

A full-page photograph of a smiling bride and groom celebrating their wedding. The groom is on the left, wearing a grey suit and a black bow tie, holding a large bouquet of pink and white flowers. The bride is on the right, wearing a white lace wedding dress and a veil, with her arms raised in joy. The air is filled with falling white confetti. In the background, other guests' hands are visible, also throwing confetti.

abba Garden hotel
★ ★ ★ ★

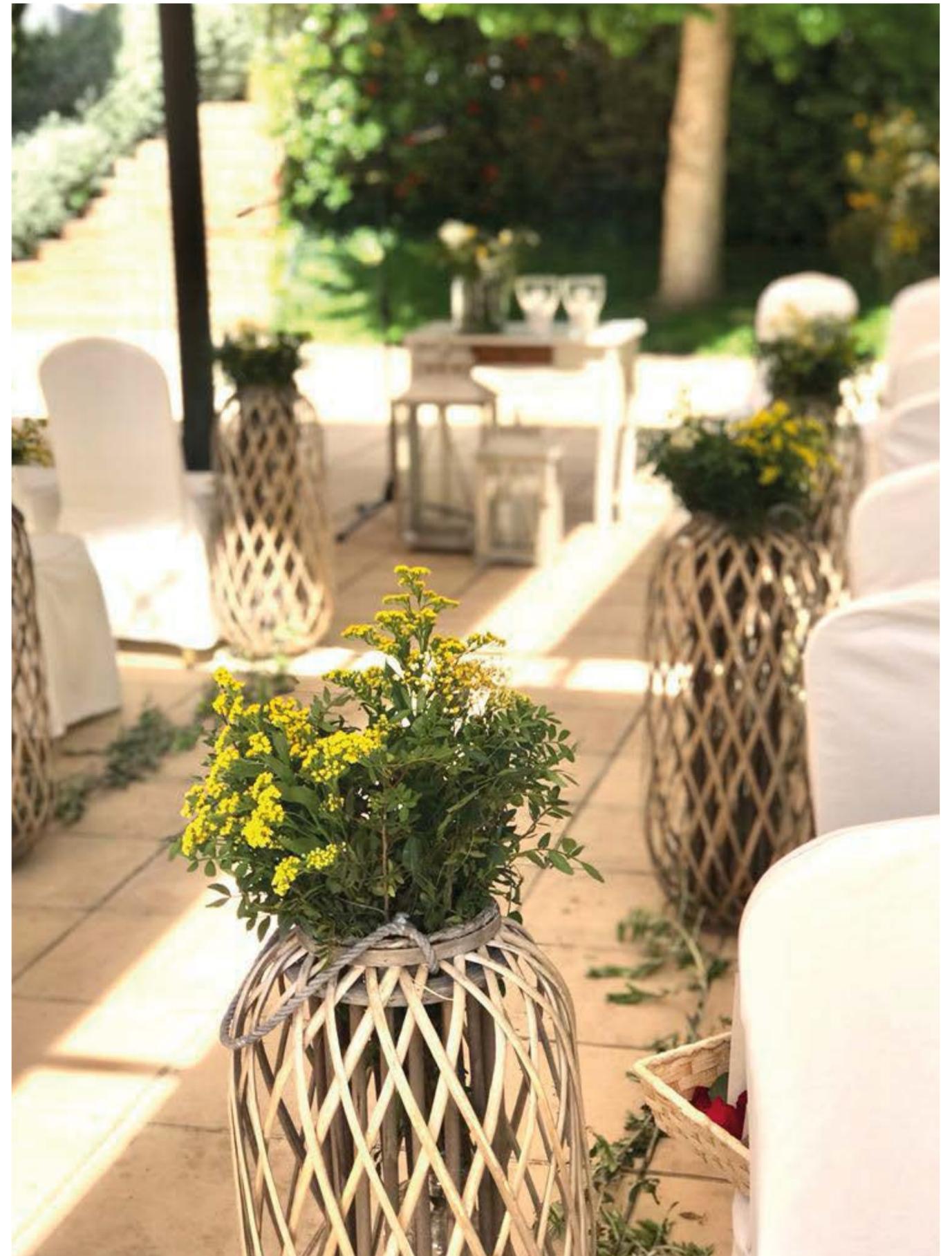
Tu boda
Un sueño hecho realidad

Cuidamos cada detalle para que, vuestra boda, se convierta en un día único e inolvidable.

abba Garden, situado en una ubicación privilegiada, ofrece con sus instalaciones y sus espacios abiertos ajardinados, un escenario ideal para hacer realidad todos los sueños en uno de los días más bonitos en la vida en pareja, el día de la boda...



