



Barceló *moments*

ROYAL HIDEAWAY

Sancti Petri

Royal Hideaway Sancti Petri, un lugar único y con estilo. Su situación privilegiada en primera línea de playa hace de este hotel la elección perfecta para vuestra boda. Todo nuestro equipo está a vuestra disposición y os invitamos a conocer nuestras instalaciones y menús creados por nuestro chef Alejandro García. En este dossier encontraréis todo lo que el Royal Hideaway Sancti Petri puede ofrecer para este día tan señalado y convertirlo en inolvidable.

¿Por qué Royal Hideaway Sancti Petri?

Nuestra oferta exclusiva y nuestros servicios a la carta

Porque os queremos mimar

Habitación nupcial en la noche de bodas con atenciones especiales, incluyendo botella de cava y desayuno en la habitación
Salida tardía del hotel al día siguiente
Acceso al SPA más grande de Andalucía

Porque vuestros invitados son nuestros invitados

Precios especiales de alojamiento para vuestros invitados
Degustación del Menú elegido para 6 personas (bodas desde 100 invitados)
3 plazas de parking el día de la boda
Menús adaptados a alergias alimentarias

Porque nos gusta deleitaros

Menús totalmente individualizados
Atractiva decoración de mesas
Protocolo de mesas y minutas personalizadas.
Regalo del salón en exclusividad
(máx. capacidad: 250 comensales)

¡Porque os merecéis un gran regalo!

Un REGALO para celebrar vuestro aniversario de Bodas en el Hotel

Celebraciones con otro estilo

En Barceló nos gustaría ser vuestra opción sea cual sea el tipo de celebración que imagináis: bodas originales, aniversarios de boda... Todo ello totalmente personalizado para que paséis un día inolvidable

Traemos la magia para sorprender a vuestros invitados y para crear un mundo de sensaciones y sabores, de luz y sonidos que marcarán el inicio de vuestra nueva aventura como pareja

En Barceló os ofrecemos el salón o espacio donde tenga lugar el banquete y además os proponemos:

Ceremonia Encima del Mar

Os brindamos la oportunidad de celebrar vuestra boda con inmejorables vistas al Océano Atlántico. Sin duda, un lugar a la altura de una celebración de este tipo y que quedará grabado para siempre en la memoria de los novios

Si celebráis vuestra boda con nosotros os ofrecemos...

Podréis escoger entre 2 AMBIENTES diferentes según vuestro estilo, ponemos a vuestra disposición nuestros salones, con un estilo más formal y elegante, o nuestro Beach Club, con un aire más desenfadado e informal rodeado de 35.000 m2 de jardines tropicales.

Si deseáis celebrar vuestra ceremonia civil con nosotros, os ofrecemos nuestras terrazas con inmejorables vistas al Océano Atlántico.

CARTA de platos, vosotros mismos podréis confeccionar el menú sin tener que adaptaros a uno preestablecido, lo cual os permitirá ajustaros al presupuesto con el que contéis, a partir de 95 € por persona (2 horas de barra libre incluida).

Suplemento por exclusividad y montaje en Beach Club: 10,00 € por cubierto para un mínimo de 100 personas.

DEGUSTACIÓN del menú seleccionado para 6 personas (mínimo de 100 personas contratadas). *La fecha de la misma será establecida por el hotel según disponibilidad.*

CENTRO de flores naturales en cada mesa y decoración del aperitivo. Para los centros de mesa se pueden elegir tipo de centro y color de las flores:



DISTRIBUCIÓN DE LAS MESAS A VUESTRO GUSTO, según plano de la planta del salón que os facilitaremos.

MINUTAS PERSONALIZADAS al gusto de los novios.

NOCHE DE BODAS en el Hotel en una de nuestras SUITE incluyendo el DESAYUNO con atenciones especiales en vuestra habitación. Válido para celebraciones de más de 100 personas.

ALOJAMIENTO: Tarifas especiales para vuestros invitados. Número de habitaciones limitado según necesidades del hotel.

SPA: Paquete especial novios (mínimo de 100 personas contratadas). Un circuito de aguas de 90 minutos y un tratamiento para los dos (a disfrutar desde una semana antes de la boda hasta 9 meses después).

GARAJE: Tres plazas de garaje sin cargo durante la ceremonia y/o banquete.

UN REGALO para celebrar vuestro aniversario en el Hotel si el importe del banquete es superior a 12.000, regalamos dos noches de estancia en alojamiento y desayuno (*validez de 12 meses después de la fecha del enlace*).

