



edelweiss  
HOTEL BOUTIQUE \*\*\*\*

## Opción 1: MENÚ BUSQUETS

### El aperitivo Busquets

#### Fríos

Chips vegetales

Perla borracha de melón con jamón marinada

Piruleta de chocolate con foie

Tartar de atún con aceite de sobrasada de Menorca

Ceviche mediterráneo

Sorbete de crema de melón al perfume de menta

Sorbete de sandía con tomate y perlas de helado wasabi

Tartar de salmón con aguacate y fresa del Maresme

Tartar de bogavante con vieira al estilo japonés

Steak tartar al estilo edelweiss

Pan de coca con tomate y virutas de jamón

Brocheta de tomate cherry con perla de queso de búfala y albahaca

#### Calientes

Ravioli crujiente de huevo frito y sobrasada

Patatas bravas Edelweiss

Surtido de croquetas de Autor:

(Chorizo picante camembert y miel, langostinos con níscalos)

Twister de langostino con hojaldre y salsa de ras el hanout

Buñuelo negro de bacalao con tinta de calamar y perfume de "All i Oli"

Vieira a la plancha con parmentier de patata

Tempura de 7 verduras con salsa de romesco

Rebozado de queso camembert con salsa de frutos rojos

Canelón de pato confitado y foie con bechamel de setas

Canelón de berenjena con hummus

Canelón de marisco con bechamel de pimiento del "piquillo"

Gyoza verde de verduritas Km 0

Ravioli de gambas con cangrejo

**\* A escoger 12 opciones: 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes**

### La Bodega del aperitivo Busquets

Vino Blanco Flor de Trufas, D.O. Terra Alta

Vino Tinto Flor de Trufas, D.O. Terra Alta

Cava Pere Olivella Galimany Brut Nature Reserva, D.O. Cava

Agua, Refrescos, Cervezas, vermouths



edelweiss  
HOTEL BOUTIQUE ★★★★★

# Banquete Busquets

## Primer plato (1 OPCIÓN A ESCOGER)

Ensalada de jamón ibérico, frutos secos, foie, vinagreta de rosas y aloe vera

Sopa templada de melón con helado de mojito y virutas de jamón ibérico

Canelón de pescado y marisco con bechamel de verduras de la huerta

## Segundo plato

(1 OPCIÓN A ESCOGER: los invitados podrán escoger entre una carne o un pescado)

Meloso de cerdo ibérico en su salsa con guarnición de manzana y verduritas

Corvina al horno con verduritas de temporada

Placa de ternera cocida a baja temperatura con fondo rojo y un toque exótico

## Sorbete (1 OPCIÓN A ESCOGER)

Mandarina

Mango

## Pastel Nupcial (1 OPCIÓN A ESCOGER)

Cheese Cake

Tartaleta de cítricos

Massini

## Cafés e infusiones

## La bodega del banquete Busquets

Vino Blanco Flor de Trufas, D.O. Terra Alta

Vino Tinto Flor de Trufas, D.O. Terra Alta

Cava Pere Olivella Galimany Brut Nature Reserva, D.O. Cava

Agua mineral



edelweiss  
HOTEL BOUTIQUE ★★★★★

# El aperitivo Edelweiss

## Fríos

Chips vegetales

Perla borracha de melón con jamón marinada

Piruleta de chocolate con foie

Tartar de atún con aceite de sobrasada de Menorca

Ceviche mediterráneo

Sorbete de crema de melón al perfume de menta

Sorbete de sandía con tomate y perlas de helado wasabi

Tartar de salmón con aguacate y fresa del Maresme

Tartar de bogavante con vieira al estilo japonés

Steak tartar al estilo edelweiss

Pan de coca con tomate y virutas de jamón

Brocheta de tomate cherry con perla de queso de búfala y albahaca

## Calientes

Ravioli crujiente de huevo frito y sobrasada

Patatas bravas Edelweiss

Surtido de croquetas de Autor:

(Chorizo picante camembert y miel, langostinos con nísalos)

