



CASA ANAMARIA



BODAS

Menús y condiciones

2024

CASA ANAMARIA

BODAS



¡BIENVENIDOS A CASA ANAMARIA!

En plena naturaleza, en el corazón de la Costa Brava y con una vista de 360° al conjunto paisajístico del Pla de l'Estany en Ollers (Girona) se esconde un sorprendente hospedaje, una masía tradicional y un palacete elegante, exclusivo, envuelto de jardines cuidadosamente pensados para las celebraciones más especiales...

En **Casa Anamaria, hotel & villas** le proponemos celebrar su boda en un entorno incomparable, íntimo y exclusivo.

Nuestra propuesta es que la celebración más importante sea inolvidable para los novios y sus invitados y sea recordada como un momento mágico para siempre.

Un lugar íntimo y exclusivo para celebrar bodas y otro tipo de eventos privados. Nuestro equipo de eventos, será su anfitrión para que disfrute de una experiencia única.



CASA ANAMARIA

CASA ANAMARIA

BODAS



NUESTRO CHEF, PERE ARPA

El banyolí Pere Arpa, chef ejecutivo de Casa Anamaria Hotel & Villas, fue, hasta 2022, propietario y chef del restaurante Ca l'Arpa, de Banyoles, reconocido durante 14 años con 1 estrella Michelin y con 2 soles de la Guía Repsol. El chef es el responsable de tres espacios gastronómicos: restaurante Can Motes, Pool Bar y zonas para eventos. Con Pere Arpa apostamos por una "cocina tradicional y representativa del Pla de l'Estany" que liga "territorio, cultura y productos de proximidad". Las aves, la cabeza y pata con gambas, los calamares salteados con tocino del cuello y las sardinas con garbanzos son algunos de los platos presentes en "una carta variada".



CASA ANAMARIA

CASA ANAMARIA

BODAS



MENÚ 1

APERITIVOS

Mejillones escabechados con verduritas del huerto
Salmón ahumado con yogur y cítricos
Tartar de ternera madurada ligeramente picante
Ensaladilla con ventresca de atún a la brasa
Ceviche de corvina con cítricos y fruta
Gazpacho con salpicón de marisco
Mil hojas de foie y manzana caramelizada
Ventresca de atún con berenjena
Croquetas de jamón "Can Motes"
Nuestros calamares a la romana
Patata bomba rellena de carne "de perol"
Salchichas con setas de temporada

ENTRANTE

Crema fría de puerros y patata ahumada con salpicón de bogavante

PRINCIPAL

Cordero asado con hierbas y berenjena

POSTRE

Sopa de frutos rojos con helado de yogur
Pastel Nupcial

CAFÉ Y PETIT FOUR

Carquiñolis, trufas y gominolas

BODEGA

Selección de vinos de nuestro sommelier
Vermuts del aperitivo
Café

MENÚ 2

APERITIVOS

Mejillones escabechados con verduritas del huerto
Salmón ahumado con yogur y cítricos
Tartar de ternera madurada ligeramente picante
Ensaladilla con ventresca de atún a la brasa
Ceviche de corvina con cítricos y fruta
Gazpacho con salpicón de marisco
Mil hojas de foie y manzana caramelizada
Ventresca de atún con berenjena
Croquetas de jamón "Can Motes"
Nuestros calamares a la romana
Patata bomba rellena de carne "de perol"
Salchichas con setas de temporada

ENTRANTE

Turbot asado con verduritas

PRINCIPAL

Meloso de ternera con setas de temporada

POSTRE

Crema de cítricos y helado de mandarina
Pastel Nupcial

CAFÉ Y PETIT FOUR

Carquiñolis, trufas y gominolas

BODEGA

Selección de vinos de nuestro sommelier
Vermuts del aperitivo

155€ / comensal
IVA inc.

MENÚ 3

APERITIVOS

Mejillones escabechados con verduritas del huerto
Salmón ahumado con yogur y cítricos
Tartar de ternera madurada ligeramente picante
Ensaladilla con ventresca de atún a la brasa
Ceviche de corvina con cítricos y fruta
Gazpacho con salpicón de marisco
Mil hojas de foie y manzana caramelizada
Ventresca de atún con berenjena
Croquetas de jamón "Can Motes"
Nuestros calamares a la romana
Patata bomba rellena de carne "de perol"
Salchichas con setas de temporada

ENTRANTE

Merluza "de palangre" con salsa verde

PRINCIPAL

Cochinillo asado con cítricos

POSTRE

Postre láctico con albahaca y frutos rojos
Pastel Nupcial

CAFÉ Y PETIT FOUR

Carquiñolis, trufas y gominolas

BODEGA

Selección de vinos de nuestro sommelier
Vermuts del aperitivo

165€ / comensal
IVA inc.

