

HOTEL   
**BAYREN** Un lugar  
donde celebrar tus eventos

*Boda*



Avenida Neptuno, 62 46730 Playa de Gandia Tel. 96 284 03 00 – Fax. 96 284 06 53

607 342 265 [eventos@hotelesrh.com](mailto:eventos@hotelesrh.com) [www.hotelesrh.com](http://www.hotelesrh.com)

## Ceremonia civil

Una ceremonia civil en nuestros jardines  
y con el Mediterráneo de fondo

Dar el *sí, quiero* bajo el sol y rodeados de  
vuestra gente

Nosotros nos encargamos del montaje de  
las sillas y mesa de ceremonia,  
distribución del espacio, decoración floral

Precio montaje 350€

Buffet Jamón Ibérico (Cortado en Vivo)

500€

Buffet de quesos

300€

Buffet de Ibéricos

300€

Chupito de salmorejo

1,25€

Chupito de crema de melón con jamón

1,25€

Chupa chups de queso de cabra con tomate

1,50€

Bombón de foie

1,50€

Surtido de sushi

1,55€

Frío

Caliente

Saquitos de fritos variados

0,70€

Surtido de croquetas caseras

0,90€

Piruletas de codorniz y pintada

1,50€

Brocheta de yakitori

1,25€

Brocheta de tandoori

1,25€

Zamburiñas gratinadas al azafrán

1,50€

Bocaditos de patata con queso de cabra y espinacas

0,60€

Sticks de morcilla y manzana

1,00€

Bebidas (Cerveza, Cerveza Sin, Vermouth, Vinos, Refrescos Variados y Aguas Minerales). 2,00€



Salón Mondúber

Salones panelables con una capacidad total para 500 invitados.

Mondúber I 120 invitados

Mondúber II 50 invitados

Mondúber III 100 invitados

Mondúber IV 100 invitados

Todos los precios que a continuación se detallan son por persona y llevan el IVA incluido



## Menú Infantil

### Centro Mesa

Jamón y Queso Manchego

Calamares a la Romana

Nuggets

Porciones de Pizza de Jamón York y Queso

Croquetas de jamón

### Opciones

Paella Valenciana Deshuesada

ó

Hamburguesa con Patatas Fritas

ó

Pechuga empanada con patatas

ó

Lomo a la plancha con guarnición

Helados

Tarta

Refrescos y Aguas Minerales

**Precio por niño: 15,00 Euros**



Menú modelo

Cóctel de Bienvenida

Menú

Sinfonía de Ahumados

Mousse de foie de pato con membrillo y confitura de tomate  
Salteado de sépia, setas y langostino con salsa marinera al aroma  
de hinojo



Rape a la marinera



Sorbete de Limón al Cava



Confit de Pato con salsa de cítricos y guarnición



Mousse de chocolate con leche y blanco con rejilla crujiente de  
chocolate negro

Tarta Nupcial



Vino Blanco Fusta Nova D.O.: Valencia  
Vino Tinto Altos de Raiza. Tempranillo. D.O.: Rioja  
Cava Brut Freixenet "Vintage"  
Aguas Minerales, Refrescos y Cafés

**Precio por persona: 60,30€**

IVA incluido



### Entrantes Fríos

Sinfonía de Ahumados	4,00€
Mousse de foie de pato con membrillo y confitura de tomate	4,00€
Carpaccio de ternera con aceite de jengibre, pistacho y parmesano	4,50€
Surtido de ibéricos	5,00€
Ensalada cocktail con piña caramelizada y langostinos	5,00€
Ensalada de pato confitado con frutos secos y vinagreta agridulce	5,00€
Terrina de foie con confitura de violetas	6,00€

### Entrantes Calientes

Croqueta casera de foie con pera Williams y hojaldre de manzana	4,00€
Gambó i tostà amb bleda	4,00€
Terrina melosa de rabo de toro y manitas con núcleo de queso de cabra napado con salsa boletus	4,00€
Medallones de calamar rellenos de carne sobre una reducción de salsa marinera	5,00€
Figatell de atún gratinado al aroma de lima	5,00€
Salteado de sépia, setas y langostino con salsa marinera al aroma de hinojo	6,00€