Twister de langostino con hojaldre y salsa de ras el hanout

Buñuelo negro de bacalao con tinta de calamar y perfume de "All i Oli"

Vieira a la plancha con parmentier de patata

Tempura de 7 verduras con salsa de romesco

Rebozado de queso camembert con salsa de frutos rojos

Canelón de pato confitado y foie con bechamel de setas

Canelón de berenjena con hummus

Canelón de marisco con bechamel de pimiento del "piquillo"

Gyoza verde de verduritas Km 0

Ravioli de gambas con cangrejo

**\* A escoger 12 opciones: 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes.**



edelweiss  
HOTEL BOUTIQUE ★★★★★

## Los buffets Edelweiss Mediterráneo...

Sorbete de gazpacho de fresas con perlas de mascarpone  
"Zurito" de la huerta con queso de cabra y frutos rojos

### Quesos...

Surtido de quesos con bastoncillos, nueces y mermeladas

## La bodega del aperitivo Edelweiss

Vino Blanco Cora de Loxarel, D.O. Penedès

Vino Tinto Amaltea de Loxarel, D.O. Penedès

Cava 999 Rosé de Loxarel, D.O. Cava

Agua, Refrescos, Cervezas, vermouths

## Menú boda Edelweiss

### Primer plato (1 OPCIÓN A ESCOGER)

Ensalada de manzana y virutas de foie con tomate deshidratado y marinado con aceite de albahaca

Canelón de confitado de pato y foie, con bechamel de setas salvajes y manzana caramelizada

Gazpacho con helado de aceite de oliva, langostinos y crujiente de ibérico

### Segundo plato

**(1 OPCIÓN A ESCOGER: los invitados podrán escoger entre una carne o un pescado)**

Cochinillo dorado al horno con salsa de Pedro Ximenes y ciruelas

Espalda de cordero deshuesada con reducción de Oporto y patata laminada

Bacalao al pilpil con fondo de patata y cebolla de Figueras

### Sorbete (1 OPCIÓN A ESCOGER)

Limón al romero

Mojito

### Pastel Nupcial (1 OPCIÓN A ESCOGER)

Cúpula de chocolate blanco con mandarina y caramelo

Red velvet

Sacher

### Cafés e infusiones



edelweiss  
HOTEL BOUTIQUE ★★★★★

## La bodega del banquete Edelweiss

Vino Blanco Cora de Loxarel, D.O. Penedès

Vino Tinto Amaltea de Loxarel, D.O. Penedès

Cava Carles Andreu Brut Nature Reserva, D.O. Cava

Agua, Refrescos, Cervezas, vermuts

\*\*\*\*\*

### MENÚ INFANTIL

El menú infantil no está limitado por la edad,  
por lo que tanto niños como adultos pueden elegirlo si lo desean

#### Opción 1

##### Aperitivo

Olivas, patatas chips y fuet

##### Primer plato

Macarrones a la boloñesa con queso

##### Segundo Plato

Escalopa de pollo con patatas fritas

##### Postre

Helado o pastel

Agua mineral

**60,00 € IVA 10% no incluido.**

#### Opción 2

##### Aperitivo

Olivas, patatas chips y fuet

##### Primer plato

Canelones Caseros con Bechamel

##### Segundo Plato

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

##### Postre

Helado o pastel

Agua mineral

**60,00 € IVA 10% no incluido**

## Nuestras tarifas

Según número de invitados, horario, menú elegido y fecha de vuestra boda, hemos elaborado unas tarifas para poder adaptarnos a cada pareja y formar parte de un día tan especial.

