



CELEBRACIÓN DE BODAS Y PREBODAS

“Haz realidad tu boda soñada en un entorno único”



Celebra con nosotros

En Hotel Augusta Vallès creemos que cada boda es única, porque cada historia de amor lo es. Nuestro compromiso es acompañaros en uno de los momentos más importantes de vuestra vida y convertirlo en una experiencia inolvidable.

Nuestros espacios, versátiles y luminosos, se adaptan a celebraciones íntimas y a grandes eventos, ofreciendo el equilibrio perfecto entre elegancia, comodidad y funcionalidad.

Queremos que disfrutéis sin preocupaciones, que viváis cada instante y que vuestro único objetivo sea celebrar.

Será un honor formar parte de vuestra historia.

**10% de descuento en espacios
para bodas en viernes y
domingos**

**10% de descuento en espacios
para bodas de noviembre a abril
y en agosto**

SERVICIOS

Elige la opción que más se ajusta a tus necesidades:



SILVER LUNCH

GOLD
APERITIVO
PLATO PRINCIPAL
POSTRE

PLATINUM
APERITIVO
PRIMER PLATO
PLATO PRINCIPAL
POSTRES

+EXTRAS OPCIONALES

* Todas las opciones incluyen barra libre en el lunch,
aperitivo y bebida en mesa



SERVICIOS INCLUIDOS

En Hotel Augusta Vallès queremos que vuestro gran día sea perfecto desde el primer momento. Por ello, todas nuestras celebraciones incluyen las siguientes atenciones especiales:

Experiencia Gastronómica

- Prueba de menú gratuita para los novios, una vez confirmada la reserva.

(Acompañantes adicionales: 60,00€/pax.

(La prueba se podrá realizar de lunes a domingo)

Espacios y Montaje

- Alquiler del salón y exclusividad del espacio.
- Montaje y desmontaje completo del evento.
- Fundas de sillas para el banquete.
- Figura básica para el pastel de presentación
- Uso de espacios del hotel para el reportaje fotográfico (sujeto a disponibilidad y coordinación previa).

Alojamiento y Comodidades

- Suite para los novios con desayuno incluido, sujeta a disponibilidad. (Mínimo 30 pax)
- Late check out, sujeto a disponibilidad.
- Precios especiales de alojamiento para los invitados.
- Parking gratuito para los asistentes.

Coordinación y Atención

- Encargado de supervisar el correcto desarrollo de la celebración.
- Asesoramiento previo en la planificación y organización del evento dentro del hotel.



SILVER

LUNCH

BARRA LIBRE ASISTIDA (2 horas)

Agua, refrescos, bodega de la casa: Almodí Petit

Blanco DO Terra Alta, vino tinto Almodí Petit DO Terra Alta, cerveza de barril, vermut blanco y negro.

PICA PICA

Chupa chups de foie con chocolate y sal Maldon

Chupa chups de foie y pistachos

Montadito de jamón ibérico con pan de coca tostado

Croqueta de gamba con velo ibérico

Huevos rotos con virutas de jamón y aromas de trufa

Langostino con hoja de shiso en tempura y notas de salsa romesco

Mini brioche con tartar de atún, reducción de mango y
mayonesa de aguacate

Pulpo en rodajas sobre crema de patata, pimentón dulce y aceite
de oliva virgen extra

(REFERENCIA ADICIONAL: SUP. 4.50€)

ESTACIONES

Pan de coca tostado, untado con tomate de colgar y aliñado con
aceite de oliva virgen extra

Surtido de quesos (mermeladas, frutos secos, fruta y pan)

Surtido de embutidos ibéricos

Arroz de setas con aromas de romero y notas de mayonesa de setas
de primavera

POSTRES

Surtido de pastelería, rocas y gominolas de fruta caseras
o

Pastel individual con pastel de presentación

Café o infusión.

Copa de cava brindis

GOLD

■————■
Empezaremos la celebración con un...

APERITIVO

Ideal para realizarse en nuestro Mirador del Transit

BARRA LIBRE ASISTIDA

Agua, refrescos, bodega de la casa: Almodí Petit

Blanco DO Terra Alta, vino tinto Almodí Petit DO Terra Alta, cerveza de barril, vermut blanco y negro.

PICA PICA

Montadito de jamón ibérico con pan de coca tostado

Tostadita de roast beef con cebolla caramelizada, rúcula y salsa romesco

Rodajas de pulpo sobre crema de patata y mayonesa de pimentón dulce

Croqueta de jamón ibérico con mayonesa y polvo de jamón

Degustación de huevos rotos con carpaccio de gamba y reducción de marisco

Mini hamburguesa con cebolla caramelizada al Moscatel y notas de foie

(REFERENCIA ADICIONAL: SUP. 4.50€)

ESTACIONES

Surtido de quesos (mermeladas, frutos secos, fruta y pan)

Fideuá de sepia, almejas y langostinos con alioli

Continuaremos en la zona interior para sorprender con...