MENÚ 4

APERITIVOS

Mejillones escabechados con verduritas del huerto
Salmón ahumado con yogur y cítricos
Tartar de ternera madurada ligeramente picante
Ensaladilla con ventresca de atún a la brasa
Ceviche de corvina con cítricos y fruta
Gazpacho con salpicón de marisco
Mil hojas de foie y manzana caramelizada
Ventresca de atún con berenjena
Croquetas de jamón "Can Motes"
Nuestros calamares a la romana
Patata bomba rellena de carne "de perol"
Salchichas con setas de temporada

ENTRANTE

Ensalada de bogavante con verduritas de nuestro huerto

PRINCIPAL

Filete de ternera Wellington con cremoso de patata y trufa

POSTRE

Postre láctico con albahaca y frutos rojos
Pastel Nupcial

CAFÉ Y PETIT FOUR

Carquiñolis, trufas y gominolas

BODEGA

Selección de vinos de nuestro sommelier
Vermuts del aperitivo

185€ / comensal
IVA inc.

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE | a elegir

Huevos estrellados con patatas fritas y jamón ibérico
Nuestras croquetas
Pasta con tomate y queso parmesano
Arroz a la cubana

PRINCIPAL | a elegir

Stick de pollo con mahonesa de curry
Escalopa de ternera o pollo
Pechuga de pollo a la parrilla con patatas fritas
Pescado del día con guarnición

POSTRE | a elegir

Copa de helado
Crema de cítricos y vainilla
logur con frutas

PASTEL NUPCIAL

BEBIDAS

Agua y refrescos

50€ / comensal
IVA inc.

APERITIVOS

APERITIVOS VEGETARIANOS

Coca de verduritas escalivadas con o sin anchoas de la Escala
Croqueta de queso feta con pistacho y menta
Tartar de remolacha
Hummus de garbanzos
Purè de berenjenas especiado
Cremoso de remolacha en texturas

Aperitivos extra +6€ / aperitivo

NUESTROS BUFFETS

JAMÓN IBÉRICO AL CORTE Servicio con coca de pan de cristal con tomate 950€ / unidad	QUESOS 8 variedades de quesos artesanos km.0 12€ / comensal
OSTRAS Servidas al natural o con acompañamiento 9€ / comensal	ARROCES Elegir 2 opciones entre: Arroz de marisco, arroz de montaña, negro, fideuá, rissoto vegetal y setas 10€ / comensal
BBQ CARNE Brochetas de butifarra de pagès, presa ibérica y pato con fresas 12€ / comensal	BBQ MARISCO Gambas, mejillones, berberechos, pulpo y atún 20€ / comensal
VEGETARIANO Surtido de Hummus encurtidos, ensaladas y verduras del tiempo 12€ / comensal	CONSERVAS CASERAS Mejillones, calamares, atún, gildas, berberechos, espárragos 18€ / comensal

CASA ANAMARIA

BODAS



EXTRAS



CEREMONIA CIVIL

Disponemos de varias zonas del hotel habilitadas para realizar una ceremonia civil a vuestro gusto. Incluye el alquiler y montaje de la ceremonia, Mesa de ceremonias con centro florl y hasta 100 sillas sin funda. No incluye maestro de Ceremonias, decoración floral para la ceremonia, decoración floral para el evento ni sillas extra

A partir de 900€



BARRA LIBRE

Incluye: 2 marcas de ginebra, 2 marcas de vodka, 2 marcas de ron y 2 marcas de whisky

28€ / persona / 3 horas
10€ / persona / hora extra



MINUTAS Y SITTING PLAN

Se ofrecen varias opciones de diseño de minutos y sitting plan al gusto de cada cliente

Tarifas a consultar



RESOPÓN | Salado

Sandwich vegetal, planchado de jamón york y brie trufado, frankfurts y mini hamburguesas

18€ / persona

RESOPÓN | Dulce

Mini repostería

18€ / persona

CASA ANAMARIA

BODAS



EXTRAS



MENÚ STAFF

Solomillo de cerdo ibérico con patatas fritas caseras
Coulant de chocolate Michel Bras
Agua y vino del banquete

50€ / persona



OTROS EXTRAS

Disponemos de un listado de proveedores de confianza, para los siguientes servicios:

- DJ | Alquiler equipo musical | Luces y sonido | Live Music
- Decoración floral | Wedding Planners | Maestro ceremonias
- Transporte
- Estilismo
- Juegos | Alquiler de menaje | Servicio de canguro

CONDICIONES

PRUEBA DE MENÚ

La prueba de menú es gratuita para 2 personas y tendrá lugar aproximadamente dos meses antes de la fecha prevista del enlace, a convenir con los novios. El precio por comensal extra será de 80€ IVA Incluido. La prueba de menú consiste en el menú de bodas; En el menú Classic se prueban 3 aperitivos, un entrante, un pescado, una carne, un pre-postre y un postre. En el menú Ana María se prueban 3 aperitivos y el menú correspondiente. Y en el menú Jardines se prueban 8 aperitivos y el pre-postre

PAGOS

Consultar el dossier de alquiler de hotel



MENÚS PRE-POST BODA

ALMUERZO LIGHT - EL MISMO DÍA DE LA BODA - (tipo buffet)

Ensalada Casa Anamaria
Tortilla de patata y cebolla
Sandwich mixto de jamón y queso
Tosta de aguacate y salmón
Macedonia de frutas