Somos un equipo comprometido, haremos todo lo que este en nuestra mano para estar por y para la pareja en todo el proceso hasta el día de la celebración

### TARIFA "A" (Todos los sábados de mayo, junio, julio, septiembre, vigílias y festivos)

#### MENÚ BUSQUETS

##### El precio del menú incluye:

- 12 referencias de aperitivo (6 frías y 6 calientes)
- Primer plato, segundo plato, sorbete, pastel nupcial, bodega y cafés
- Dj durante aperitivo, banquete y dos horas de barra libre
  - 2 horas de Barra libre
- Servicio de camareros y cocineros
  - Coordinación del evento
- Minutas, seating plan y marca sitios
  - Prueba de menú para los novios
- Decoración floral (básica) en las mesas del banquete + cartel de bienvenida
  - Menaje necesario para realizar el servicio
  - Vajilla, cristalería, cubertería, mobiliario, sillas
- Mantelería para las mesas del banquete y del aperitivo
  - Cuota SGAE
- Servicio de limpieza y recepcionista.

##### El precio del menú no incluye:

- IVA 10% en el menú no incluido
- Alojamiento de las 4 habitaciones: 991,75€ IVA no incluido.

(El precio incluye el alojamiento, almuerzo y la exclusividad del espacio para el día de la boda).

Si deseáis incluir más familiares en la prueba de menú, el precio sería del 80% del menú elegido.

- Menús staff



edelweiss  
HOTEL BOUTIQUE ★★★★★

## TARIFA "B" (Días Laborales, domingos y todos los sábados de octubre a abril y agosto)

### MENÚ BUSQUETS

#### El precio del menú incluye:

- 12 referencias de aperitivo (6 frías y 6 calientes)
- Primer plato, segundo plato, sorbete, pastel nupcial, bodega y cafés
- Dj durante aperitivo, banquete y dos horas de barra libre
  - 2 horas de barra libre
- Servicio de camareros y cocineros
  - Coordinación del evento
- Minutas, seating plan y marca sitios
  - Cartel de bienvenida
  - Prueba de menú para los novios
- Decoración floral (básica) en las mesas del banquete
  - Menaje necesario para realizar el servicio
- Vajilla, cristalería, cubertería, mobiliario, sillas
- Mantelería para las mesas del banquete y del aperitivo
  - Cuota SGAE
  - Servicio de limpieza
  - Recepcionista

#### El precio del menú no incluye:

- IVA 10% del menú no incluido
- Alojamiento de las 4 habitaciones: 661,15€ IVA no incluido.

(El precio incluye el alojamiento, almuerzo y la exclusividad del espacio para el día de la boda).

Si deseáis incluir más familiares en la prueba de menú, el precio sería del 80% del menú elegido.

- Menús staff

## TARIFA "C" (Bodas íntimas)

(Días Laborales, domingos y todos los sábados de octubre a abril y agosto)

### MENÚ BUSQUETS

#### El precio del menú incluye:

- 12 referencias de aperitivo (6 fríos y 6 calientes)
- Primer plato, segundo plato, sorbete, pastel nupcial, bodega y cafés
  - Servicio de camareros y cocineros
  - Coordinación del evento
  - Menaje necesario para realizar el servicio
  - Vajilla, cristalería, cubertería, mobiliario, sillas
- Mantelería para las mesas del banquete y del aperitivo
  - Cuota SGAE
  - Servicio de limpieza
  - Recepcionista

#### El precio del menú no incluye:

- Prueba de menú para los novios, el 80% del menú elegido.
  - Dj durante aperitivo, banquete y dos horas de barra libre (\*precio a consultar)
    - Alquiler de la sala de baile 120€ + IVA no incluido
    - Barra libre (2 horas) 23,00 € por persona + IVA no incluido
    - Personal de servicio para la barra libre (2 horas) 125€ +IVA no incluido.
    - Minutas, marca sitios y seating plan 2,10€ por persona +IVA no incluido
- Si deseáis incluir más familiares en la prueba de menú, el precio sería del 80% del menú elegido.
- Decoración floral en las mesas del banquete.
  - IVA de las correspondientes partidas no incluido. Gastronomía 10% resto servicios 21%.
- El precio del pack de alojamiento de las 4 habitaciones incluye almuerzo, exclusividad del espacio y alojamiento para el día de la boda, 750,00 € + IVA no incluido.
- Menús staff (fotógrafos, DJ etc...)



