



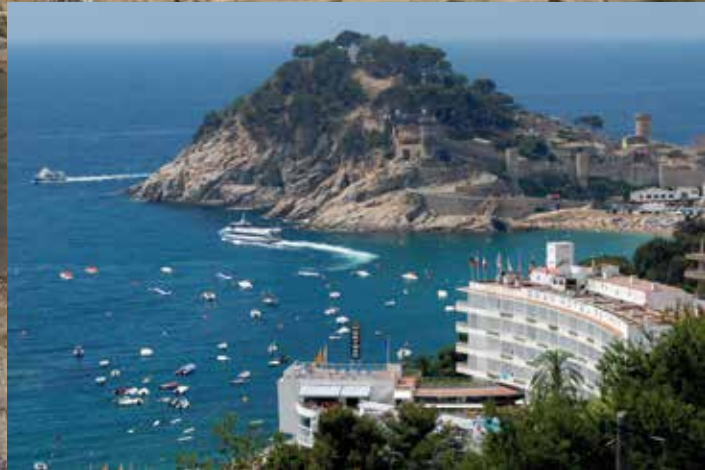
GRAN HOTEL ★★★★★

REYMAR



Celebraciones y Eventos

2022



Felicidades!

Nuestro equipo de organización de eventos y banquetes del Gran Hotel Reymar quiere agradecer el interés mostrado en celebrar vuestro evento en nuestros espacios y terrazas con las vistas más inolvidables de la playa de Tossa de Mar.

Queremos invitaros a conocer nuestros salones y terrazas, un lugar de ensueño para disfrutar del Mediterráneo en plena Costa Brava.

Estamos orgullosos de presentaros nuestras sugerencias gastronómicas, las cuales son abiertas y por ello modificables y elaboradas para poder realizar un menú según vuestras preferencias.

Hemos querido simplificar el proceso de elección, dejando plena libertad para poder combinar un menú a medida, para conseguir que sea un evento único, exclusivo y personalizado.

Nuestro equipo de profesionales en organización de eventos os asistirá en todo momento para hacer de vuestro banquete un evento inolvidable.

Atentamente,

Felicitats!

El nostre equip d'organització d'esdeveniments i banquets del Gran Hotel Reymar us vol agrair l'interès mostrat per celebrar el vostre esdeveniment als nostres espais i terrasses amb les vistes més inolvidables de la platja de Tossa de Mar.

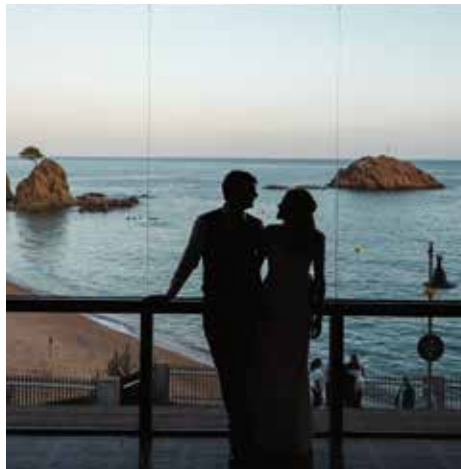
Volem convidar-vos a conèixer els nostres salons i terrasses, un lloc de somni per gaudir del Mediterrani en plena Costa Brava.

Estem orgullosos de presentar-vos els nostres suggeriments gastronòmics, els quals estan oberts i per tant són modificables i elaborats per poder realitzar un menú d'acord amb les vostres preferències.

Hem volgut simplificar el procés d'elecció, deixant total llibertat per poder combinar un menú a mida, aconseguint així un esdeveniment únic, exclusiu i personalitzat.

El nostre equip de professionals en organització d'esdeveniments us assistirà en tot moment perquè el vostre banquet sigui inolvidable.

Atentament,



Aperitivo Nupcial 44,00 €/p.p.

Entrantes Fríos:

1. Perlas de mozzarella maceradas en aceite de oliva y albahaca con tomatitos cherry.
2. Montadito con salmón ahumado y queso fresco.
3. Chupito de gazpacho andaluz al aceite de cebollino.
4. Mini-hojaldre de paté de perdiz artesanal al aceite de oliva y escamas de sal Maldon.
5. Brocheta de melón con jamón serrano.
6. Coca de roast beef, horseradish, cebolla caramelizada y berros.
7. Ceviche de pescado y marisco con tacos de maíz.
8. Cucharita de pimientos escalibado, berenjena, foie, cristal de caramelo y reducción de Módena.
9. Salmón marinado con salsa de yogur.
10. Ensaladilla tropical de marisco.
11. Montadito de cangrejo y huevas de arenque.
12. Lomo de atún escabechado con cebolla confitada.
13. Taquito de micuit de pato con vinagreta de pasas y piñones.
14. Mini-sandwich vegetal (tomate, lechuga, huevo, mayonesa).
15. Makis de salmón y aguacate con salsa de soja.