Agua y refrescos

28€ / pax

Mínimo 25 pax (no válido para pre o post bodas)

MENÚ BARBACOA (tipo buffet)

Tostada de pan don tomate y jamón
Calamares a la romana
Degustación de fideuá
Vichyssoise

Pincho de pato con fresa
Pincho de pollo al curry
Pincho de cerdo a la barbacoa
Pincho de ternera a la mostaza

Vasito de chocolate

Barra de vinos de la casa, cerveza y refrescos (2 horas)

62€ / pax

Mínimo 35 pax / máximo 65 pax



MENÚS PRE-POST BODA

MENÚ PAELLA (tipo buffet)

Croquetas caseras Can Motes
Tostadita con brandada de bacalao
Gazpacho
Salmón con aguacate

Risotto de setas y verduritas
Arroz negro
Arroz de montaña

Vasito de fresa y chocolate blanco

Barra de vinos de la casa, cerveza y refrescos (2 horas)

62€ / pax
Mínimo 35 pax / máximo 65 pax

MENÚ TAPAS (tipo cóctel)

Croquetas caseras Can Motes
Tostadita con brandada de bacalao
Ensalada rusa con gambita
Sardinas marinadas con puré de garbanzos y pipas de calabaza
Tártar de pato ternera
Ceviche de corvina
Calamares a la romana
Canelón tradicional con crema de trufa
Buñuelos de bacalao
Mini albóndigas con sepia
Nuestro sacher de chocolate y albaricoques

Barra de vinos de la casa, cerveza y refrescos (2 horas)

98€ / pax
Mínimo 35 pax / máximo 65 pax



MENÚS PRE-POST BODA

MENÚ ITALIANO (tipo buffet)

Ensalada Caprese y Panzanella

Alcalchofas confitadas

Vitello Tonnato

Pizzas: Napolitana / Bella Musa / Pistaccina / Diavola / Tartufa

Tiramisú

Barra de vinos de la casa, cerveza y refrescos (2 horas)

62€ / pax

Mínimo 35 pax / máximo 65 pax

EL GRAN BUFFET

Buffet de recetas tradicionales catalanas

Ensalada de encurtidos

Ensalada verde

Escalivada

Salmón ahumado

Cous Cous

Pan con tomate

Surtido de quesos de Girona

Cordero asado entero a la brasa

Paella mar y montaña

Pincho de ternera a la moztaza

Pincho de cerdo a la barbacoa

Pincho de pollo al curry

Pollo a l'ast

Pastrami y bacon ahumado

Fruta osmotizada

Barra de vinos de la casa, cerveza, cava y refrescos (2 horas)

120€ / pax

Mínimo 100 pax / máximo 150 pax

CASA ANAMARIA

BODAS



CARPAS

Casa Anamaria cuenta con 27.000 metros cuadrados de jardines y 2 grandes espacios donde situar carpas de hasta 600 m² con capacidad para hasta 400 personas. La instalación de carpas requiere también el alquiler de generadores de electricidad y WC's portátiles

A partir de 4.500€





¿CÓMO CALCULO EL PRECIO FINAL?

Escoged el menú que más os guste ^{*}. Podéis complementar el aperitivo con los buffets que os proponemos, no hay límite. Si la bodega que se incluye en el menú no os convence, podéis escoger la que más os guste de nuestra carta, con el suplemento correspondiente. Finalmente podéis añadir la barra libre, resopón y otros extras que os interesen. Por último hay que añadir el precio de alquilar todo el hotel en exclusividad, que encontraréis en otro dossier

¿QUÉ INCLUYEN LOS MENÚS?

Bebidas durante el aperitivo (vermuts, refrescos, cerveza, vino y cava) Bodega del menú elegido durante el banquete hasta los cafés Cafés e infusiones. Servicio de pan durante el banquete. Montaje básico, hasta 120 personas. 1 persona coordinadora a vuestra disposición durante el evento

¿QUÉ NO INCLUYEN LOS MENÚS?

Material para el banquete o la ceremonia que sea de alquiler externo + montaje de transporte, desmontaje y traslado. Barra libre, Músicos, DJ, maestro de ceremonias ni ningún otro servicio no especificado en el menú. SGAE en caso de que el DJ contratado externamente no se haga cargo. Alojamiento en el hotel para los invitados o staff contratado externamente

¿QUÉ CAPACIDAD TIENE EL HOTEL?

Estos menús de boda requieren un mínimo de 60 personas y un máximo de 120. Se pueden albergar ceremonias, eventos y banquetes más grandes bajo petición.

^{*} **¿Y si no os convence el menú?** Una de nuestras características más importantes es que anteponeamos vuestra satisfacción y queremos que uno de los días más importantes de vuestra vida, sea perfecto, por lo que, siempre que sea posible, nos adaptamos a vuestras peticiones. ¡Sólo tenéis que pedirlo!

CASA ANAMARIA

BODAS



CONTACTO

+34 872 591 721

www.hotelcasaanamaria.com

comercial@hotelcasaanamaria.com



CASA ANAMARIA