## MENÚ BUSQUETS

### TARIFA "A"

(sábados de mayo, junio, Julio y septiembre, vigiliyas y festivos)

HORARIO	MAÑANA	TARDE
De 50 a 69 adultos	122 € por persona	128 € por persona
De 70 a 89 adultos	114 € por persona	120 € por persona
De 90 a 120 adultos	111 € por persona	117 € por persona

### TARIFA "B"

(días laborales, domingos y todos los sábados de octubre a abril y agosto)

HORARIO	MAÑANA	TARDE
De 50 a 69 adultos	115 € por persona	121 € por persona
De 70 a 89 adultos	111 € por persona	117 € por persona
De 90 a 120 adultos	108 € por persona	114 € por persona

### TARIFA "C" (Bodas íntimas)

(Días laborales, domingos y todos los sábados de octubre a abril y agosto)

HORARIO	MAÑANA	TARDE
Menos de 50 adultos	119 € por comensal	122 € por comensal

**TARIFA "A" (Todos los sábados de mayo, junio, julio, septiembre, vigiliias y festivos)**

**MENÚ EDELWEISS**

**El precio del menú incluye:**

- 12 referencias de aperitivo (6 frías y 6 calientes) +2 buffets (mediterráneo y quesos)
  - Primer plato, segundo plato, sorbete, pastel nupcial, bodega y cafés
  - Dj durante aperitivo, banquete y dos horas de barra libre
    - 2 horas de Barra libre
  - Servicio de camareros y cocineros
  - Coordinación del evento
  - Minutas, seating plan y marca sitios
  - Prueba de menú para los novios
- Decoración floral (básica) en las mesas del banquete + cartel de bienvenida
  - Menaje necesario para realizar el servicio
  - Vajilla, cristalería, cubertería, mobiliario, sillas
  - Mantelería para las mesas del banquete y del aperitivo
    - Cuota SGAE
  - Servicio de limpieza y recepcionista.

**El precio del menú no incluye:**

- IVA 10% en el menú no incluido
- Alojamiento de las 4 habitaciones: 991,75€ IVA no incluido.

(El precio incluye el alojamiento, almuerzo y la exclusividad del espacio para el día de la boda).

Si deseáis incluir más familiares en la prueba de menú, el precio sería del 80% del menú elegido.

- Menús staff

**TARIFA "B" (Días Laborales, domingos y todos los sábados de octubre a abril y agosto)**

**MENÚ EDELWEISS**

**El precio del menú incluye:**

- 12 referencias de aperitivo (6 frías y 6 calientes) + 2 buffets (mediterráneo y quesos)
  - Primer plato, segundo plato, sorbete, pastel nupcial, bodega y cafés
    - Dj durante aperitivo, banquete y dos horas de barra libre
      - 2 horas de barra libre
    - Servicio de camareros y cocineros
    - Coordinación del evento
  - Minutas, seating plan y marca sitios
    - Cartel de bienvenida
  - Prueba de menú para los novios
  - Decoración floral (básica) en las mesas del banquete
    - Menaje necesario para realizar el servicio
  - Vajilla, cristalería, cubertería, mobiliario, sillas
  - Mantelería para las mesas del banquete y del aperitivo
    - Cuota SGAE
    - Servicio de limpieza
    - Recepcionista

**El precio del menú no incluye:**

- IVA 10% del menú no incluido
  - Alojamiento de las 4 habitaciones: 661,15€ IVA no incluido.
- (El precio incluye el alojamiento, almuerzo y la exclusividad del espacio para el día de la boda).  
Si deseáis incluir más familiares en la prueba de menú, el precio sería del 80% del menú elegido.