MENU TIPO

Coctel

Chupito de Gazpacho Andaluz O Salmorejo
Milhojas de Payoyo con Membrillo y Compota de Tomate
Cucharita de Brandada de Bacalao y Pimiento Asado
Mini Vol Au Vent de Mousse de Txangurro
Crujiente de Langostino, sésamo y Salsa de Cacahuets
Pollo al Tandoni con Cous-Cous y Menta
Samosa con cebolla caramelizada

Entrante

Ensalada de Foie y Jamón de Pato y Vinagreta de Nueces

Principal

Lomo de Ternera Blanca con Aroma de Trufa

Postre

Hojaldre de Fruta Natural

Bodega

Vino Blanco Viñas del Vero D.O.Somontano
Vino Tinto Regalía de Ansuero D.O.Ribera del Duero
Cava Freixenet Gran Cordón Negro Brut
Agua, refrescos y café

76,90€ Precio por persona + 19,00€ / 2hrs barra libre por persona

IVA incluido en todos nuestros precios

Aperitivos

Fríos

Mousse de foie sobre pan de frutas
Milhojas de queso payoyo con membrillo y compota de tomate
Cucharita de brandada de bacalao y pimiento asado
Chupito de gazpacho andaluz o salmorejo
Mini vol au vent de mousse de txangurro
Coca de verduras con escalibada de atún
Crujiente de langostino con aguacate
Chupito de ajo blanco con mojama de almadraba
Brochetas de tomate Cherry con queso y anchoa
Canapé de Camembert con lascas de ibérico
Macedonia de hortalizas con mejillón
Brocheta de piña con jamón de pato
Quiche de setas y espinacas

Calientes

Samosa con cebolla caramelizada
Huevos de codorniz rebozado
Crujiente de langostino, sésamo y salsa de cacahuets
Cartuchito de pescado de la Bahía
Mini tortillita de camarones
Delicia de ortiguillas
Mini hamburguesa de ibérico con cebolla caramelizada
Satay de pollo al curry con leche de coco y lima
Croquetas de ibérico
Croquetas de puchero
Carrillada melosa de cerdo ibérico con frutos secos
Bocadito de camembert crujiente con confitura de violeta
Mini hamburguesa de atún con tártara y soja
Rollito de primavera con salsa dulce-picante
Pollo al tándori con cous-cous y menta
Langostino con crujiente de sésamo
Quiche de sobrasada con queso de cabra y albahaca

3 € por persona y aperitivo (se debe escoger un mínimo de 6 aperitivos)

La duración del aperitivo será de 45 minutos desde la llegada de los invitados.

Aperitivos

Jamón ibérico con cortador: **600 €** (*Incluye 1 pieza de jamón Ibérico de bellota para un servicio para 100 personas*)

Degustaciones

Selección de Quesos **8 € por persona**

Buffet de cazuelitas calientes **8 € por persona**

Degustación Arroces **9 € por persona**

Selección de Ibéricos **9 € por persona**

Estación de marisquito Gaditano **10 € por persona**

Estación de Sushi **11 € por persona**

Bodega aperitivo

La bodega servida durante el aperitivo será la misma elegida para el banquete.

Estación de cervezas del mundo **4 € por persona**

Estación de finos **4 € por persona**

Estación de mojitos durante el aperitivo: **5 € por persona**

Otras opciones

Venenciador y manzanilla **350 €** para 100 personas

Copa de cava, Bellini o Mimosa (Una copa por persona) **3 € /persona**

IVA incluido en todos nuestros precios

Entrantes Fríos

Salmorejo con lascas de atún ahumado	8,50 €
Crema de melón con virutas de jamón aromatizada con Cointreau	8,50 €
Carpaccio de rape con vinagreta de olivada negra y ensalada	12,95 €
Ensalada de rulo de cabra caramelizado y frutos rojos con vinagreta	11,95 €
Tartar de marisco y fruta exótica sobre mezclum de lechugas	12,95 €
Ensalada de foie y jamón de pato y vinagreta de nueces	12,95 €
Mar y montaña, foie y atún rojo	13,95 €
Langosta con tomate y mozzarella con granizado de albahaca	19,95 €
Bogavante con trinxat de patata y mahonesa de fino de Chiclana	19,95 €

Entrantes Calientes

Sopa de Tomate con Langostinos Salteados y Esencia de Albahaca	8,50 €
Crema de Cigalas al Aroma de la Trufa y Perfume de Brandy	8,50 €
Verduras asadas, atún marinado y hojaldre con tapenade	12,95 €
Concha crujiente de vieiras y langostinos	11,95 €
Gratén de cangrejo real	13,25 €
Ensalada templada de vieiras con carabinero	16,95 €