EL PLATO PRINCIPAL (A ESCOGER)

(Elegir 2 opciones: 1 carne y 1 pescado)

(Los comensales eligen 1)

Meloso de ternera con crema de patata trufada, setas y aromas de vino tinto

Suprema de lubina con duxelle de setas y butifarra del Perol, crema de espárragos trigueros y aire de cítricos

Tournedó de solomillo ibérico con salsa de vino de Oporto y patata Anna

Zarzuela de rape con gambas, almejas y mejillones

Solomillo de ternera con medallón de foie y salsa Oporto, acompañado de patata a la crema (Supl. 21,00€)

Suprema de rodaballo con patatas panaderas, esencia de marisco y setas escabechadas (Supl. 21,00€)

Y llegaremos al momento más esperado...

EL PASTEL NUPCIAL

(Pastel individual con pastel de presentación)

Y

COPA DE CAVA BRINDIS 23.6

El menú incluye: Pan, bebidas (Agua, refrescos, bodega de la casa: Almodí Petit Blanco DO Terra Alta, vino tinto Almodí Petit DO Terra Alta, cerveza de barril), café o infusión.

PLATINUM

■————■
Empezaremos la celebración con un...

APERITIVO

Ideal para realizarse en nuestro Mirador del Transit

BARRA LIBRE ASISTIDA

Agua, refrescos, bodega de la casa: Almodí Petit Blanco DO Terra Alta, vino tinto Almodí Petit DO Terra Alta, cerveza de barril, vermut blanco y negro.

PICA PICA

Montadito de jamón ibérico con pan de coca tostado

Rodajas de pulpo sobre crema de patata y mayonesa de pimentón dulce

Croqueta de setas con mayonesa trufada

Chupa chups de foie con chocolate y sal Maldon

Mini hamburguesa con queso fundido, cebolla caramelizada al Moscatel y rúcula

Huevos rotos con crema de setas, reducción de rustido y foie

Degustación de crema de gambones y erizo de mar

(REFERENCIA ADICIONAL: SUP. 4.50€)

ESTACIONES

Degustación de arroz de sípia y langostinos con mayonesa de cítricos

Degustación de arroz de carnes ibéricas

Continuaremos en la zona interior para sorprender con...

EL PRIMER PLATO (A ESCOGER 1)

Carpaccio de gamba con bouquet de ensalada, vinagreta de cítricos, olivada negra y polvo de frutos secos

Ensalada de rape alangostado con espinacas, pipas de calabaza, gajos de naranja y vinagreta de frambuesa

EL SEGUNDO PLATO (A ESCOGER 1)

Medallón de solomillo de ternera con crema de patata, salsa de Oporto y foie

Terrina de cochinillo con manzana en texturas y polvo de pistachos

Y llegaremos al momento más esperado...

EL PASTEL NUPCIAL

(Pastel individual con pastel de presentación)

Y

COPA DE CAVA BRINDIS NATURE 23.6

El menú incluye: Pan, bebidas (Agua, refrescos, bodega de la casa: Almodí Petit Blanco DO Terra Alta, vino tinto Almodí Petit DO Terra Alta, cerveza de barril), café o infusión.

RINCONES GOURMET

ESTACIÓN DE OSTRAS
2.75€/ u.



PALETILLA IBÉRICA
CORTADA A MANO
660.00€



BARRA DE SUSHI
Consultar precio



ESTACIÓN DE QUESOS
2.75€/pax



SHOWCOOKING - BARBACOA
Consultar precio



ESTACIÓN DE ARROCES
4.95€/pax



Para un presupuesto detallado, no dude en consultar a nuestro personal.

COMPLETA TU CELEBRACIÓN

Copa de cava de bienvenida

4.50€/persona

Aperitivo de bienvenida Premium: 14.00€/persona

1 consumición (copa de cava, vino, refresco, cerveza o vermut)

Patatas chips, almendras fritas, olivas rellenas y longaniza de payés

Barra libre asistida de combinados con alcohol (2 horas)

22.00€/persona

Tiquets de combinados con alcohol

12.00€/tiquet

Resopón clásico: 5.50€/persona

Mini donuts, mini croissants, dados de pizza y biquini

Resopón Premium: 16.00€/persona

Surtido de dulces (Mini donuts, muffins, mini croissant, coca de forner, mini ensaimadas), biquinis, mini hamburguesas, mini brocheta de fruta, pulga de paletilla ibérica y mini degustación de chocolate con churros

Candy bar

Consultar precio



DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA...

Servicio de proyector

70.00€

Servicio de monitor 86"

110.00€

Decoración floral en la mesa

Consultar disponibilidad y precio. Servicio externo.

Decoración con globos personalizados

Consultar disponibilidad y precio. Servicio externo.

DJ o música en directo

(Servicio en salas o El Mirador)

Consultar disponibilidad y precio. Servicio externo.

Entretenimiento para adultos (Mónologos, mago, fotomatón, bubble house y mucho más...)

Consultar disponibilidad y precio. Servicio externo.

NUESTROS ESPACIOS

Para adaptarnos a sus necesidades, ponemos a su disposición diferentes espacios, cada uno con su propio encanto:



Zona Privados del Restaurante y Bar

Un espacio acogedor e íntimo, ideal para celebraciones tranquilas y elegantes





✨ Zona Salones

Perfecta para eventos más dinámicos que requieran música o apoyo audiovisual.





Zona Mirador – Nuestra joya al aire libre

La luz natural, las vistas y el ambiente convierten cualquier celebración en una experiencia única e inolvidable.



SABORES QUE SE RECUERDAN





TE ESPERAMOS