- Menús staff

## TARIFA "C" (Bodas íntimas)

(Días Laborales, domingos y todos los sábados de octubre a abril y agosto)

### MENÚ EDELWEISS

#### El precio del menú incluye:

- 12 referencias de aperitivo (6 fríos y 6 calientes) + 2 bufets (Mediterráneo y quesos)
  - Primer plato, segundo plato, sorbete, pastel nupcial, bodega y cafés
  - Servicio de camareros y cocineros
  - Coordinación del evento
  - Menaje necesario para realizar el servicio
  - Vajilla, cristalería, cubertería, mobiliario, sillas
- Mantelería para las mesas del banquete y del aperitivo
  - Cuota SGAE
  - Servicio de limpieza
  - Recepcionista

#### El precio del menú no incluye:

- Prueba de menú para los novios, el 80% del menú elegido.
  - Dj durante aperitivo, banquete y dos horas de barra libre (\*precio a consultar)
    - Alquiler de la sala de baile 120€ + IVA no incluido
    - Barra libre (2 horas) 23,00€ por persona + IVA no incluido
    - Personal de servicio para la barra libre (2 horas) 125€ +IVA no incluido.
    - Minutas, marca sitios y seating plan 2,10€ por persona +IVA no incluido
- Si deseáis incluir más familiares en la prueba de menú, el precio sería del 80% del menú elegido.
- Decoración floral en las mesas del banquete.
  - IVA de las correspondientes partidas no incluido. Gastronomía 10% resto servicios 21%.
- El precio del pack de alojamiento de las 4 habitaciones incluye almuerzo, exclusividad del espacio y alojamiento para el día de la boda. 750,00 € + IVA no incluido.
- Menús staff (fotógrafos, DJ etc...)

## MENÚ EDELWEISS

### TARIFA "A"

(sábados de mayo, junio, Julio y septiembre, vigiliyas y festivos)

HORARIO	MAÑANA	TARDE
De 50 a 69 adultos	125 € por persona	131 € por persona
De 70 a 89 adultos	117 € por persona	123 € por persona
De 90 a 120 adultos	114 € por persona	120€ por persona

### TARIFA "B"

(días laborales, domingos y todos los sábados de octubre a abril y agosto)

HORARIO	MAÑANA	TARDE
De 50 a 69 adultos	118 € por persona	124 € por persona
De 70 a 89 adultos	114 € por persona	120 € por persona
De 90 a 120 adultos	111 € por persona	117 € por persona

### TARIFA "C" (Bodas íntimas)

(Días Laborales, domingos y todos los sábados de octubre a abril y agosto)

HORARIO	MAÑANA	TARDE
Menos de 50 adultos	122 € por comensal	125 € por comensal

## Ceremonia Civil

En el Hotel Boutique Edelweiss podéis celebrar vuestra ceremonia. Para este momento tan especial, tenemos un espacio único y con mucho encanto, rodeado de naturaleza.

### incluye:

- Arco de madera para la ceremonia y cortina de macramé
- Decoración floral para decorar el arco o la mesa del ceremoniante
  - Mobiliario para la ceremonia (mesa, banco para los novios, cestas...)
- Material decorativo para la entrada de ceremonia
  - Montaje y desmontaje del material
  - Asesoramiento de la ceremonia
  - Coordinación de la ceremonia
  - Maestro de ceremonias

**Precio ceremonia (opcional) 775 €**

Para más de 50 personas las sillas adicionales van aparte (consultar precios).

**IVA 21% No incluido**

## Barra libre extra

Se contrata por el total de adultos y se servirán las siguientes bebidas:

Ginebra: Bombay Sapphire & tónicas Premium

Ron: Cacique, Habana Club y Bacardi

Whisky: Ballantines y Cardhu

Vodka: Absolut

Crema: Baileys y Crema Catalana

Cava: Brut

**3ª y 4ª hora barra libre**

Precio 10 €/ hora/pax + 100 € / hora de servicio camareros (para bodas de hasta 50 personas)

+ 150 € / hora de servicio camareros (para bodas de más de 51 personas)

**IVA 21% No incluido**

## Servicio de DJ

### HORA EXTRA DJ:

100€ + IVA 21% (No incluido)

## Alojamiento

El Hotel Boutique Edelweiss, cuenta con 4 habitaciones dobles muy amplias, donde podéis alojaros la noche de la boda, junto a vuestros familiares. Al día siguiente podréis compartir confidencias y anécdotas de vuestro enlace acompañadas de un buen desayuno con productos de proximidad.