Estaciones

NUESTRAS ESTACIONES SON PERFECTAS SI OS DECANTÁIS POR UN MENÚ TIPO COCTEL. SON COMBINABLES ENTRE SÍ POR LOS BLOQUES INDICADOS Y SERÍA NECESARIO INCLUIR EL EQUIVALENTE A DOS ESTACIONES COMPLETAS MÁS UNA DULCE Y UN APERITIVO SERVIDO (MÍNIMO 50 PERSONAS)

Estación Barbacoa

Algo Fresquito

Ensalada de repollo y zanahoria
Ensalada de patata y crujiente de bacon

Sus Crujientes

Bocaditos de queso
Alitas de pollo crujiente
Aros de cebolla
Aros de berenjenas crujientes

Del Horno

Patatas gratén con queso

Del Grill

Mini hamburguesa con salsa barbacoa
Piruletas de choricitos
Brochetitas de pollo
Secreto ibérico
Filet mignon
Dados de salmón
Brochetitas de langostinos
Mazorquitas de maíz baby
Salsa barbacoa, ketchup, mostaza, mahonesa
Patata asada
Pimientos asados

27 € por persona

Estación Mediterránea

Algo Fresquito

Ensalada César
Tomate con mozzarella

Selección de ibéricos y quesos

Jamón ibérico
Caña de lomo
Salchichón y chorizo
Selección de quesos
Selección de panes
Aceitunas
Aceite de Zahara de la Sierra
Sal de la bahía de Cádiz

Degustación de arroces

Arroz negro con sepia
Paella de marisco
Paella mixta de verduras con pollo y conejo
Arroz con coquinas y langostinos
Arroz con setas, codornices y habas

Se pueden escoger 2 tipos de arroz

Estación completa: 30 € por persona

Sólo selección de ibéricos y quesos: 16 € por persona

Sólo degustación de arroces: 16 € por persona (máximo 2 arroces)

Estaciones

Estación Asiática

Algo Fresquito

Ensalada de alga con pepino y langostino
Ensalada china con jamón y agar-agar

Sushi/Maki

Nigiri de salmón
Nigiri de atún
Sushi maki variado
Soja, jengibre y wasabi

Estación completa: 39 € por persona

Sólo sushi: 17 € por persona

Sólo Wok: 15 € por persona (máximo 2 tipos)

Sus crujientes

Mini rollitos de primavera
Rollitos de gamba
Empanadillas de cerdo con verduras
Alitas de pollo Hong Kong

Wok

Wok de gambas con tallarines
Wok de cerdo con salsa Gong Bao
Wok de ternera con salsa Thai
Wok de pollo con salsa curry
Wok de fideos con verduras

Se pueden escoger 2 tipos de wok

Estación Gaditana

Selección de ahumados

Mojama
Banderilla de atún y queso
Boquerón en vinagre
Atún ahumado

Embutidos

Chicharrón crujiente
Chicharrón especial
Butifarra
Mantecas varias

Estación completa: 35 € por persona

Sólo Marisquito y cocina en vivo: 22 € por persona

Ahumados y embutidos: 16 € por persona

Marisquito

Gambas cocidas

Cañaíllas (según mercado)
Cartuchos de pescado de la Bahía
Cazón adobo
Boquerón
Choco
Tortillitas de camarones

Cocina en vivo

Langostinos al ajillo
Coquinas al fino chiclano

Estaciones

Estación dulce

Latas Dulces

Tarta de queso con su base de galleta
Delicia de chocolate blanco
Pannacota con frutos rojos
Flan caramelo
Tocino de cielo fino chiclanero
Brownie con frutos secos
Gominolas, cacahuetes, nueces, almendras

Flambeados y templados

Fresas con moscatel
Plátanos con ron
Coulant de chocolate
Streusel de manzana

Fuente de chocolate

(Opción Negro o Blanco)

Fresas naturales
Plátano natural
Piña Tropical natural
Profiteroles rellenos de nata
Mini donuts
Nubes de gominolas

Estación completa: 16 € por persona

Fuente de chocolate: 6 € por persona

Latas: 8 € por persona

Pescados

Salmón marinado en cítricos con puré de boniato y frutos secos	17,95 €
Lubina con salsa de ajos tiernos y crujiente de puerro	19,25 €
Pargo grillé con tallarines de sepia y salsa de almejas	20,95 €
Merluza de pincho asada, guiso de trigo en su tinta y alioli	20,95 €
Dorada con Royall de tomate y trinxat de patata	20,95 €
Lomo de bacalao confitado alboronia y muselina de ajo	18,95 €

