



HOTELBARÚ

EL SILENCIO DEL MAR



Eventos en familia



sweet:hoteles



HOTELBARÚ

EL SILENCIO DEL MAR



Mucho más que un hotel

Hotel Barú es un hotel de 4 estrellas situado en la idílica playa de Almardá, en el término municipal de Sagunto, a poco más de 30 minutos de Valencia.

Contamos, para tu boda, con el salón ICARO,
con capacidad de hasta 90 comensales.

Nuestro equipo cuidará cada uno de los detalles.
Desde el departamento de eventos te acompañaremos durante todo el proceso proponiéndote ideas y soluciones para crear este día tan especial.

El equipo de cocina de Barú ha creado un catálogo de platos tradicionales valencianos donde damos un toque gourmet sin perder nuestro origen de la comarca de Camp de Morvedre.

Esperamos que os guste nuestra propuesta.

Grupo Sweet Hoteles



HOTELBARÚ

EL SILENCIO DEL MAR



CREA TU PROPIO MENÚ

Solo en 3 pasos
(+ 1 bebida)

Elige los 3 entrantes que más te gusten

Un principal que sorprenda a tus invitados/as

Un postre y la tarta que te gustaría

Súmale el precio de la bodega

Ya tienes el total del menú de adulto

**SIGUIENDO ESTOS PASOS PODRÁS
CALCULAR TU MENÚ PERSONALIZADO**

¿EMPEZAMOS?

APERITIVO DE BIENVENIDA

Mientras llegan tus invitados sorpréndeles
con unos aperitivos de bienvenida

Refrescos, cervezas , bodega básica, zumos y aguas minerales

BIENVENIDA PICA-PICA

Nuestra selección de aperitivos con
patatas chips , aceitunas aliñadas, encurtidos
y frutos secos

9.00€/por persona

y si añades

Gazpacho de piquillos y albahaca
Buñuelo de mar con alioli de miel
Croqueta de pato hoisin

15.00€/por persona

45 minutos de duración



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

CONFIGURA TU PROPIO MENÚ SERVIDO EN MESA

ELIGE 3 DE NUESTRAS OPCIONES

PASO 1

ENTRANTES

Titaina en llanda i tonyina de sorra con pan de sartén. 5.25

Tomate, ventresca, mojama y encurtidos 5.75

Ensaladilla con piparra y rábano 5.25

Tartar de salmón, aguacate y salsa ponzu 6.50

Ajoarriero con pan crujiente 5.50

Pintxo de gambón crujiente y mayo teriyaki 5.25

Huevo pochado, trufa y migas al ajo 7.50

Buñuelos de bacalao con all i oli de miel de romero 5.25

Sobrasada , panceta y miel sobre pan de cristal 5.65

Dúo de croquetas: De chipirón en su tinta y de pato hoisin 6.00

Tagine de cordero sobre puré de boniato 7.50



CONFIGURA TU PROPIO MENÚ SERVIDO EN MESA

PASO 2

ELIGE TU PRINCIPAL

MÁXIMO 2 OPCIONES (CON PAX. SUPERIORES A 20)

CARNES/PESACADOS

- Carrillera de ternera estofada en su jugo y parmentier de patatas 17.50
- Presca ibérica con puré de chirivía y verduras 19.00
- Bacalao baja temperatura con miso y almejas 17.50
- Lomo de corvina sobre cremoso de guisantes y verduras 18.50

ARROCES

- Arroz Senyoret con su all i oli 17.50
- Fideuá de sepia, shitakes y gambón 18.00
- Arroz de **Putxero** 17.50
- Arroz de pato, setas y foie 18.50
- Arroz negro 18.00
- Paella Valenciana de pollo y conejo 18.50



