



BODAS 2023

ENHORABUENA CONGRATULATIONS

El equipo de organización de eventos y bodas del Gran Hotel La Florida desea agradeceros vuestro interés en celebrar una fecha tan señalada con nosotros en un espacio tan emblemático.

Es un placer presentaros la exclusiva propuesta gastronómica diseñada especialmente para bodas. Tendréis la oportunidad de confeccionar vuestro menú a medida y gusto.

Nuestro equipo de profesionales en diseño y organización de bodas os asistirá en todo momento para hacer vuestro día memorable.

The event and wedding planning team of Gran Hotel La Florida would like to thank you for your interest in celebrating that special date with us in such an emblematic space.

It is a pleasure to present you an exclusive gastronomic proposal designed specially for weddings. You would have the possibility to create your menu as you wish.

Our professional wedding designers and planning team will assist you anytime to make your wedding a memorable event.



APERITIVOS APPETIZERS

Escoger 6 variedades de aperitivos fríos Choose 6 varieties of cold appetizers

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate

Iberian ham with "coca" bread and tomato

Cecina de León con pan "soplao"

Cold cut dried from León with "soplao" bread

Burbuja de oliva gordal y anguila ahumada

Gordal olive bubble and smoked eel

Salmón marinado con citronela y mahonesa picante

Marinated salmon with citronella and spicy mayonnaise

Ensaladilla con ventresca de atún y espuma de mahonesa

Potatoes salad with tuna belly and mayonnaise foam

Tartar de bonito y emulsión de piñones

Tuna tartar and pine nut emulsion

Coca tostada de pimientos escalibados y anchoas "oo"

"Coca" toast with roasted peppers and anchovies "oo"

Ajoblanco con anguila ahumada

"Ajoblanco" with smoked eel

Yogur de foie

Foie yogurt

Steak tartar de vaca vieja y mascarpone piente

Aged beef steak tartar and spicy mascarpone

Tataki de atún, soja y sésamo

Tuna tataki with soy sauce and sesame

Ceviche de pescado blanco y choclo

White fish ceviche and corn

Escoger 5 variedades de aperitivos calientes Choose 5 varieties of hot appetizers

Croquetas de jamón

Ham croquettes

Pulpo con salsa kimchi y patata crema

Octopus with kimchi sauce and mash potato cream

Mini hamburguesa de ternera, bacon y queso cheddar

Mini beef burger, bacon and cheddar cheese

Satay de pollo con leche de coco y cacahuete

Chicken satay with coconut milk and peanut

Canelón de rustido foie y trufa

Roasted cannelloni with foie and truffle

Suquet de judías y bogavante

Beans and lobster "suquet"

Bocadito trufado de jamón ibérico y mozzarella

"Truffled "bocadito" with iberian ham and mozzarella

Alitas de pollo de corral marinado en siracha

Free range marinated chicken wings with siracha

Taco de jarrete lacado y brotes

Laquered beef shank and sprouts

Cochinillo crujiente, pera y vermut

Crunchy suckling pig, pear and vermouth

Fritura de calamar al jengibre

Fried squid with ginger

Langostinos crujientes y salsa romesco

Crunchy prawns and "romesco" sauce





ESTACIONES BUFFETS

A escoger una opción One option to choose from

Estación de embutidos ibéricos de bellota y pan con tomate

"Bellota" Iberian cold cuts buffet with bread with tomato

Fideuá de mar y montaña con alioli de pera

"Sea and mountain" fideuá with pear "alioli"

Estación de quesos de autor con nueces y membrillo

Author's cheeses with walnuts and quince buffet

Estaciones complementarias Complementary buffets

Estación de jamón ibérico de bellota al corte

"Bellota" Iberian ham (cutting in the moment) buffet

850€ IVA incluido

850€ VAT included

Estación de jamón ibérico de cebo al corte

"Cebo" Iberian ham (cutting in the moment) buffet

650€ IVA incluido

650€ VAT included

Estación de risotto de ceps y foie

Boletus and foie risotto buffet

14€ por persona IVA incluido

14€ per person VAT included

Estación de sushi, makis y niguiris

Sushi, makis and niguiris buffet

16€ por persona IVA incluido

16€ per person VAT included

Estación de mariscos

Seafood buffet

16€ por persona IVA incluido

16€ per person VAT included

Estación de chuletones

Ribeye buffet

16€ por persona IVA incluido

16€ per person VAT included

Ostras y almejas

Oysters and clams

Pedir cotización

Request a quote

BODEGA PARA EL APERITIVO

CELLAR FOR THE APPETIZERS

Vermut blanco/ Vermut rojo

White vermouth/Red vermouth

Cervezas

Beers

Selección de vinos y cavas Gran Hotel La Florida

Gran Hotel La Florida wines and cava assortment

Zumos de frutas

Fruit juices

Agua mineral

Mineral water

CÓCTEL COCKTAIL

A escoger una opción One option to choose from

Kir Royal (Crema de Cassis y cava)