Entrantes Calientes:

1. Piruleta de queso de cabra, membrillo, frutos secos y confitura de tomate.
2. Pulpo asado, pure de patata rota al pimentón, manzana y brotes.
3. Risotto meloso de ceps, espárragos y crujiente de parmesano.
4. Buñuelos de bacalao y alioli de mango.
5. Brocheta de pollo con salsa teriyaki.
6. Mini hamburguesita con queso brie, cebolla caramelizada y mostaza de Dijon.
7. Croquetitas artesanales Reymar.
8. Brocheta de langostinos rebozados con fideos de soja.



Sugerencias de aperitivo extra: € / p.p.

1. Steak tartar de ternera de Girona3,00
2. Steak tartar de salmón con virutillas
de sal Maldon3,00
3. Montadito de bacalao confitado
con leche de coco y mango3,00
4. Wonton de pollo y setas al vapor
con salsa de soja4,00
5. Berenjena en tempura, hummus y
sardina ahumada.....4,00
6. Satay de papada de cerdo a la brasa con
salsa de cacahuets agridulce3,00
7. Fajitas de pollo, verduras y salsa de soja3,00
8. Tempura de verduras salsa ponzu4,00

Bodega para el aperitivo incluida:

Vermut blanco y rosado

Refrescos

Cerveza

Zumos de frutas

Aguas minerales

Vino blanco y tinto

Cava

€ / p.p.

9. Tortillitas de camarones crujientes3,50
10. Huevos de codorniz sobre
tostada de sobrasada3,50
11. Cestita de calamares a la romana3,00
12. Zamburiñas gratinadas y
reducción de albariño.....4,50
13. Montadito de micuit de foie con
confitura de pétalos de violeta3,00
14. Cucharita de chutney de piña con foie
a la reducción de balsámico3,00
15. Arroz marinero, arroz negro o fideuà5,00
16. Buffet de jamón ibérico de bellota15,00

Se calcula una pieza de 6/7 kg para aproximadamente 100 personas. Cortador profesional.

Sugerencias de bodega aperitivo extra:

Barra de gin tónicos 12,00 € / p.p.

Selección de ginebras selectas:

Hendricks, London Gin, Citadelle, Bombay Sapphire.

Aromatizadas con pepino y cítricos.

Barra de cocktails 15,00 € / p.p.

Mojitos, caipirinhas, spritz y bloody mary

Barra de cervezas 5,00 € / p.p.

Arriaca, Mahou, Cruzcampo, Heineken, ...



Entrantes

1. Consomé de ternera al jerez con daditos de foie 11,00€
2. Crema de bogavante con langostinos escabechados al cava 18,00€
3. Crema de calabaza con queso fresco macerado en aceite de trufa 14,00€
4. Crema de setas silvestres con almendras laminadas y salpicón de ceps..... 14,00€
5. Cóctel de piña y frutas tropicales con langostinos en salsa rosa 25,00€
7. Ensalada de bogavante con huevas de trucha a la vinagreta de mango e hinojo 38,00€
8. Ensalada de langostinos con daditos de melón macerado y vinagreta de pistacho verde..... 30,00€
9. Timbal de tartar de salmón con láminas de aguacate y verduras a la vinagreta de remolacha 25,00€

Pescados

1. Rodaballo a la plancha con vinagreta de mango y láminas de tomate confitado 39,00€
2. Rape a la marinera con langostinos y almejas..... 36,00€
3. Suprema de dorada al horno con patatas panadera y picada de mortero al azafrán 33,00€
4. Merluza de palangre y langostinos con espárragos verdes a la mousseline de erizos 32,00€



5. Suprema de lubina a la crema de carabineros con milhojas de verduras naturales 33,00€
6. Cim i tomba de rape y rodaballo al estilo pescadores de Tossa 41,00€
7. Parrillada de mariscos al estilo Reyman 90,00€

1/2 langosta, 1/2 bogavante, gamba roja, navajas, langostinos, almejas y berberechos.