Ceremonia en espacio Garden



Detalles de la ceremonia

Espacios



Banquete en el salón Ciutadella



Sí, quiero

El hotel abba Garden es un edificio con una magia y un encanto difícil de encontrar en la ciudad de Barcelona, un oasis de tranquilidad con vistas panorámicas únicas de la ciudad.

Para oficializar la ceremonia, disponemos de espacios inéditos y con un encanto singular:

Al aire libre en zona ajardinada

- Espacio Garden
- Espacio Ciutadella
- Espacio Gaudí

En interior

- En nuestros salones con luz natural



Estos espacios se decoran de manera personalizada para poder ofrecer una celebración a medida.

El hotel abba Garden dispone de diferentes salones, creando un entorno mágico y exclusivo.

Precios Ceremonia

50 invitados	450€	Actor / Juez de paz	275€
100 invitados	650€	Arco floral	360€
150 invitados	800€		

Los precios de la ceremonia incluyen: aguas de sabores para invitados, mesa de altar, alfombra roja, fundas de sillas, megafonía y música (únicamente si se contrata música para todo el evento) y decoración floral en mesa de ceremonia y pasillo.





Candy bar



Detalle comensal

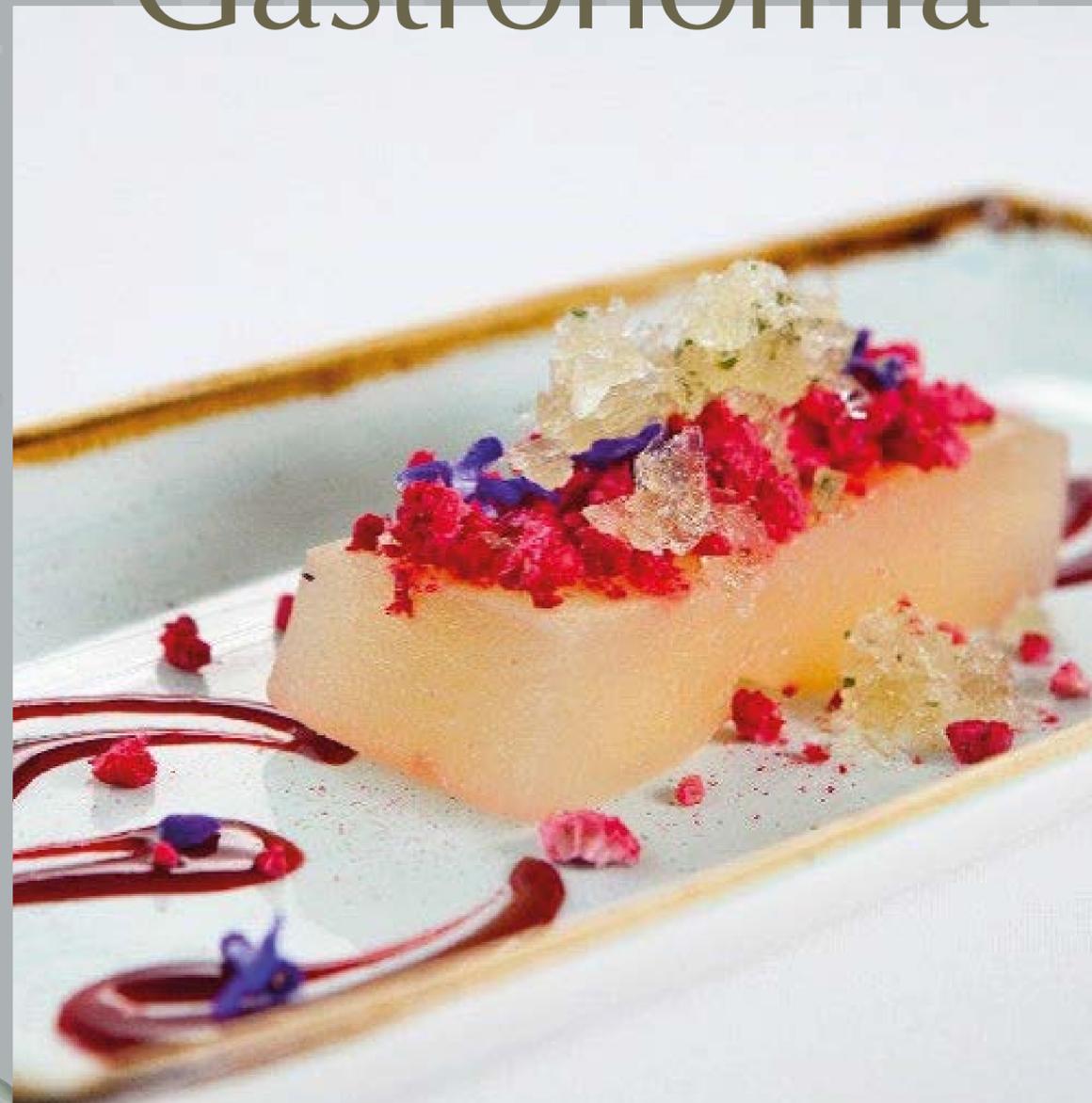


Ceremonia



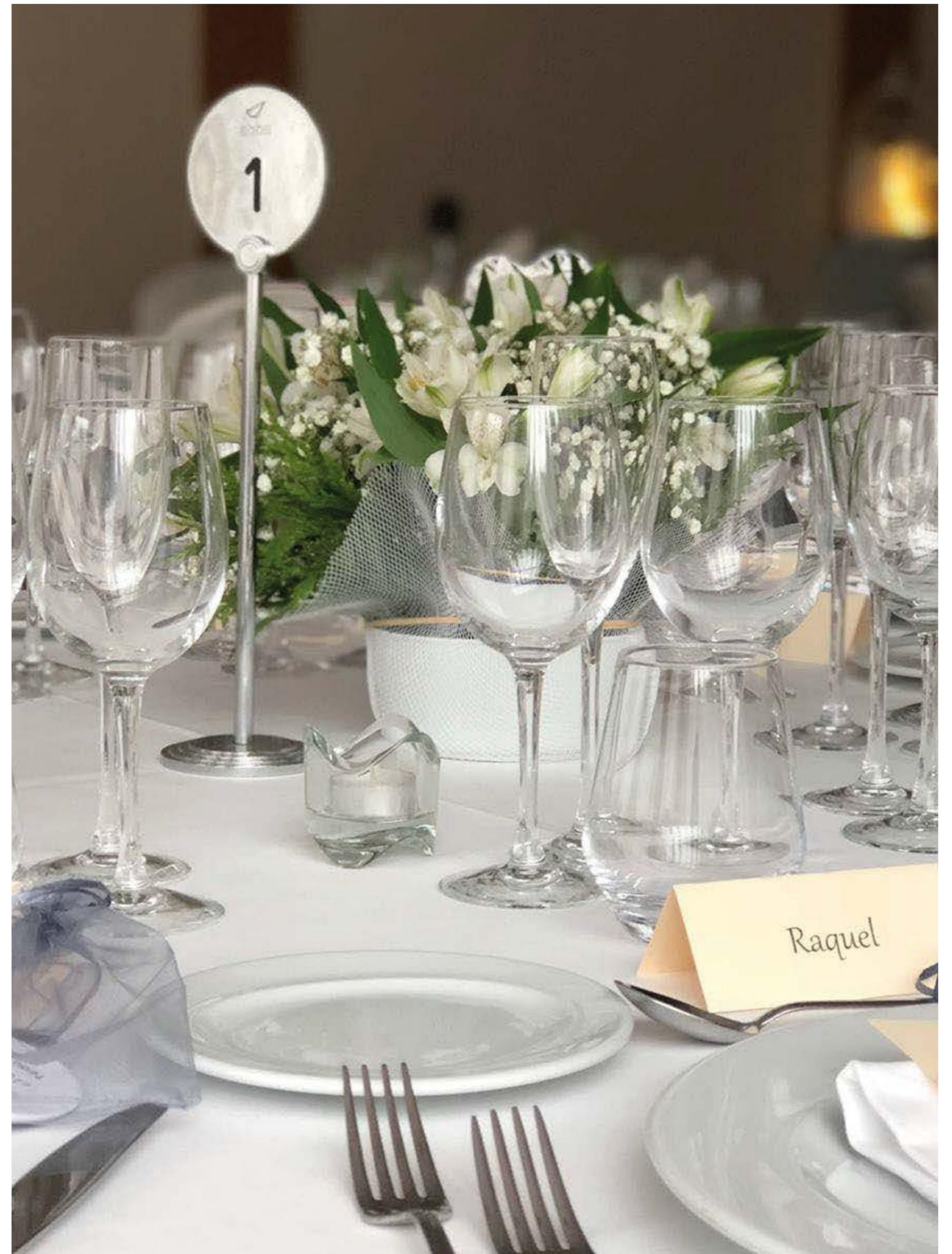
Agua de sabores

Gastronomía



Dedicación a cada plato

Desde abba Garden apostamos por una oferta gastronómica selecta, trabajando siempre con productos de primera calidad: el pescado más fresco, las verduras de temporada y de proximidad y una diversidad de carnes excelentes. Con una dedicación a cada plato, que provocará una explosión de sabores que sorprenderá a todos los invitados a la ceremonia.