Además, podréis prepararos el día de la boda en nuestras habitaciones, hacer una sesión fotográfica y así crear recuerdos de este día tan especial. El espacio esconde rincones mágicos, os animamos a descubrirlos y seguir soñando con nosotros.

La reserva de las habitaciones comporta exclusividad del espacio el día de la celebración y la noche de bodas.

Es imprescindible la partida en el presupuesto de las habitaciones para garantizar la total exclusividad del espacio el día de la boda y la noche en el hotel, con ello, Edelweiss se compromete a no realizar ningún otro evento ni tener ningún otro huésped, que no forme parte de vosotros y vuestro gran día.

De este modo, las instalaciones serán exclusivas para la pareja y familia, donde podréis disfrutar del espacio de una manera mucho más íntima.

**Alojamiento máximo para 10 personas.**  
Consultar precios.

**Check-in a las 12:00 horas y Ccheck-out a les 10:30 horas**

(Si no hay evento anterior o posterior a vuestro enlace consultar horarios más flexibles).

## Información adicional

El pack de Alojamiento de las 4 habitaciones no está incluido, es necesario incluir esta partida en el presupuesto para poder disfrutar tu boda en exclusividad.

### Horario bodas de mañana:

De 12:30 a 20:30 horas + horas extras, si la pareja decide ampliar barra libre, máximo hasta las 23:00 h.

### Horario bodas de tarde:

De 17:30 a 01:30 horas + 1 hora extra, si la pareja decide ampliar barra libre, máximo hasta las 03:00 h.

### Mínimo de comensales

Los sábados de temporada alta hay un mínimo de comensales adultos de 50 personas.

Para bodas inferiores a 50 comensales adultos, tenemos la posibilidad de realizarlas en la Tarifa C sin ningún tipo de recargo.

Realizamos propuestas a medida en función de las preferencias del cliente.

## Servicios complementarios

### Bufets adicionales para el aperitivo

Bufet de Quesos  
15,00€ por persona

Bufet de Jamón  
15,00€ por persona

Bufet mixto de Jamón y Queso  
15,00€ por persona

Bufet de Risotto de Gambas y Setas  
9,00€ por persona

Bufet de Sushi  
12,00€ por persona

Vermutería  
8,50€ por persona

Brochetas de langostinos  
8,00€ por persona

Brochetas de pollo Yakitori y salsa roja  
5,75€ por persona

Brochetas de pescado y marisco  
8,75€ por persona

Hamburguesa Mexicana  
7,00€ por persona

### Recena para los huéspedes

Pan con tomate, jamón ibérico y queso + bebida)  
20,00€ por persona

Servicio servido en mesa

\*Recomendable en bodas de mediodía

### Recena entre copas

Golosinas variadas  
4,50€ por persona

Creps dulces y Salados  
7,00€ por persona

Chocolate con Churros  
6,50€ por persona

Mini hamburguesas con queso  
7,50€ por persona



edelweiss  
HOTEL BOUTIQUE ★★★★★

Donuts y Muffins  
5,00€ por persona

**IVA 10% No incluido**

## Nuestros proveedores de confianza

### **FOTOGRAFÍA:**

Jordi Muntal (Granollers) 938 79 27 50  
[www.jordimuntal.com](http://www.jordimuntal.com)

Joan Selva fotògrafs (Mataró) 689 40 70 00/93 755 31 18  
[www.joanselvafotograf.com](http://www.joanselvafotograf.com)  
Carrer Hospital, 25 08301

Pixan Fotografia (Connie y Cristian) 600 73 28 35  
[www.behance.net/conniezcona](http://www.behance.net/conniezcona)

Rafa Rubiales y Andrea Silván 676 27 94 23

Mònica fotògrafa (Sant Vicenç de Montalt) 687 63 10 24

En el caso de contratar otro fotógrafo y video externo,  
se cobrará un suplemento de canon de fotografía de  
250€ + 21% IVA no incluido.