Kir Royal (Cream of Cassis and cava)

Bellini (Zumo de melocotón y cava)

Bellini (Peach juice and cava)

Hawai (Zumo de piña y cava)

Hawai (Pineapple juice and cava)

CÓCTELES CON SUPLEMENTO

COCKTAILS WITH SUPPLEMENT

Rossini (Crema natural de fresas y cava)

Rossini (Natural cream of strawberries and cava)

Sweet mango (Crema de mango natural y cava)

Sweet mango (Natural mango cream and cava)

Hibiscus (Cava con flor natural comestible hibiscus)

Hibiscus (Cava with natural edible hibiscus flower)

3€ por persona IVA incluido

3€ per person VAT included

Barra de mojitos y caipirinhas

Mojitos and caipirinhas bar

9€ por persona IVA incluido

9€ per person VAT included



ENTRANTES STARTERS

A escoger una opción One option to choose from

Crema de tomates de albahaca, anguila ahumada y espárragos

Cream of basil tomatoes, smoked eel and asparagus

Ravioli de carabineros, setas y rustido marino

Ravioli of red king prawns, mushrooms and marine roast

Ensalada de bogavante, alcachofas y mahonesa de sofrito

Lobster salad, artichokes and "sofrito" mayonnaise

Vieriras con crema de almejas, coco y cilantro

Scallops with cream of clams, coconut and coriander

PRINCIPALES MAIN

A escoger una opción One option to choose from

Cochinillo crujiente, peras ahumadas y vermut

Crunchy suckling pig, smoked pears and vermouth

Preso ibérica de bellota con salsifi y cebollitas de cardamomo

"Bellota" Iberian "prey" with salsify and cardamomo onions

Rodaballo a la brasa, crema de boniato asado y salsa de setas

Grilled turbot, roasted sweet potato cream and mushroom sauce

Calamares de playa rellenos de ibérico, butifarra negra y sofrito

Beach squids stuffed with Iberian, black sausage and "sofrito"

Lomito de cordero confitado, crema de tubérculos y espárragos

Confit lamb tenderloin, cream of roots and asparagus

Rape en "suquet" con cigalas y migas

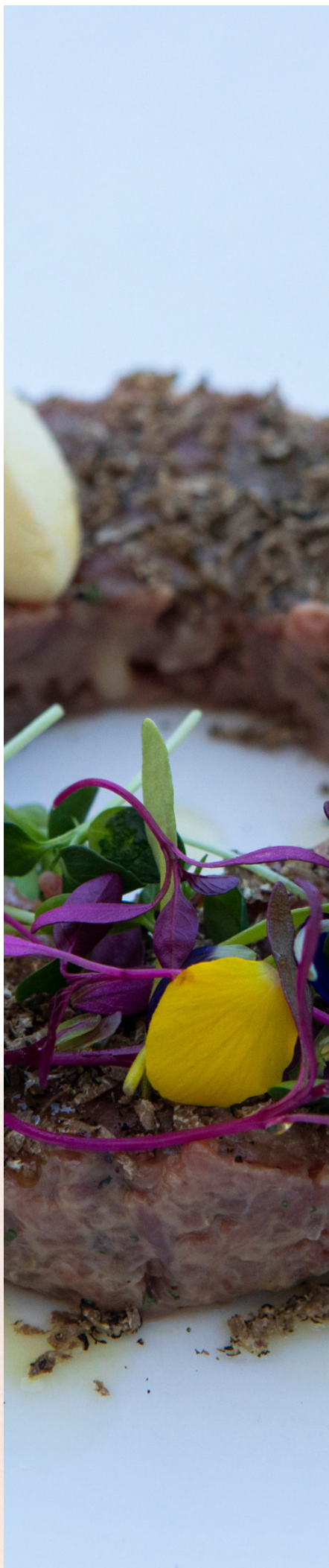
"Suquet" monkfish with crayfish and bread crumbs

