

ESTIVAL ELDORADO
Resort, Sport & Spa
Cambrils Platja
★★★★^s
ESTIVAL GROUP



BODAS 2020



ESTIVAL
GROUP

www.estivalgroup.com

Urb. Eldorado Playa, C/ Doppler n. 1
43850 Cambrils (Tarragona)
T. +34 977 361 190 - 607 077 890
eventos@doradoplaya.com
www.doradoplaya.com    

Presentación



En el departamento de eventos de Estival Eldorado nos hemos especializado en uno de los acontecimientos más importantes en la vida de una pareja, su boda. Por ello, uno de nuestros principales objetivos es que disfrutéis de todos los preparativos y sobre todo del gran día.

Nuestra ubicación privilegiada en primera línea de mar contribuirá a una experiencia maravillosa en la que cada pareja vivirá su boda ideal. Cuéntanos cómo es vuestra boda soñada y será un placer ayudaros en todo lo que esté en nuestras manos. **Os acompañaremos en cada momento para hacer de vuestra boda, un día inolvidable.**



Ceremonia Civil



WEDDING WELCOME

30 minutos antes de la hora de la ceremonia, recibiremos a vuestros invitados como bien merecen

Cóctel de cava, zumos, agua, pinchitos de fruta y cortesías de chef



MONTAJE Y ORGANIZACIÓN

Incluido en el precio del menú:

- Montaje en columnas o anfiteatro
- En nuestro Jardín del mar o en la playa (permisos playa a cargo del cliente)
- Coordinación y soporte al maestro de ceremonia
- Asesoramiento y personalización del protocolo
- Coordinación con Dj y posibles actuaciones
- Coordinación con fotógrafo y/o vídeo
- Final perfecto con reparto de pétalos de rosa y hojas de olivo a los invitados

(no incluye flores, maestro de ceremonia ni Dj)

Suplemento de 500€ si la ceremonia se realiza en la playa

Cóctel de Los Sentidos



BARRA LIBRE DE BEBIDAS

Refrescos, cervezas,
zumos, aguas minerales,
vinos blanco, rosado y tinto, cava,
vermut, bitter, etc.



CORTESÍAS DEL CHEF

Si hay ceremonia civil las pondremos en el
wedding welcome



STAND DE:

• BARBACOA

Pincho de:

Pollo campestre,
presa ibérica con hiervas,
pavo marinado
merluza de palangre
piruleta de langostinos

• FIDEUÁ Y ARROZ DE GALERAS



APERITIVOS FRÍOS

- Humus con pétalos de bacalao y aceite de trufa
- Tartar duo de salmones
- Mousse de ricota con gelée de mango y pistachos caramelizados
- Arenque marinado con cítricos, tomate y cebollino fresco
- Ceviche de langostinos y bogavante
- Mousse de foie mi-cuit con gelatina de frutos rojos y crocant de almendra
- Chupitos de Cantaloup y menta fresca

Especialidades del chef - calientes

- Twister de langostinos con salsa de aromate
- Medallones de vieira confitada con vinagreta de cítricos
- Huevo de codorniz sobre muselina de patata trufada
- Mini-burger con cebolla caramelizada y queso brie
- Croquetones artesanales de asado "Label rouge"



Entrantes



PRIMEROS

Fríos

- Explosión de frescura: Bogavante y langostinos, mango y vinagreta de tomate y pisto
- Bogavante y langostinos en ensalada de verano marinada con vinagreta de trufa
- Tataki de atún rojo del Mediterráneo con marinado japonés y brotes frescos de verano
- Jardín del mar: Bogavante, langostinos, gamba, vieiras, mejillones y almejas
- Ensalada de langostinos sobre Carpaccio de melón y crema de naranja con caviar
- Timbal de bacalao, cigala y langostinos con romesco y olivada de Cambrils

Tibios

- La Torre del Port de Cambrils: Chipirón, vieiras, cigala, gambones, gamba, langostinos y salsa de crustáceos
- Vieiras sobre patata confitada en suave crema de setas, avellana y lamina de trufa de verano

Calientes

- Crema de boletus: Flor de huevo, virutas de parmesano y aceite de trufa
- Crema de bogavante, marisco y "croûtons"

También se puede elegir como entrante un plato de pescado (Supl. 2€ por invitado)



Sorbetes



INTERMEDIO

- Mojito
- Marc de cava
- Piña colada y espuma de coco de Ceylán
- Fruta de la pasión con nube de mango
- Limoncello con nube de cítricos

Platos principales



SEGUNDOS Todos el mismo

- Homenaje al pescador: Suquet de rape y lenguado con gambas
- Fusión mediterránea: Rape y bogavante con salsa de vermut y caviar
- Suprema de mero al horno con sus patatitas y cigala flambeada al Armagnac
- Lubina salvaje braseada con patatas y verduritas al jugo de marisco
- Montaditos de lenguado y langostinos, cremosa muselina y salsa al cava
- Medallones de solomillo de ternera con foie y virutas de Jabugo
- Milhojas de solomillo de ternera relleno de foie, manzana con salsa Perigordini
- Solomillo vacuno, braseado con foie y salsa de cerveza negra
- Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura en su jugo
- Medallones de solomillo de ternera con salsa de frutos rojos
- Milhojas de ternera y mi-cuit de pato con cebolla carameliza y salsa de foie
- Solomillo de ternera sobre patata anna con reducción de Scala Dei