### **PELUQUERÍA Y MAQUILLAJE:**

MONTSE MILÀ - 619778171  
[www.montsemilapentinats.com](http://www.montsemilapentinats.com)

### **SONORIZACIÓN(DJ):**

FRANK FESTAMUSIC GRUP 609 44 59 79

### **FLORISTAS:**

OLIVIA FLORISTA- 651901301 (Olivia)

EL JARDINET DE GRANOLLERS (Nora)  
[eljardinet@eljardinet.net](mailto:eljardinet@eljardinet.net)

DIANTHUS ROSA PLANELLAS - (Rosa)  
[dianthus.rosaplanellas@gmail.com](mailto:dianthus.rosaplanellas@gmail.com)



**edelweiss**  
HOTEL BOUTIQUE ★★★★★

### **FOTOMATÓN:**

Joan Selva fotògrafs (Mataró) 689 40 70 00/93 755 31 18  
www.joanselvafotograf.com  
Carrer

Hospital, 25 08301

www.fotoboothatelier.com - 677 873 452 Gemma  
info@fotoboothatelier.com

### **ANIMACIÓN INFANTIL:**

www.festamusicgrup.com - 609 44 59 79 (Sr. Frank)  
info@festamusicgrup.com

Kinder Canguro – 667 64 15 00

Es recomendable contratar el servicio de canguro a partir de 10 niños durante el Aperitivo, banquete y fiesta (3-5 horas aproximadamente).

### **TRANSPORTE: SAGALÉS**

comercial@sagales.com -93 579 89 00

Nota: Es imprescindible contratar a Sagalés como empresa de transporte, dado que las empresas que no se conocen el recorrido entorpecen los tiempos de llegada de los invitados al recinto.

## INFORMACIÓN, RESERVA Y CONDICIONES

Para reservar la fecha se realizará una paga y señal de 950 €.

- El resto de la boda se hará de la siguiente manera:

- . En la prueba del menú se realizará un pago correspondiente al 35% del total del presupuesto.
  - . Un mes antes de la celebración, un pago del 40% del total del presupuesto.
  - . La semana antes de la boda, el pago final para alcanzar el 100% de la factura final.
- Menú Infantil: Se considera menú infantil para menores a 14 años, a excepciones.
- Menú profesional: Los menús de los fotógrafos, vídeo, DJ y, otros proveedores, tendrán un coste del 50% sobre el menú elegido.
  - Confirmación de invitados: se hará de la siguiente manera:
    - . A la firma del contrato, los novios deberán dar una cifra lo más aproximada posible al total final de personas.
      - . 15 días antes de la boda, se notificará la cifra final de comensales.
- Distribución de mesas: 15 días antes, los novios deberán entregar la distribución final de las mesas e indicar los menús especiales (vegetarianos, celíacos, infantiles).
- Elementos decorativos: una semana antes, los novios deberán entregar en el Hotel Boutique Edelweiss todos aquellos elementos decorativos que hayan preparado para su boda y, que tengan que colocar en nuestras instalaciones, así como las etiquetas con el nombre de cada invitado para poner en su plato, la lista de seating plan ... En el caso de que lo aporten los novios.
- Profesionales Externos: el Hotel Boutique Edelweiss cuenta con una lista de proveedores recomendados que ofrecen gran calidad, profesionalidad y garantía, con los que tenemos exclusividad.
- DJ: Disponemos de servicio de DJ y montaje de equipos de sonido, con los que tenemos exclusividad.
  - Capacidad de vehículos en el interior del recinto (25 plazas)
- Una vez finalizada la fiesta los novios se despedirán de los invitados y posteriormente los mismos deberán desalojar el recinto.





edelweiss  
HOTEL BOUTIQUE ★★★★★