



Weekend wedding

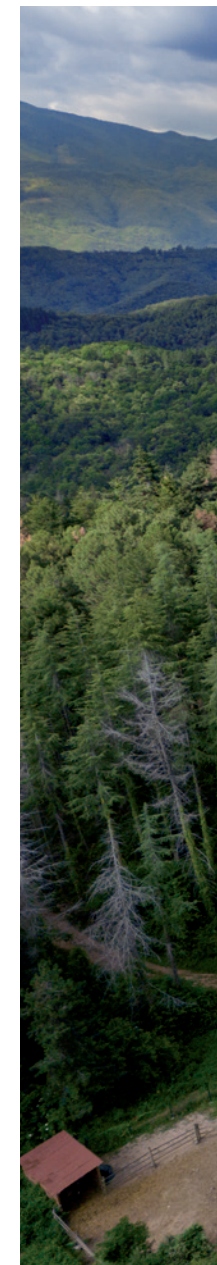
CASAMENTS

El Weekend Wedding és un nou concepte de Casaments per tal d'oferir als nuvis un casament a mida, més personalitzat i amb l'objectiu que tota la família i amics puguin compartir el cap de setmana en un entorn rural.



Vilar Rural®
de Sant Hilari Sacalm
SERHS







El Vilar Rural de Sant Hilari Sacalm és un hotel rural de 4 estrelles estructurat en forma de poblet ubicat al costat de paratges naturals de gran bellesa.

Celebra el teu casament en un entorn únic, amb les millors instal·lacions i amb un equip de professionals al teu servei per garantir l'èxit del teu esdeveniment.



Entorn natural



Possibilitat de privatitzar tot l'establiment en exclusiva per al teu casament



Gastronomia pròpia



Servei integral 100% personalitzat



Salons amb llum natural



Amplis espais exteriors







Menú casaments

Tria el menú que creguis més adient, pots escollir entre les 3 opcions següents:

Menú 1: 49€

Entrants: Escull 6 plats calents i 6 de freds.

Plats principals: Escull 1 plat de carn o 1 plat de peix.

Postres i begudes incloses: aigua, refrescos, cervesa i vi.

Menú 2: 75€

Entrants: Escull 8 plats calents i 8 de freds + Tallador de pernil professional.

Plats principals: Escull 1 plat de carn o 1 plat de peix.

Postres, pastís nupcial i begudes incloses: aigua, refrescos, cervesa i vi.

MENÚ 3:

ALLOTJAMENT + BUFFET NUPCIAL.

Inclou buffet nupcial (dinar o sopar), allotjament i esmorzar.

Begudes incloses: aigua, refrescos, cervesa i vi.

El preu de l'allotjament variarà segons la temporada.

Consulta amb el nostre equip per a més detalls.



Si voleu un pressupost contacteu-nos:
reserves.santhilari@vilarsrurals.com

Menú casaments



Aperitius

CALENTS

1. Croquetes de pernil ibèric
2. Croquetes de bolets
3. Croquetes de bacallà
4. Calamar a l'andalusa
5. Broquetes de pollastre marinat amb mango i tomàquet
6. Gamba amb puré d'alvocat
7. Broquetes de secret ibèric
8. Pasta de full d'espàrrecs amb pernil
9. Broquetes de rap
10. Llagostins al cava
11. Llagostins en tempura
12. Mini samosa de pollastre
13. "Montaditos" de foie amb ous i encenalls de pernil
14. "Montaditos" de pop amb textura de patata
15. Broqueta de gamba cruixent amb dip de mango
16. Canelons de marisc amb salsa de gamba
17. Mini hamburgueses del xef
18. Risotto de bolets
19. Fideua rústica
20. Arròs negre
21. Broquetes petites de gamba al curri amb verdura

FREDS

22. "Montaditos" de melmelada de figues, formatge d'ovella i anxoves
23. "Montaditos" de formatge de cabra i ceba caramel·litzada
24. Crema d'alvocat amb ous de salmó
25. Torrades de pernil, alvocat i gamba
26. Canapès de formatge de cabra i fruita seca
27. Bombons de formatge amb magrana
28. Bombons de formatge amb nous
29. Broquetes de verdura
30. Gaspaxo amb crema d'alvocat
31. Tàrtar de llagostí amb alvocat i mango
32. Tàrtar de tonyina amb rovell d'ous
33. Còctel de gamba
34. Ceviche de llagostí amb mango
35. Crema de formatge blau amb cecina de maduixa
36. Bufet de formatges acompanyats de confitures, torradetes i bastonets de pa
37. Taula d'embotit
38. Bombons d'hummus
39. Mini amanida d'alvocat amb tonyina i llima
40. Mini amanida de tomàquet i ruca amb vinagreta de préssec
41. Mini amanida de ruca amb salmó i alvocat
42. Mini amanida de gambes amb alvocat i tomàquet cherry
43. Mini amanida de figues amb taronja i formatge feta
44. Mini amanida de lleties amb fruites
45. Broquetes de fruita de temporada

Menú casaments





Plats principals

- 
1. Salmó teriyaki
 2. Llobarro amb salsa de coco amb cítrics d'avellana i xile
 3. Llobarro amb musclos i gamba
 4. Orada amb salsa d'ametlles
 5. Bacallà a la planxa amb melmelada de tomàquet i ceba caramel·litzada
 6. Lluç amb salsa verda
 7. Llobarro amb salsa de mantega a la llimona
 8. Filet de vedella amb foie i salsa de Pedro Ximenez
 9. Filet de vedella amb foie i dauets de poma dolça
 10. Filet de vedella amb salsa de bolets
 11. Melós de vedella amb parmentier de patata acompanyat de verdura
 12. Filet de porc amb puré de pèsols
 13. Wellington de filet
 14. Ànec glacejat amb taronja i gingebre

Menú infantil



Menú infantil

PRIMER A ESCOLLIR

1. Fritada variada
2. Macarrons gratinats amb formatge
3. Pizza de pernil dolç i formatge
4. Calamar a la romana

SEGON A ESCOLLIR

1. Finger de pollastre
2. Mini hamburgueses amb pa i patates fregides
3. Pit de pollastre amb patates fregides
4. Escalopa de porc amb patates fregides
5. Filet de lluç
6. Lluç arrebossat
7. Palets de peix arrebossat

POSTRES A ESCOLLIR

1. Vaset de gelat de xocolata amb vainilla
2. Vaset de gelat de maduixa
3. Pastís de xocolata
4. Mousse de xocolata
5. Mousse de fruites del bosc
6. Broquetes de fruita



Weekend wedding

CASAMENTS



Vilar Rural *****
de Sant Hilari Sacalm
SERHS

VILAR RURAL DE SANT HILARI SACALM *****
Gi - 541, Km 9 (Variant Font Vella)
17403 Sant Hilari Sacalm (La Selva - Girona)

Tel. 972 872 820
director.santhilari@vilarsrurals.com
www.vilarsrurals.com