Tarta nupcial



POSTRES

- Explosión de chocolate intenso con crujiente de praliné y helado de pimienta de Sechuán
- Semifrío de mango, fruta de la pasión, Dacquoise de coco y sorbete de yuzu
- Massini: biscuit de nata, trufa y yema quemada con helado de vainilla pecan fudge
- Corazón del Baix Camp relleno de dulce con praliné de almendras y avellana
- Tarta Sacher con contraste de exóticos sorbetes de frambuesa, yuzu y mandarina
- Mousse de coco, cremoso de chocolate y almíbar de maracuyá sobre biscuit de aceite de Cambrils con sorbete de maracuyá

Nuestra bodega



VINOS BLANCOS

- D.O. Costers del Segre: **Vol d'Ànima de Raimat** "Chardonnay, albariño, xarel·lo"
- D.O. Costers del Segre: **Raimat Castell** "Chardonnay"
- D.O. Conca de Barberà: **Intramurs** "Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo"
- D.O. Rías Baixas: **Pazo das Bruxas** "Albariño"
- D.O. Rías Baixas: **Leiras** "Albariño"
- D.O. Rueda: **Legaris** "Verdejo"
- D.O. Ca. Rioja: **Viña Pomal** "Malvasía, viura"
- D.O. Monterrei: **La Duda** "Dona Branca, Godello, Treixadura, Mencía y Merenzao"



VINOS TINTOS

- D.O. Montsant: **Pispa** "Garnacha tinta"
- D.O. Costers del Segre: **Vol d'Ànima de Raimat** "Cabernet Sauvignon, tempranillo y syrah"
- D.O. Ca. Priorat: **Scala Dei Garnatxa** (Supl. 2€)
- D.O. Ribera de Duero: **Legaris Roble** "Tinto fino"
- D.O. Ca. Rioja: **La Vicalanda Reserva** "Tempranillo" (Supl. 2€)
- D.O. Ca. Rioja: **Viña Pomal Centenario Crianza** "Tempranillo"



CAVA

- **Anna Blanc de Blancs de Codorniu** "Macabeo, Parellada, Xarel·lo y Chardonnay"
- **Gran Bach Brut** "Chardonnay, Macabeo, Parellada, Viura y Xarel·lo"
- **Reserva Raimat lo Fred de Ponent** "Xarel·lo"
- **Ars Collecta Blanc de Blancs Gran Reserva** "Chardonnay, Xarel·lo y Parellada"
- **Ars Collecta Grand Rosé** "Pinot Noir y Xarel·lo"
- **Codorniu Gran Plus Ultra** "Chardonnay"
- **Codorniu Gran Plus Ultra** "Pinot noir"

Barra libre



CONSULTAR PRIMERAS MARCAS

Ampliaciones de barra Libre: **300€** / cada media hora
(independientemente del número de invitados)



PRECIOS Y CONDICIONES 2020

Atenciones a los novios

- Alojamiento la noche de la boda
- Desayuno, entrada a las piscinas y SPA al día siguiente de la boda.
- Degustación del menú para 6 personas

Alojamiento para invitados

- Precios y condiciones: consultar con booking@doradoplaya.com

Los precios incluyen:

- Decoración floral en mesas de aperitivo y sala con flores naturales
- Minutas y Seating plan
- El precio del menú incluye 8h. de boda desde la hora pactada con los novios

Los precios NO incluyen:

- Dj. , Maestro de ceremonia, Wedding planner, monitores infantiles

Invitados adultos	Precio IVA incluido
180 a 200	125 €
140 a 179	130 €
120 a 139	135 €
100 a 119	145 €
80 a 99	155 €
70 a 79	165 €

- Bodas de menos de 70 adultos: *Consultar opciones*

Bodas en viernes y domingos

- 10% de descuento
- No acumulable con otros descuentos.

Sistema de reserva

Se considerará reserva en el momento de la entrega de **1.000€** en concepto de paga y señal

- Se aceptan Pre-Reservas por un plazo de 15 días

* Las imágenes utilizadas son una presentación de los platos, pueden no ser exactas al producto.

Menú peke

• Precio menú: **25€**

Combinado de un entrante + un principal y postre

ENTRANTES

- Macarrones caseros
- Canelones de la abuela
- Calamares a la romana

PLATO PRINCIPAL

- Fingers de pollo
- Hamburguesa Mickey Mouse
- Pececitos de rebozados
- Merluza a la plancha

Con patatas fritas - verduritas

POSTRE

- Helado temático
(Tarrina de helado dentro de un juguete)
- Postre infantil Eldorado
- Ensalada de frutas naturales con sorbete de mandarina
- Copa de helado Estival

CUCURUCHO DE CHUCHES

Los más pequeños también son importantes para nosotros.

Por eso intentamos fomentar la tendencia de servir la comida a los niños durante el cóctel.

El objetivo no es otro que acercarnos a sus horarios habituales de comidas.

Si comen en el cóctel les descontamos 5€.

Estival Eldorado dispone de canguros y animación infantil, etc... a partir de 170€



Menú Junior

• Precio Menú Junior: **60€**

ENTRANTES

- Virutas de jamón con perlas de melón
- Croquetones de ibérico o cocido

PLATO PRINCIPAL

- Solomillo de ternera con patatas fritas
- Lenguado a la plancha con patatas fritas

POSTRE

- Igual que el menú adulto



ESTIVAL GROUP

www.estivalgroup.com



ESTIVAL ELDORADO
Resort, Sport & Spa
Cambrils Platja
★★★★
ESTIVAL GROUP

Urb. Eldorado Playa, C/ Doppler n. 1
43850 Cambrils (Tarragona)
T. +34 977 36 11 90
reservas@doradoplaya.com
www.doradoplaya.com