Carnes

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de miel y soja	19,95 €
Presa ibérica confitada sobre tatín de tomate y boniato	18,95 €
Cochinillo confitado con ensalada de mango	19,95 €
Confit de pato con salteado de manzana y polenta	18,50 €
Lomo de cordero en costra de pistacho, patatas violetas chafadas y jugo de su asado	20,95 €
Lomo de ternera blanca con aroma de trufa	19,50 €
Milhojas de solomillo de buey con verduritas asadas	22,95€



Sorbetes

Sorbete de limón al vodka	5,50 €
Sorbete de mandarina y Campari	5,50 €
Sorbete de manzana ácida y frutos rojos	5,50 €
Sorbete de mojito	6,00 €
Sorbete de cactus y mango con esencia de tequila	6,00 €
Sorbete de piña colada	6,00 €
Sorbete Hendrick's	6,00 €

Postres

Hojaldre con fruta natural	7,50 €
Creoso de queso con frambuesa	7,95 €
Esfera de chocolate con leche rellena de turrón	7,95 €
Pasión por el chocolate	7,95 €
Charlotte con coulis de frutos rojos	7,95 €
Sinfonía de 3 chocolates	8,50 €
Brownie dos chocolates con helado de vainilla y salsa de caramelo	8,50 €
Coulant de chocolate con salsa de azafrán	8,50 €
Guiño exótico de mango	8,50 €
Suplemento opcional petit fours	2,25 €

Nuestras bodegas

Bodega 1

Vino Blanco Viñas del Vero D.O.Somontano
Vino Tinto Regalía de Ansuero D.O.Ribera del Duero
Cava Freixenet Vintage Reserva Brut
Agua, refrescos y café
15,95 € por persona

Bodega 2

Vino Blanco Barbadillo (VT Cádiz)
Vino Tinto Gibalbín (VT Cádiz)
Cava Freixenet Vintage Reserva Brut
Agua, refrescos y café
16,95 € por persona

Bodega 3

Viñas del Vero Blanco Macabeo-Chardonnay D.O.Somontano
Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja
Cava Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva
Agua, refrescos y café
18,95 € por persona

Bodega 4

Blanco Vionta D.O. Rias Baixas
Jean Leon 3055 Merlot D.O. Penedés
Cava Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva
Agua, refrescos y café
20,95 € por persona

Bodega 5

Blanco Albariño Pazo das Bruxas D.O. Rías Baixas
Tinto Celeste D.O. Ribera del Duero
Champagne Mumm Cordon Rouge Brut
Agua, refrescos y café
24,95 € por persona

Para otros vinos no incluidos aquí, por favor, consúltenos.

Para los peques

Jamón Curado
Queso Cremoso
Mini Pizza
Nugget de Pollo

Pechuga de Pollo Empanada

o

Hamburguesa

o

Escalope de Cerdo

o

Hot Dog

Todo acompañado de Patatas fritas

Helado

Agua Mineral, Refrescos y Zumos

Precio: **25 € por niño**

Barra libre

Deluxe

Whisky

Ballantines, White Label, JB

Ginebra

Beefeater, Bombay, Tanqueray

Ron

Barceló, Cacique, Legendario, Bacardi, Brugal

Vodka

Eristoff, Absolut, Stolichnaya

Cava y Licores

Cava Freixenet Vintage Reserva Brut, Melocotón y Manzana, Pacharán, Baileys

Refrescos

Limón, Naranja, Zumos, Coca Cola normal y light, Sprite, Tónica

Frutos secos y gominolas

19 € por persona - 2 horas - 6 € hora adicional (mínimo 50 invitados)

Premium

Whisky

J Walker etiqueta negra, Chivas 12, Ballantines 12, Cardhu 12

Ginebra

Martin Miller's, Bombay Sapphire, Bulldog, Citadelle, Seagrams

Ron

Santa Teresa, Havana 7, Matusalem 7, Legendario, Brugal

Vodka

Skyy, Belvedere, Moskovskaya

Brandy y Licores

Carlos I, Lepanto, Melocotón, Manzana, Pacharán, Baileys, Khalua y Campari

Champagne

Champagne Mumm Cordon Rouge Brut

Refrescos

Limón, Naranja, Zumos, Coca Cola y light, Sprite, Tónica Premium

Frutos secos y gominolas

29 € por persona - 2 horas - 9 € hora adicional (mínimo 50 invitados)

