2023 disponibles bajo petición

Os invitamos a contactarnos y pedir cita para visitar el Castell d'Empordà. Nosotros y nuestro Equipo de Eventos estaremos encantados de mostraros el lugar y conocer vuestros deseos.

¡Esperamos poder daros la bienvenida muy pronto a nuestro castillo!

Saludos cordiales,

Albert Diks & Margo Vereijken
Propietarios



MENU DE BODAS

INCLUIDO EN EL PAQUETE DE BODA

125€ por persona

APERITIVO

Selección de doce aperitivos

GAZPACHOS

Gazpacho al estilo andaluz
Gazpacho claro, con esencia de tomates y verduras cortadas
Gazpacho de melón clarificado con taquitos de melón

FOIE

Crema de foie con Jerez y manzana
Bombón de foie
Terrina de foie con merengue y reducción de Pedro Ximenez

SALMÓN

Salmón marinado con eneldo y mostaza antigua
Salmón marinado con pepino y crema de aguacate
Salmón ahumado con crema agria y caviar de salmón

CRUJIENTES

Crujiente de alcachofa con tapenade de aceitunas negras
Crujiente de lentejas con tomates y crema de alcachofa
Nuestra versión de patatas bravas

CARNES

Mini hamburguesa
Tartar de ternera con mostaza antigua y merengue de Cabernet Sauvignon
Tartar de ternera con crema de pimientos del piquillo y piñones
Panceta lacada con algas crujientes y sésamo
Morcilla campestre con mostaza, cítricos y chicoria

IBÉRICOS

Jamón ibérico con higos en dos texturas
Jamón ibérico con textura de tomate, caviar de aceite de oliva y migas de pan de Payés crujiente
Melón con migas de jamón ibérico
Rollo de jamón Ibérico con queso de cabra

Menú de boda
Confeccione su propio menú

VEGETARIANO

Tostada de champiñones

Huevo de codorniz pochado con champiñones de temporada y tostadita

Explosión de sandía con infusión de vodka y menta

Brocheta de mozzarella, tomates cherry y albahaca

Remolacha con crema de queso de cabra y polvo de nueces

PESCADOS

Bacalao confitado al pilpil de Sobrasada y gelatina de membrillo

Pulpo a la parrilla con chorizo

Brocheta de atún marinado y sandía

Atún con pepino congelado y fantasía de albahaca

MARINADOS

Berberechos en vinagre a las flores aromáticas y cítricos

Ceviche de Corvina al estilo del chef

Anchoas de La Escala con pepino fresco encurtido

Sardinas ahumadas, frambuesa y teriyaki de frutas y verduras

GAMBAS

Tempura de gambas con mayonesa de curri verde

Gambas con salsa agripicante de mango

Tartar de gambas con vinagreta de cítricos

CROQUETAS

Croquetas de setas con crema de champiñones

Croquetas de bacalao con Alioli

Croquetas de jamón ibérico con crema de mostaza

Buñuelos de bacalao

CREMAS

Chupito de bullabesa

Chupito de mejillones

Chupito de champiñones y trufas

DE NUESTRA BODEGA

Los aperitivos van acompañados de agua, zumos, cerveza de barril, vermouth, apperol spritz, Campari, refrescos, vino de la casa y cava

MENU DE BODAS

INCLUIDO EN EL PAQUETE DE BODA

125€ por persona

ENTRANTE

Elija uno

Salmón marinado en whisky, con verduras en escabeche, caviar de salmón, y crema fresca de aguacate

Raviolis de foie con espinacas y espuma de queso parmesano

Tartar de ternera con mostaza, alcaparras, merengue de Cabernet Sauvignon y brotes

Risotto de setas de temporada con emulsión de boletus

Suquet de rape y gamba al estilo Castell d'Empordà (suplemento de 9€)

Gambas frescas con su tartar y guarnición de verduras del huerto (suplemento de 9€)

Tataki de atún con crema de sake y diversas texturas de limón y jengibre (suplemento de 9€)

Ensalada de Bogavante a la parrilla con espárragos, aliñada con salsa holandesa y crema de aguacate (suplemento de 19€)

Vieira cremosa con peras y nabo acompañado de parmesano de nueces (suplemento de 8€)

Canelón de tataki de ternera rellenos de foie y tres texturas de setas e higos (suplemento de 8€)

Menú de boda
Confeccione su propio menú

PLATO PRINCIPAL

Elija uno

Magret de pato con melocotón marinado, crema de pimientos de piquillo ahumados y piñones

Meloso de ternera con texturas de patatas y tubérculos de temporada

Cerdo confitado con mosaico de patata y zanahoria

Bacalao con crema de patata y crujiente, espuma de bacalao y vinagreta de cítricos

Corvina a la plancha con canelón de espinacas, salsa holandesa y crema de alcachofas

Costillas de cordero con crema de alcachofa, y canelón berenjena y calabacín
(suplemento de 16€)

Filete de ternera con champiñones y crema de patatas trufada (suplemento de 8€)

Tournedó Rossini (suplemento de 16€)

Lubina con manzana verde y ensalada de hinojo (suplemento de 9€)

Rodaballo al estilo catalán con patatas, cebolla y tomates (suplemento de 12€)

POSTRE

A elegir

DE NUESTRA BODEGA

Nuestro maître les preparará una selección de vinos blancos y tintos a juego con sus platos.
Algunos de estos vinos están incluidos mientras que otros tienen un suplemento.
El cava, el vino, los refrescos, el agua, la cerveza de barril, el café y el té están incluidos durante la comida.

