



HOTELBARÚ

EL SILENCIO DEL MAR



Comuniones

2024

sweet:hoteles



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 Almadá, 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

Aperitivo de bienvenida

PICA-PICA

mientras llegan los/las invitados/as

Refrescos, cervezas, bodega básica, zumos y aguas minerales

con

patatas chips, aceitunas aliñadas, encurtidos y frutos secos

9,00€

y además puedes añadir

Gaspacho de piquillos y albahaca

Pintxo de gambón con mayo kimchi

Brioche de rabo de toro, encurtidos y mayo cebollino

15,00€

45 minutos de duración

Menú arrocerero

ENTRANTES

Elige 3 de nuestras opciones

Tabla de jamón y quesos internacionales

Ensaladilla brasa

Croqueta de pato hoisin

Ensalada de burrata, ventresca y pesto

Patatas bravas con alioli negro y sriracha

Buñuelo de mar y alioli de miel

PRINCIPAL

a elegir

Arroz del senyoret

Paella valenciana

Arroz negro

Arroz pato, setas y foie

POSTRE

Banoffee con chantilly de canela

o

Tarta de manzana deconstruida

63,00€/ por persona

Menú carne o pescado

ENTRANTES

Elige 3 de nuestras opciones

Tabla de jamón y quesos internacionales

Ensaladilla brasa

Croqueta de pato hoisin

Ensalada de burrata, ventresca y pesto

Patatas bravas con alioli negro y sriracha

Buñuelo de mar y alioli de miel

PRINCIPAL

Carrillera en su jugo y parmentier

o

Bacalao de miso y almejas

POSTRE

Banoffee con chantilly de canela

o

Tarta de manzana deconstruida

67,00€/ por persona

Nuestras tartas recomendadas

PASTEL CELEBRACIÓN

Chocolate con leche

Dulce de leche

Carrot cake

Oreo cake

Strawberry cheese cake

Chocolate negro

Red velvet

Posibilidad de otras selecciones bajo petición con suplemento

Incluida en el precio

Nuestra bodega recomendada

BEBIDAS

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

Posibilidad de otras selecciones bajo petición, con suplemento

Incluida durante todo el servicio hasta el café (incluido)

Menú infantil

hasta 12 años

CÓCTEL DE LLEGADA

aperitivos y refrescos

MENÚ SERVIDO EN MESA

ENTRANTES

*Tiras de pollo crujientes
Mini piadinas de jamón y queso fundido
Croquetitas de jamón de bodega
acompañadas de patatas rustidas*

PRINCIPAL A ELEGIR:

*(para todos los peques el mismo)
Paella de pollo deshuesado y verduras
Macarrones con salsa de tomate y parmesano*

POSTRE

*Tarrina de helado
Porción de pastel de celebración individual*

BEBIDAS INCLUIDAS

36,00€

Quiero seguir con la fiesta

INCLUYE EN TU FIESTA

BARRA LIBRE ESTÁNDAR

Marcas estándar de alcohol para combinados, cervezas y refrescos

2 horas de duración, 22,00€/persona

3 horas de duración, 32,00€/persona

+4 horas de duración con alojamiento completo hotel

BARRA LIBRE PREMIUM

2 horas de duración: 30,00€/persona

Hora extra: 14,00€/persona

SERVICIO POR COPAS

7,50€ los combinados

2,70€ los refrescos y cervezas

(mínimo: 25 copas, 1 hora de duración)

ANIMACIÓN MUSICAL

DJ desde 450,00€

Dúo clásico 400,00€

Grupo musical desde 650,00€



Extras

PARA UN DÍA ÚNICO

Decoraciones especiales

Mesas dulces / Candy Bar

Animación infantil

Photocall

Carro de merienda

Música Dj

Flores

Maquilladora

Peluquería

Alojamiento

(precios a consultar)

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.

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

CONDICIONES DE PAGO

1er pago: 500,00€ en concepto de confirmación de la reserva

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

3er pago: importe restante 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 actividad en el hotel, deberá facilitar previamente su alta en la Seguridad Social.

Ventajas

EN TU MENÚ ESTÁ INCLUIDO

*Mantelería especial Sweet bajo arena con puntilla blanca
y servilleta de tela blanca*

Cubertería y vajilla especial

Centros de mesa

Minutas

Seating / Plan de mesas

Cartelería bienvenida

Espacios privados

ALÓJATE CON NOSOTROS

*Te ofrecemos tarifas especiales para la exclusividad del hotel
y así poder alojar menores de edad*

VISÍTANOS EN

WWW.SWEETHOTELES.COM



CONTACTO

DEPARTAMENTO EVENTOS

SWEET HOTELES

Noelia Niñez

EVENTOS@SWEETHOTELES.COM

658 521 453



HOTELBARÚ

EL SILENCIO DEL MAR



Comuniones

2024

sweet:hoteles



2024