Detalle mesa del banquete



Menú, *en él incluimos*



Prueba de menú para un máximo de 4 personas

Acceso en coche para la novia hasta la zona de la ceremonia

Cocktail de bienvenida

Minutas y decoración floral en las mesas de aperitivo y banquete

Seating del banquete

Fundas de sillas con lazos

Parking gratuito para los invitados (bajo disponibilidad)

Tarifas de habitaciones especiales para invitados

Suite nupcial gratuita para los novios con cava en la habitación, desayuno incluido y acceso a piscina y zona wellness

95€ por persona



Para ir abriendo boca

ENTRANTES

SNACKS

Chips de verduras

APERITIVOS FRÍOS

Chupito de salmorejo con polvo de jamón

Bombón de foie con polvo de kikos

Jamón ibérico sobre pan de cristal con tomate

Teja de papadum, tartar de atún y aguacate con germinado de remolacha

APERITIVOS CALIENTES

Surtido de croquetas

Gyoza de langostino con salsa thai

Mini burgers de ternera con salsa de foie

Brocheta de pollo teriyaki

ESTACIONES

Fideuà tradicional

Arroz de setas con butifarra

Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Vino Blanco D.O. Rueda Legaris verdejo

Vino Tinto D.O. Rioja Viña Pomal crianza

Cava Brut Nature Prima Vides

Cafés e infusiones acompañados de rocas de chocolate blanco y negro



Hojaldre de langostinos, queso de cabra, cebolla caramelizada y salsa de marisco

Complementos para seguir disfrutando...

Estación de risotto de Boletus edulis con parmesano y trufa** 20 €

Salmón ahumado al corte sobre tosta crujiente** S.M.*

Estación de embutidos ibéricos con pan de payés con tomate** 25 €

Estación de quesos con mermeladas, frutos secos y tostaditas** 20 €