Carnes

1. Solomillo de ternera a la crema de foie con milhojas de patata y boniatos 37,00€
2. Paletilla de cordero asada al horno a baja temperatura con patatas confitadas al tomillo 38,00€
3. Medallones de magret de pato con manzana confitada con canela a la crema de miel tostada..... 33,00€
4. Espaldita de cabrito asada con chalotas glaseadas y patatas salteadas al romero 39,00€
5. Entrecote de ternera de Girona con salsa de ceps y pastel de patata..... 36,00€
6. Meloso de ternera cocinada a 65 grados a la reducción de ratafia y pera al vino tinto 32,00€
7. Medallones de solomillo de ternera con salsa Pedro Ximénez y atadillo de verduras y bacon 37,00€

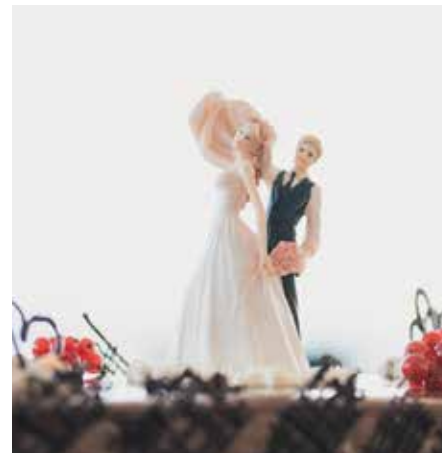


Postres

1. Sopa de fresas con espuma de requesón con miel y crocanti de nueces caramelizadas..... 12,00€
2. Espuma de arroz con leche y helado de canela 10,00€
3. Coulant de chocolate negro con helado de mandarina y crujiente de caramelo almendrado..... 12,00€
4. Piña natural macerada con menta fresca y albahaca a la crema quemada 10,00€
5. Tulipa de sorbetes tropicales con crema inglesa 10,00€
6. Mosaico de praliné, jíbara y cítricos a la crema de naranja amarga 12,00€

Pastel nupcial 15,00€

1. Tarta de tres chocolates con fruta de la pasión
2. Tarta San Marcos con cristal de caramelo crujiente
3. Red Velvet
4. Tarta biscuit glacé con crujiente de chocolate
5. Tarta Sara con mantequilla de almendras
6. Mousse delirio de chocolate, café y almendras
7. Tarta de nata y fresas



Resopón

- Surtido de embutidos y quesos con buffet de panes 10,00€
- Fuente de chocolate negro y blanco con frutas naturales refrescantes maceradas a la menta fresca 12,00€



Bodega Standard23,00€/p.p.

Blancos

Blanc Pescador, D.O. Empordà

Masía Hill, D.O. Penedès

Reforjat, D.O. Terra Alta

Tintos

Gran Civet Hill, D.O. Penedès

Viña Paceta crianza, D.O. Rioja

Arzuaga La Planta, D.O. Ribera del Duero

Cava

Rigol Brut Nature, D.O. Cava

Bodega Premium29,00€/p.p.

Blancos

Abadal Blanco Chardonnay, D.O. Plà de Bages

Pato Mareado Albariño, D.O. Rias Baixas

La Charla, D.O. Rueda

Palomo Cojo Verdejo, D.O. Rueda

Tintos

Abadal Merlot, D.O. Pla del Bages

La Escucha, D.O. Bierzo

Jaros Crianza, D.O. Ribera de Duero

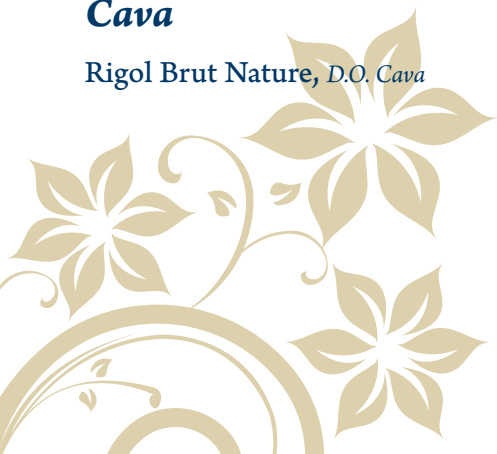
Viña Pomal Centenario Crianza, D.O. Rioja

Cava

Agustí Torelló Mata Brut Nature, D.O. Cava

Gramona Imperial Brut Gran Reserva, D.O. Cava

Juvé y Camps Reserva Familiar Brut Nature, D.O. Cava





Barra libre

2 horas.....25,00€/p.p.
3 horas.....29,00€/p.p.

