



Weekend wedding

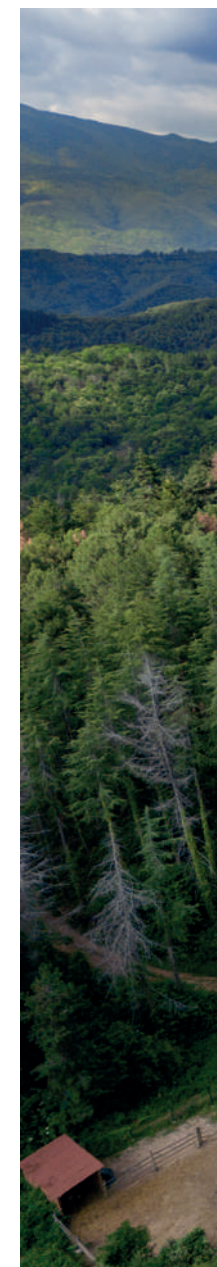
BODAS

El Weekend Wedding es un nuevo concepto de boda que apuesta por una celebración más personalizada y a medida. Una propuesta pensada para que los novios puedan disfrutar del fin de semana completo junto a familia y amigos, en un entorno rural tranquilo y acogedor.



Vilar Rural®
de Sant Hilari Sacalm
SERHS







Imagina celebrar tu boda en el Vilar Rural de Sant Hilari Sacalm, un hotel rural de cuatro estrellas donde la naturaleza es el mejor escenario.

Con espacios que ofrecen vistas al Parque Natural de Les Guilleries y un equipo que cuida cada detalle, di “sí, quiero” rodeado de tus seres queridos, en un entorno auténtico, íntimo y lleno de magia.



Entorno natural



Posibilidad de privatización total del establecimiento



Gastronomía de elaboración propia



Servicio integral 100% personalizado



Salones diáfanos con luz natural



Amplios espacios exteriores



Event Manager



Weekend wedding
BODAS





Menú bodas

Elige el menú que creas más adecuado, puedes escoger entre las 3 opciones siguientes:

Menú 1

Entrantes: Escoge 6 platos calientes y 6 de fríos.

Platos principales: Elige 1 plato de carne o 1 plato de pescado.

Postres y bebidas incluidas: agua, refrescos, cerveza y vino.

Menú 2

Entrantes: Elige 8 platos calientes y 8 de fríos + Cortador de jamón profesional.

Platos principales: Elige 1 plato de carne o 1 plato de pescado.

Postre, tarta nupcial y bebidas incluidas: agua, refrescos, cerveza y vino.

MENÚ 3

ALOJAMIENTO + BUFFET NUPCIAL.

Incluye buffet nupcial (comida o cena), alojamiento y desayuno.

Bebidas incluidas: agua, refrescos, cerveza y vino.

El precio del alojamiento varia según la temporada.

La Suite Nupcial está sujeta a disponibilidad.

Consulta con nuestro equipo para más detalles.



Menú infantil

Si necesitáis un presupuesto contactadnos:
comercial.hotels@grupserhs.com



Aperitivos

CALIENTES

1. Croquetas de jamón ibérico
2. Croquetas de setas
3. Croquetas de bacalao
4. Calamares a la andaluza
5. Brochetas de pollo marinado con mango y tomate
6. Gamba con puré de aguacate
7. Brochetas de secreto ibérico
8. Hojaldre de espárragos con jamón
9. Brochetas de rape
10. Langostinos al cava
11. Langostinos en tempura
12. Mini samosa de pollo
13. Montaditos de foie con huevos y virutas de jamón
14. Montaditos de pulpo con textura de patata
15. Brocheta de gamba crujiente con dip de mango
16. Canelones de marisco con salsa de gamba
17. Mini hamburguesas del chef
18. Risotto de setas
19. Fideuá rústica
20. Arroz negro
21. Brochetas pequeñas de gamba al curry con verdura

FRÍOS

22. Montaditos de mermelada de higos, queso de oveja y anchoas
23. Montaditos de queso de cabra y cebolla caramelizada
24. Crema de aguacate con huevos de salmón
25. Tostadas de jamón, aguacate y gamba
26. Canapés de queso de cabra y frutos secos
27. Bombones de queso con granada
28. Bombones de queso con nueces
29. Brochetas de verdura
30. Gazpacho con crema de aguacate
31. Tártar de langostino con aguacate y mango
32. Tártar de atún con yema de huevo
33. Cóctel de gamba
34. Ceviche de langostino con mango
35. Crema de queso azul con cecina de fresa
36. Buffet de quesos acompañados de confituras, tostaditas y palitos de pan
37. Tabla de embutido
38. Bombones de hummus
39. Mini ensalada de aguacate con atún y limón
40. Mini ensalada de tomate y rúcula con vinagreta de melocotón
41. Mini ensalada de rúcula con salmón y aguacate
42. Mini ensalada de gambas con aguacate y tomate cherry
43. Mini ensalada de higos con naranja y queso feta
44. Mini ensalada de lentejas con frutas
45. Brochetas de fruta de temporada





Platos principales

- 
1. Salmón teriyaki
 2. Lubina con salsa de coco, cítricos de avellana y chile
 3. Lubina con mejillones y gamba
 4. Dorada en salsa de almendras
 5. Bacalao a la plancha con mermelada de tomate y cebolla caramelizada
 6. Merluza con salsa verde
 7. Lubina con salsa de mantequilla al limón
 8. Solomillo de ternera con foie y salsa de Pedro Ximenez
 9. Solomillo de ternera con foie y daditos de manzana dulce
 10. Solomillo de ternera con salsa de setas
 11. Meloso de ternera con parmentier de patata acompañado de verdura
 12. Solomillo de cerdo con puré de guisantes
 13. Wellington de solomillo
 14. Pato glaseado con naranja y jengibre



Menú infantil

PRIMERO A ESCOGER

1. Fritos variados
2. Macarrones gratinados con queso
3. Pizza de jamón dulce y queso
4. Calamares a la romana

SEGUNDO A ESCOGER

1. Finger de pollo
2. Mini hamburguesas con pan y patatas fritas
3. Pechuga de pollo con patatas fritas
4. Escalopa de cerdo con patatas fritas
5. Filete de merluza
6. Merluza rebozada
7. Palitos de pescado rebozados

POSTRES A ESCOGER

1. Vasito de helado de chocolate con vainilla
2. Vasito de helado de fresa
3. Pastel de chocolate
4. Mousse de chocolate
5. Mousse de frutas del bosque
6. Brochetas de fruta

Servicios Extra

Resopón

Fuente de chocolate

Extra pastel

Extra cava

Cóctel o Mojito de frutas

Combinados y Gintonic

Premium Gintonic

Barra libre 2 horas

Hora extra barra libre (mín. 25 pax)

DJ 2 horas

DJ hora extra

Equipo música ceremonia

Montaje ceremonia y decoración estandar



Weekend wedding BODAS



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

VILAR RURAL DE SANT HILARI SACALM *****
Gi - 541, Km 9 (Variante Font Vella)
17403 Sant Hilari Sacalm (La Selva - Girona)
Tel. +34 972 872 820

Contacto

Departamento Comercial de Grupos y Eventos
comercial.hotels@grupserhs.com
Tels. +34 934 193 677 (opc. 3) | +34 667 444 382
www.vilarsrurals.com/meetings