### Primeros – pescados

Lomo de Merluza a la plancha con salsa de ajos tiernos y verduritas salteadas	12,00€
Bacalao gratinado con Ajos Confitados	15,00€
Rodaballo a la plancha con salsa <i>All i Pebre</i> sobre corona de patata Anna y gamba	16,00€
Rape a la marinera	16,90€

### Selección de sorbetes

Sorbete de Limón al cava en Copa	1,10€
Sorbete de mandarina en copa	1,10€
Sorbete de mojito en copa	1,40€

### Segundos – carnes

Carrillera de ternera en su jugo con gratén de patata dauphinois	12,00€
Confit de Pato con salsa de cítricos y guarnición	14,00€
Tournedó de Solomillo ibérico al foie con guarnición	14,00€
Entrecotte de ternera lechal con timbal de setas	17,00€
Solomillo de Ternera al oporto sobre ravioli de setas	20,00€

Bomba de queso con núcleo de violeta

4,50€

Lingote de chocolate y mandarina

4,50€

Mousse de chocolate con leche y blanco con rejilla crujiente de chocolate negro

5,50€

Capricho de café con crujiente de avellana

5,00€

Delicia de gianduja con gelatina de mango

5,50€

Carpaccio de piña con helado de coco

5,50€

Tulipa de chocolate rellena de fruta de temporada y helado de vainilla

5,50€

### Postres

Corona de Gloria Tortada

### Tartas

3,00€

Tres Chocolates

3,00€

Estocolmo

3,00€



Básica

Vino Blanco Fusta Nova D.O. Valencia

Vino Tinto Altos de Raiza. Tempranillo. D.O.: Rioja

Cava Freixenet "Vintage"

Aguas Minerales, Refrescos y Cafés.....5,80€

Superior

Vino Blanco Marina Alta de Alicante

Vino Tinto Enrique Mendoza Cabernet Crianza

Cava Freixenet Brut Barroco

Aguas Minerales. Refrescos v Cafés ..... 10.50€

Premium

Vino Blanco Aura D.O. Rueda

Vino Tinto Ceremonia Reserva D.O.

Cava Brut Juve & Camps Reserva de la familia

Aguas Minerales, Refrescos y Cafés..... 15,00€



# Fiesta

Las primeras 3 horas

Las siguientes horas

**Barra libre**

8€/pax

40€/botella

**Música**

Música en directo, karaoke, jazz, duos, Dj... a consultar

Un barman experto preparará Mojitos (mínimo 100 personas)

**Barra de mojito**

según consumo



### Singularidad

Hay tantas bodas como novios, y eso lo sabemos muy bien en el Hotel Bayren 4\*.

Por eso personalizaremos el salón con la decoración y detalles que lleven vuestra huella.

### Tus gustos

Otra música, nuevas flores, varios pasteles...

No te preocupes. Nuestro amplio catálogo de proveedores ofrecen todos los servicios.

Y, sino, los buscamos



### Tu wedding planner

¿Y dónde puedo encontrar el muñeco de la tarta con nuestra cara?

¿Y si quiero un diseño integral de las invitaciones y los menús?

Nuestra wedding planner es tu wedding planner.

Pregúntale!

### Tu asesor de cocina

¿Qué vino va mejor con esta carne?

¿4 entrantes y un plato principal?

No te preocupes. En la prueba de menú podrás preguntarle a nuestro maître y al jefe de cocina.

Y además

### Una suite nupcial.

Después de un día tan especial, desayunar a orillas del Mediterráneo es el final perfecto.

### Decoración floral

Centros de mesa que pondrán el toque romántico (consultar condiciones)

### Parking

Disponéis de 3 plazas de parking para vuestro uso. El vado esta a vuestra disposición

### Precios especiales en habitaciones

Vuestros invitados podrán alojarse en el hotel con precios exclusivos

### Minutas

Las tarjetas con el menú para consultar los platos (consultar condiciones)