MENU DE BODAS

INCLUIDO EN EL PAQUETE DE BODA

125€ por persona

POSTRE

Su elección

Texturas de melón, estragón y sorbete de yogur

Crema de cava infusionada de verbena y fresas

Montaña de La Bisbal: mousse de chocolate y cítricos

Nuestra versión de la crema catalana

Surtido de helados y sorbetes de temporada

Parfait de helado de pistacho con chocolate

Melocotón marinado, albahaca y almendras

Piña fresca con coco

Fantasía de cítricos: variedades de naranja, lima y limón

Nuestro tiramisú

OPCIONES DE PASTELES

(Suplemento de 5€ por persona)

Carrot cake

Sacher

Red Velvet

Limón

Frutos del Bosque

Chocolate

Menú Vegetariano

ENTRANTE

Alcachofa enterrada

Tomate marinado con aliño de Yuzu y espuma de mozzarella

Remolacha con rábano picante, arroz crujiente y Blancafort

PLATO PRINCIPAL

Del huerto
(Verduras en diferentes cocciones, con crema de tubérculos, brotes, semillas y flores)

Arroz con setas de temporada, cebollas asadas y trufa

Patatas mille feuille en salsa de ahumado de pimiento y berenjena asada

POSTRE

A elegir

MENÚ PARA NIÑOS

Pasta con salsa de tomates frescos
y/o
Filete de solomillo con patatas fritas
Pescado fresco asado con arroz blanco
Pechuga de pollo con patatas fritas
Nuggets de pollo con patatas fritas
Helado

Precio: 30€ por niño, IVA no incluido

MENÚ EQUIPO

Menú seleccionado
Precio: 35€ por persona, IVA no incluido

FIESTA EN "LA COVA DEL DRAC"

BARRA LIBRE DURANTE LA FIESTA

Durante la primera y segunda hora, la barra libre se calcula según el número total de invitados adultos. A partir de la tercera hora se contabilizará el número real de los invitados que permanecen en la fiesta, siempre y cuando dicho número no sea menor al 50 por ciento del total de invitados adultos, con un mínimo de 40 invitados.

Primera hora: 12€ por persona per-hora.
Segunda hora: 12€ por persona per-hora.
Tercera hora: 11 € por persona per hora.
Se podría disponer de una cuarta hora siempre y cuando haya un mínimo de 40 invitados y según los requisitos explicados anteriormente: 10€ por persona per-hora.

Se debe tener en cuenta que las tarifas de barra libre empiezan a contar a partir desde que se programa ésta con anterioridad. Como muy tarde se empezará a las 00.00h. Se empezará a contabilizar independiente mente de cualquier retraso en el banquete (a causa de discursos no programados u otras sorpresas imprevistas).

La Cova del Drac cerrará como máximo a las 04.00 h.

LA BARRA LIBRE INCLUYE:

Vino tinto, vino blanco, Cava, cerveza y refrescos.
Gin Bombay, Tankeray, Beefeater, Seagrams, Smirnoff, Absolut, J&B, Ballantine's, Cutty Sark, Ron Bacardi, Cacique, Brugal, Martini.
Bebidas alcohólicas especiales no incluidas.

SUPLEMENTO DE BARRA LIBRE DE GIN TONIC PREMIUM

Bombay Saphire, Citadelle, Hendrick's, Tankeray Ten, G'vine, London 1,
Tónica Fever Tree &Schweppes Original, servido en copa de balón.

Precio: 12€ por persona (a añadir al precio por persona de la barra libre).

SUPLEMENTO DE BARRA LIBRE DE CÓCTELES

Mojitos y caipiriñas

Precio: 12€ por persona (a añadir al precio por persona de la barra libre).

SERVICIOS OPCIONALES

Hemos preparado una selección de extras para que disfrutes durante la ceremonia, el aperitivo, después de la fiesta o en cualquier momento durante tu evento.