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

CONFIGURA TU PROPIO MENÚ SERVIDO EN MESA

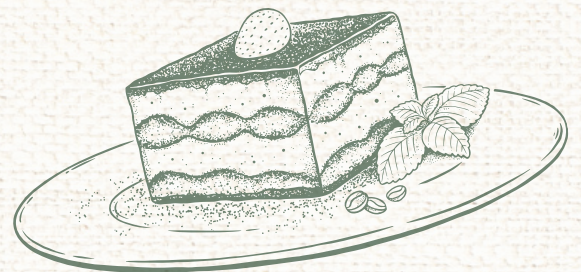
PASO 3 POSTRE Y TARTA

POSTRES

a elegir

Brownie con dulce de leche y helado de vainilla
Torrija con helado de café

6.00 por persona



TARTAS

a elegir

Chocolate con leche
Carrot cake
Oreo Cake
Strawberry Cheese Cake
Red Velvet

7.50 por persona



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

MENÚ SERVIDO EN MESA CON BEBIDA INCLUIDA

HASTA LOS CAFES INCLUIDOS

BODEGA SWEET

Vino blanco Las Dos Ces
Vino Tinto Las Dos Ces
Cava Roxane
Bodegas Chozas Carrascal
DO Utiel-Requena

Cervezas, refrescos y aguas
Cafés e Infusiones

18.00 por persona



BARRA LIBRE

BARRA LIBRE ESTANDAR:

2 horas de duración

22.00 por persona

Hora extra

10.00 por persona

BARRA LIBRE PREMIUM:

2 horas de duración

30.00 por persona

Hora extra

14.00 por persona



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

menú

PARA LOS MÁS PEQUES

HASTA 12 AÑOS.

Coctel de Llegada

Conos de patatas chips y refrescos

4.00

MENÚ SERVIDO EN MESA

Entrantes individual

Aros de cebolla

Fingers de mozzarella

Croquetitas de jamón de bodega

Principal a elegir

(para todos los peques el mismo)

Paella de pollo deshuesado y verduras

Macarrones con salsa de tomate y parmesano

Escalope de cerdo con patatas

Postre

Tarrina de helado de chocolate y fresa

Porción de pastel de celebración individual

Bebidas incluidas

32.00



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

Extras para un día especial

CANDY BAR

ANIMACIÓN

PHOTOCALL

CARRO DE MERIENDA

DECORACIÓN

FLORES

MÚSICA

ALOJAMIENTO

PELUQUERÍA

MAQUILLAJE

(Precios a consultar)



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona Todos los precios están expresados en Euros.

NORMAS DE LA CASA Y CONDICIONES DE RESERVA

CONDICIONES DE RESERVA

Es imprescindible el pago de la reserva* para la confirmación de la misma. Se le enviará factura proforma con todos los servicios a contratar y con las fechas de pago indicadas. Ésta podrá modificarse hasta 10 días antes.

30 días antes del evento debe haberse abonado el 50% de la factura.

10 días antes de la fecha del evento reservado deberá hacerse el pago del 100% del total de su factura.

Serán necesarios sus datos para formalizar la reserva y enviarle el contrato, que nos tendrá que entregar firmado.

CONDICIONES DE PAGO

1er pago: 150,00€ en concepto de confirmación de la reserva*

2do pago: 50% del total de la factura, 30 días antes del evento

3er pago: 100% del total de la factura, 10 días antes del evento

NORMAS DE LA CASA

No está permitido traer ningún tipo de alimento del exterior (incluidas mesas de dulces).

Si desea contratar música en directo, debe ser con nuestra empresa habitual de actuaciones musicales y bajo nuestra autorización.

No estará permitida ninguna actividad musical sin previo aviso a la empresa.

Todo el personal que venga a ejercer su jornada laboral en el hotel, deberá facilitar previamente su alta en la Seguridad Social.



HOTELBARÚ

EL SILENCIO DEL MAR

◆◆◆◆

RESERVA

Fecha celebración:

Nombre completo:

Teléfono de contacto:

Tipo:

Salón:

PAX adultos:

PAX infantiles:

ES34 2100 3155 4922 0011 6810 Banco: Caixabank

150,00€ en concepto de confirmación / reserva

INDICAR NOMBRE Y FECHA EN EL CONCEPTO

30 días antes del evento, 50%

10 días antes del evento, 50% restante del total