Salmonetes con arroz de gamba roja y calamarcitos

Red mulled with red shrimp rice and squid

Solomillo de vaca vieja, patata mantequilla y jugo de carne

Aged beef tenderloin, baked potatoes and veal gravy



POSTRES DESSERTS

A escoger una opción One option to choose from

Mundo de chocolate

Chocolate world

Pastel de zanahoria y helado de cheesecake

Carrot cake and cheesecake ice cream

Pastel de limón y merengue

lemon and meringue pie

Crumble de manzana con helado de nuez de macadamia

Apple crumble with macadamia nut ice cream

Red Velvet

Red Velvet

TARTA NUPCIAL WEDDING CAKE

Opcional Optional

Tarta de presentación para corte con espada

Presentation cake for sword cutting

60€ IVA incluido

60€ VAT included

Tarta nupcial

Wedding cake

60€/kg IVA incluido - 1kg para 10 personas

60€/kg VAT included - 1kg for 10 people

Mignardises

Mignardises

- **El postre puede sustituirse por la tarta nupcial sin coste añadido.**
- Dessert can be replaced for the wedding cake without additional cost



BODEGA CELLAR

Vino blanco White wine
Gregal d'Espiells. DO Penedès

Vino tinto Red wine
Casa Vella. DO Penedès

Cava Cava
Juvé & Camps Cinta Púrpura

BODEGA PREMIUM PREMIUM CELLAR

Vino blanco White wine
La Miranda. DO Somontano

Vino tinto Red wine
Pagos de Anguix Costalara. DO Ribera del Duero

Cava Cava
Juvé & Camps Reserva de la familia

8€ por persona IVA incluido
8€ per person VAT included



BARRA LIBRE OPEN BAR

ESTÁNDAR STANDARD

GIN GIN

Beefeater - Bombay - Tanqueray

VODKA VODKA

Absolut - Smirnoff - Stolichnaya

WHISKY WHISKY

Ballantines - J&B - Johnnie Walker Red Label

RON RUM

Cacique - Havana 3 - Bacardi Blanco

LICORES LIQUEURS

Tequila Cuervo Silver - Malibú - Licores de Fruta

PREMIUM PREMIUM

GIN GIN

Bulldog - Puerto de Indias - Seagram's - Beefeater - Bombay - Tanqueray

VODKA VODKA

Kettel One - Absolut - Smirnoff - Stolichnaya

WHISKY WHISKY

Chivas 12 - Ballantines - Canadian Club - Johnnie Walker Black Label

RON RUM

Havana 7 - Cacique - Pampero Aniversario - Bacardi Blanco

LICORES LIQUEURS

Tequila Cuervo Reposado - Malibú - Fruits Liqueurs

Suplemento 9€ por persona IVA incluido

9€ supplement per person VAT included

- **El suplemento por hora extra es de 18€ por persona la hora IVA incluido.**
- The supplement for an extra hour costs 18€ per person, per hour VAT included.

RECENA SNACKS

Escoger 3 variedades Choose 3 varieties

Brioche de pavo, mantequilla y tomate

Turkey, butter and tomatoe brioche

Chapatita de jamón ibérico

Iberian ham "chapatita"

Sandwich de jamón y queso con mantequilla

Ham and cheese sandwich with butter

Sandwich de Nutella

Nutella sandwich

Mini croissant de mantequilla con jamón

Mini butter croissant with york ham

Suplemento 8€ por persona IVA incluido

8€ Supplement per person VAT included



MENÚ INFANTIL KIDS MENU

A escoger una opción One option to choose from

ENTRANTES STARTERS

Rigatoni con salsa y parmesano (Bolognesa, carbonara, napolitana o pesto)

Rigatoni with sauce and parmesan (Bolognese, carbonara, napolitan or pesto)

Canelones de carne rustida y parmesano gratinado

Roasted meat cannelloni with parmesan gratin

PRINCIALES MAIN

Solomillo de ternera con patatas caseras

Beef tenderloin with homemade potatoes

Merluza de pincho con patatas caseras

Hake with homemade potatoes

POSTRES DESSERTS

Surtido de helados

Ice cream assortment

Brownie de chocolate negro y nueces

Black chocolate brownie with nuts

40€ por persona IVA incluido

40€ per person VAT included



CONDICIONES CONDITIONS

MENÚ MENU

6 Unidades de aperitivos fríos

6 Types of cold appetizers

5 Unidades de aperitivos calientes

5 Types of hot appetizers

1 Estación

1 Buffet

Bodega para el aperitivo

Cellar for the appetizers

1 Entrante

1 Starter

1 Principal

1 Main course

1 Postre

1 Dessert

Bodega estándar

Standard cellar

Barra libre 2 horas

Open bar 2 hours

175€ por persona IVA incluido

175€ per person VAT included

INCLUIDO INCLUDED

Material mesa la Florida

Table material la Florida

4 plazas de parking incluidas

4 parking places included

Impresión de minutas y seating plan

Printing menus and seating plan

Prueba de menú incluida para 2 personas

Tasting menu included for 2 people

Prueba de menú incluida para 6 personas

(bodas +100 invitados)