TARTA DE BODA 5 € | persona

Tarta red velvet, Pastel de zanahoria,
Tarta de frutos del bosque, Tarta de Chocolate, Sacher

SERVICIO EN LA SUITE PARA LA NOVIA Y SUS DAMAS DE HONOR 25 € | persona

Selección de mini sándwich, fruta,
dulces, Cava y zumo persona

BUFFET DE QUESOS 10 € | persona

Selección de cinco quesos locales
con mermeladas caseras, chutneys & panes

BUFFET DE JAMÓN IBÉRICO & CORTADOR PROFESIONAL **800 € | unidad**

Jamón Ibérico & pan catalán
con tomate y aceite de oliva cortado
durante el aperitivo por un profesional

CALAMARI **8 € | persona**

Calamares y rabas al estilo Andaluz

BUFFET DE OSTRAS **35 € | docena**

SNACKS ANTES DE LA CEREMONIA **3 € | persona**

Chips de vegetales
Piruleta de Parmesano
Brocheta de fruta
Aceitunas

BARRA DE ACEITUNAS **6 € | persona**

3 variaciones de aceitunas
y sus aceites con pan

SHOW COOKING

PAELLA **12 € | persona**

Preparado por nuestro chef in situ

BUFFET A LA PARRILLA `GREEN EGG´

Pinchos de gambas de la Costa Brava	**según Mercado**
Pinchos de verdura	**25 €	50 unidad**
Ternera premium de Girona asada al grill	**4 euros unidad**

SNACKS DE MEDIA NOCHE **desde 6,50 €|persona**

Mini bocadillos
Mini pizzas
Pastas saladas
Pastas dulces & donuts
Mini hamburguesas
Wraps de pollo y ensalada
Petit fours

PATATA FRITAS SUPPLEMENTO **3 € | persona**
PAN SUPLEMENTO **2 € | persona**

CANDY BAR **200 €**

SERVICIO ADICIONAL

HABITACIONES DROPS 5 **€**| habitación

Entrega de regalos en las habitaciones del hotel.

BEBIDAS

CERVEZAS LOCALES CON LAS BEBIDAS DE BIENVENIDA **24 €| docena**

BARRA DE GIN & TONIC O MOJITO **12 € | persona/hora**

BARRA SANGRIA **6 € | persona/hora**

BARRA DE ZUMOS FRESCOS **6 € | persona/hora**

Su selección de 2 sabores

BOTELLA DE CAVA DRAC 16 **€** | **botella**

EXPRESSO MARTINI 6,50 **€**| **persona**

IVA no incluido en los servicios arriba mencionados.

POLÍTICAS DE RESERVA Y PAGO

- Una vez enviado el presupuesto estimado, se puede realizar una reserva provisional, que será vigente por un máximo de siete días, incluidos los días de fin de semana.
- Para garantizar la reserva de la fecha de vuestro enlace, se requiere un depósito de un **30 % no reembolsable.,**
- Se debe abonar un 50 % del total por lo menos cuatro meses antes del evento.
- El 20% restante debe pagarse al menos 4 días hábiles antes de la fecha de la boda.
- En el caso de realizar el pago mediante transferencia, se requiere realizarlo **4 días laborables** antes de la fecha del evento para garantizar la recepción en nuestra cuenta bancaria.
- Cualquier importe restante y adicional debe pagarse con tarjeta de crédito al final del evento.
- Si alguno de estos depósitos no se recibe dentro del tiempo especificado y en su totalidad, el hotel se reserva el derecho de liberar la fecha reservada.
- La degustación de menús debe realizarse preferentemente en abril u octubre. Tenga en cuenta que nuestro hotel cierra desde noviembre hasta marzo.
- **Los costes adicionales de los invitados a la boda (como consumiciones del mini-bar) deben ser abonados al desalojar la habitación.**
- En caso de estancias extendidas, todos los gastos realizados por los invitados o los novios se contabilizarán en el check out.
- Cualquier gasto de los invitados a la boda no abonado será cargado a los novios.
- Cualquier cargo pendiente debe ser liquidado por completo antes de salir.
- Lamentamos informales que no aceptamos cheques.
- Los novios son responsables del pago de las habitaciones que forman parte del contrato y que deben ser pagadas por los propios huéspedes.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN Y MODIFICACIÓN

- Se permite una reducción en el número de invitados para el paquete de bodas hasta 21 días antes de la fecha de la boda. Sin embargo, la reducción del número de invitados no debe ser inferior al 5% de la cantidad estimada de huéspedes previamente confirmada. Si el número de invitados es superior al 5%, el hotel tendrá derecho a cobrar el costo del menú y la barra libre para cada persona cancelada por encima del 5%.
- El cliente debe informar al hotel el número final de huéspedes 21 días antes del evento, incluidos los nombres. Una vez que recibamos esta información, no se aceptará ninguna cancelación del evento (total o parcial) sin importar la causa.
- Se permite un aumento en el número de invitados enumerados hasta 21 días antes de la boda, pero está sujeto a la aprobación del hotel. Se pueden aplicar cargos adicionales.
- Cualquier cancelación debe llegar por escrito. Los depósitos no son reembolsables.