Ceremonia civil

En el hotel 950,00€



Menú niños

Opción 1 32,00€/niño

Canelones de la casa, escalopa con patatas fritas.
Postre, pastel nupcial.

Opción 2 36,00€/niño

Macarrones gratinados, costillas de cordero con patatas fritas.
Postre, pastel nupcial.

Staff 42,00€

(Fotógrafos, músicos, video...)

Menú del día, bebida y café.



Condiciones generales

Los precios incluyen:

Menú degustación.
Bodega del aperitivo. Cafés.
Cubertería, vajilla y cristalería de gala.
Mantelería de gala.
Fundas para las sillas.
Centros de mesa.
Impresión de minutas estándares y seating.
Wedding planer para la organización del evento.
Tarifas especiales de alojamiento en el hotel para los invitados.
Menús especiales: disponemos de menús alternativos o adaptados para vegetarianos, alérgicos, celíacos, diabéticos, ...
Los precios incluyen IVA.

Obsequio para los novios

Noche de bodas en suite nupcial con decoración de boda en régimen de alojamiento y desayuno.
Botella de cava en la habitación.
Acceso al Spa.

- Las celebraciones se hacen al mediodía, teniendo una hora de finalización aproximada sobre las 20:00 h.
- Les podemos orientar en la contratación de servicios extras adicionales como: Dj, peluquería, maquillaje, florista, fotógrafo,... La actuación musical durante el evento, deberá estar supervisada y coordinada con el hotel.
- Los derechos de autor han de ser pagados por los novios con total indemnidad para el hotel.
- A efectos de confirmación del evento, se pedirá un depósito de 1.500 € para la confirmación de fecha.
- Por ordenanza municipal está prohibido el lanzamiento de cualquier tipo de fuegos pirotécnicos dentro del recinto y accesos al hotel, por las posibles molestias a la comunidad o perjuicios a instalaciones y entorno.







Menú Ejemplo 1132,00 €/p.p.

Aperitivo Nupcial

Banquete

Crema de bogavante con langostinos escabechados al cava.

Merluza de palangre y langostinos con espárragos verdes
a la mousseline de erizos.

Pastel Nupcial

Tarta Sara con mantequilla y almendras.

Bodega Standard

Menú Ejemplo 2172,00 €/p.p.

Aperitivo Nupcial

Banquete

Crema de calabaza con queso fresco macerado en aceite de trufa.

Espaldita de cabrito asada con chalotas glaseadas y
patatas salteadas al romero.

Pastel Nupcial

Red velvet.

Bodega Standard

Resopón

Fuente de chocolate negro y blanco con frutas naturales refrescantes
maceradas a la menta fresca.

Barra libre

2 horas.



Menú Ejemplo 3 182,00 €/p.p.

Aperitivo Nupcial

Banquete

Ensalada de bogavante con huevas de trucha a la vinagreta de mango e hinojo.

Solomillo de ternera a la crema de foie con milhojas de patata y boniato.

Pastel Nupcial

Tarta de nata y fresas.

Bodega Standard

Barra libre

2 horas.

Menú Ejemplo 4 206,00 €/p.p.

Aperitivo Nupcial

Banquete

Crema de setas silvestres con almendras laminadas y salpicón de ceps.

Merluza de palangre y langostinos con espárragos verdes a la Mousseline de erizos.

Espaldita de cabrito asada con chalotas glaseadas y patatas salteadas al romero.

Pastel Nupcial

Tarta de tres chocolates con fruta de la pasión.

Bodega Standard

Resopón

Surtido de embutidos y quesos con buffet de panes.

Barra libre

3 horas





Menú Ejemplo 5228,00 €/p.p.

Aperitivo Nupcial

Banquete

Timbal de tartar de salmón con láminas de aguacate y verduras a la vinagreta de remolacha.

Medallones de magret de pato con manzana confitada con canela a la crema de miel tostada.

Cim i tomba de rape y rodaballo al estilo pescadores de Tossa.

Pastel Nupcial

Mousse delirio de chocolate, café y almendras.

Bodega Premium

Resopón

Fuente de chocolate negro y blanco con frutas naturales refrescantes maceradas a la menta fresca.

Barra libre

3 horas.





GRAN HOTEL ★★★★★
REYMAR



Platja Mar Menuda s/n
17320 Tossa de Mar, Costa Brava (Girona)

T. +34 972 34 03 12

comercial@ghreymar.com / www.ghreymar.com

HG-000174