Tasting menu included for 6 people

(weddings +100 guests)

NO INCLUIDO NOT INCLUDED

Alquiler de espacios para banquete y ceremonia

Room rentals for the banquet and the ceremony

Servicio de fotografía

Photography service

Servicio de iluminación y DJ

DJ and lighting service

Servicio de floristería

Florist service

Es necesario un mínimo de 50 comensales

This offer is available for up to 50 people

Las pruebas menú deben solicitarse con un mínimo de una semana de antelación y estarán sujetas a disponibilidad del hotel. Las pruebas se realizarán de lunes a viernes a mediodía.

Menu tasting must be requested at least one week in advance and will depend on the hotel availability. The menu tasting would be from Monday to Friday at midday.

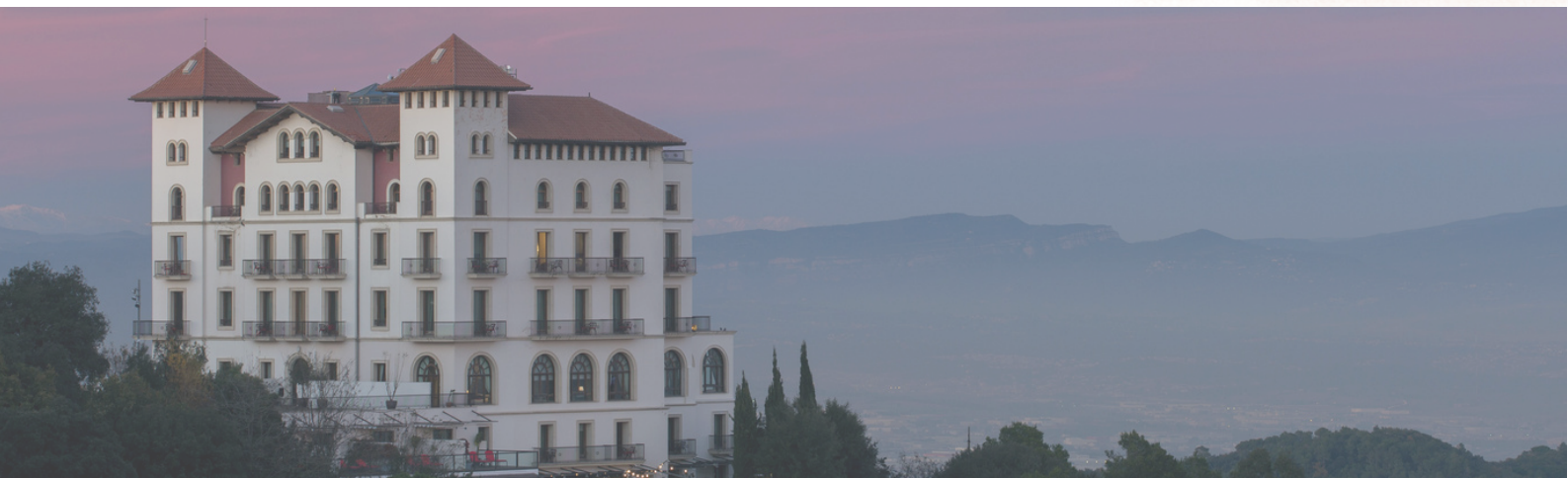


GRAN HOTEL LA FLORIDA

BARCELONA · *****GL

El hotel les invita a una habitación con vistas a la ciudad para disfrutar de la noche de bodas en el Gran Hotel La Florida.

The hotel invites you to a guest room with city views to enjoy the wedding night at the Gran Hotel La Florida.



L'OCCITANE EN PROVENCE

El Gran Hotel La Florida les ofrece un 25% de descuento en tratamiento pre y post bodas para los novios y un 20% de descuento en tratamientos para invitados en nuestro Spa by L'Occitane.

Gran Hotel La Florida offers a 25% discount on pre and post wedding treatments for the bride and groom and a 20% discount on treatments for wedding guests at our Spa by L'Occitane.





GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · *****GL

SAVE THE DATE

Gran Hotel La Florida
Carretera de Vallvidrera al Tibidabo 83-93
08035 Barcelona
Tel. +34 93 259 30 00
www.hotellaflorida.com
conference@hotellaflorida.com
conference2@hotellaflorida.com