Esta barra irá acompañada de 2 "añadidos" para las Ginebras Premium y de dos "añadidos" para los vodkas Premium

Estación de GINTONICS

8 ginebras Premium

4 Tónicas Premium

6 añadidos acorde a cada tipo de ginebra

9 € por persona sobre barra Deluxe – 2 horas - 4,00 € hora adicional

7 € por persona sobre barra Premium – 2 horas - 3,00 € hora adicional

Estación de COCTELERÍA

Piña colada: Ron, batida de coco, zumo de piña

Mojito: Ron, menta, lima, azúcar, soda

Caipiriña: Cachaca, lima, azúcar moreno

Fantasía (sin alcohol): Ginger ale, jarabe de lima, angostura

6,00 € /hora (máximo 2 cócteles)

IVA incluido en todos nuestros precios

Servicios adicionales

RECENAS, DULCES, CHOCOLATE...

Recena: croquetas, tortilla de patatas, mini bocadillos, mini pizzas, mini hamburguesas, caldo caliente, hojaldritos surtidos, tabla de quesos, mini bollería dulce, churros.

6 €/persona (máximo 4 componentes)

Fuente de chocolate 90 minutos. **5 €/persona** (el mínimo será siempre de 600 €).

Candy o Cookie Bar **4 € por persona**

Candy Bar cup cakes **7 € por persona**

Carro de perritos calientes **3 € por persona**

Carro de palomitas **2 € por persona**

MÚSICA

Servicio de D.J. Precio 3 horas: **450 €**. Hora adicional 60 €

También ofrecemos posibilidad de música en directo.

TRANSPORTE NUPCIAL *(sujeto a disponibilidad)*

El hotel ofrece bajo petición del cliente y como pago extra, un coche de época para el traslado a la iglesia/ayuntamiento, fotos y posterior traslado al hotel.

ANIMACIÓN INFANTIL

Ponemos a vuestra disposición la opción de contratar un servicio de animación para vuestros pequeños invitados. Consultad las distintas opciones.

Ceremonia civil

Si deseáis celebrar vuestra ceremonia civil con nosotros, ponemos a vuestra disposición nuestras terrazas con inmejorables vistas al Océano Atlántico y rodeadas de más de 35.000m2 de jardines tropicales.

Precio de la decoración de la terraza, incluyendo: decoración de la pérgola, mobiliario, alfombra de césped, arreglo floral y 80 sillas:

Con sillas Tiffanys: **995 €**

Con sillas tijera: **860 €**



CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACION

- Depósito inicial: 1.500 € en concepto de reserva de espacio y firma del contrato.
- 60 días antes de la boda se entregará el 50% del presupuesto estimado, indicándose el número de invitados con un margen de error de 20 comensales como máximo.
- 30 días antes de la fecha de la boda se entregará el 45% del presupuesto estimado.
- El 5% restante y demás servicios complementarios se pagarán al finalizar del banquete

*La prueba de menú se realizará sin cargo para un máximo 6 personas siempre que se confirme el banquete para un mínimo de 100 comensales, preferiblemente de Lunes a Jueves y según la disponibilidad del hotel.

*El hotel recibirá el número garantizado de invitados 30 días antes de la boda con un margen de error de 5 asistentes sobre la firma del contrato inicial. El protocolo y la lista de nombres 15 días antes del evento.

*El hotel ofrece un menú para niños menores de 12 años. A partir de esta edad se le considera a efectos del menú como adulto.

*15 días antes de la boda se establecerán los tiempos a seguir durante el día del evento. Los retrasos en los horarios y prolongación de los servicios pueden suponer penalizaciones económicas.

CANCELACIÓN Y REDUCCIÓN DE SERVICIOS

La cancelación o reducción del evento deberá ser notificado al hotel por escrito.

- El depósito inicial no se devolverá en caso de cancelación, independientemente de la fecha en la que se cancele.
- Si la anulación se produce entre 60-30 días antes de la boda, el hotel facturará el 50% del total de la entrega a cuenta además del depósito inicial.
- Si la anulación de produce entre 29-15 días antes de la boda, el hotel facturará el 75% del total de la entrega a cuenta además del depósito inicial.
- Si la anulación de produce 14 días antes de la fecha de la boda, el hotel facturará el 100% del total de la entrega a cuenta además del depósito inicial

Si por causa ajenas al establecimiento, algún componente del menú elegido no pueda ser ofrecido el día del banquete, se sustituirá por otro de iguales características o superior.