SHOWCOOKING**

Plancha (mini burgers de ternera y cerdo, mini frankfurts y secreto ibérico) con sus toppings (queso, cebolla, tomate, lechuga, surtido de panes, salsas...)* 30 €

Cortador de jamón

Incluye una paleta ibérica cebo de campo (Extremadura) de 5 kg con servicio de cortador de jamón (Hasta 100 comensales) IVA incluido 425€

*Según mercado | **Precios por persona





Platos principales

PRIMEROS

Coca de escalibada con queso de cabra, anchoas del Mediterráneo y lágrima de romesco

Hojaldre con lascas de bacalao, cebolla roja y brotes frescos con vinagreta de olivada negra

Canelón de salmón ahumado relleno de langostinos, mostaza y papada crujiente

Canelón de brandada con salsa de butifarra negra

Coca de hojaldre con manzana caramelizada, pato desmigado, queso de cabra y micro mézclum con reducción de Módena

Hojaldre de langostinos, queso de cabra, cebolla caramelizada y salsa de marisco

Crema de setas con huevo poché, polvo de trompetas y aceite de trufa





SEGUNDOS

Meloso de ternera en su jugo, con salsa cabernet y patatas escarchadas con trufa

Merluza con crema de guisantes, olivas negras y aceite de trufa

Por un poco más...

Canelón relleno de pato, trufa y foie con salsa de setas*	3€
Corvina con risotto de arroz salvaje con trompetas y reducción de vino tinto*	5€
Rulo de cordero con cous-cous y jugo de regaliz*	5€
Bacalao confitado cremoso de celeri polvo de jamón*	9,5€
Solomillo de ternera con trinxat de la Cerdanya y salsa de setas*	10€
Solomillo de ternera con setas salteadas y escalopa de foie*	14€
Rodaballo con salsa de vino blanco y papada ibérica crujiente*	16€

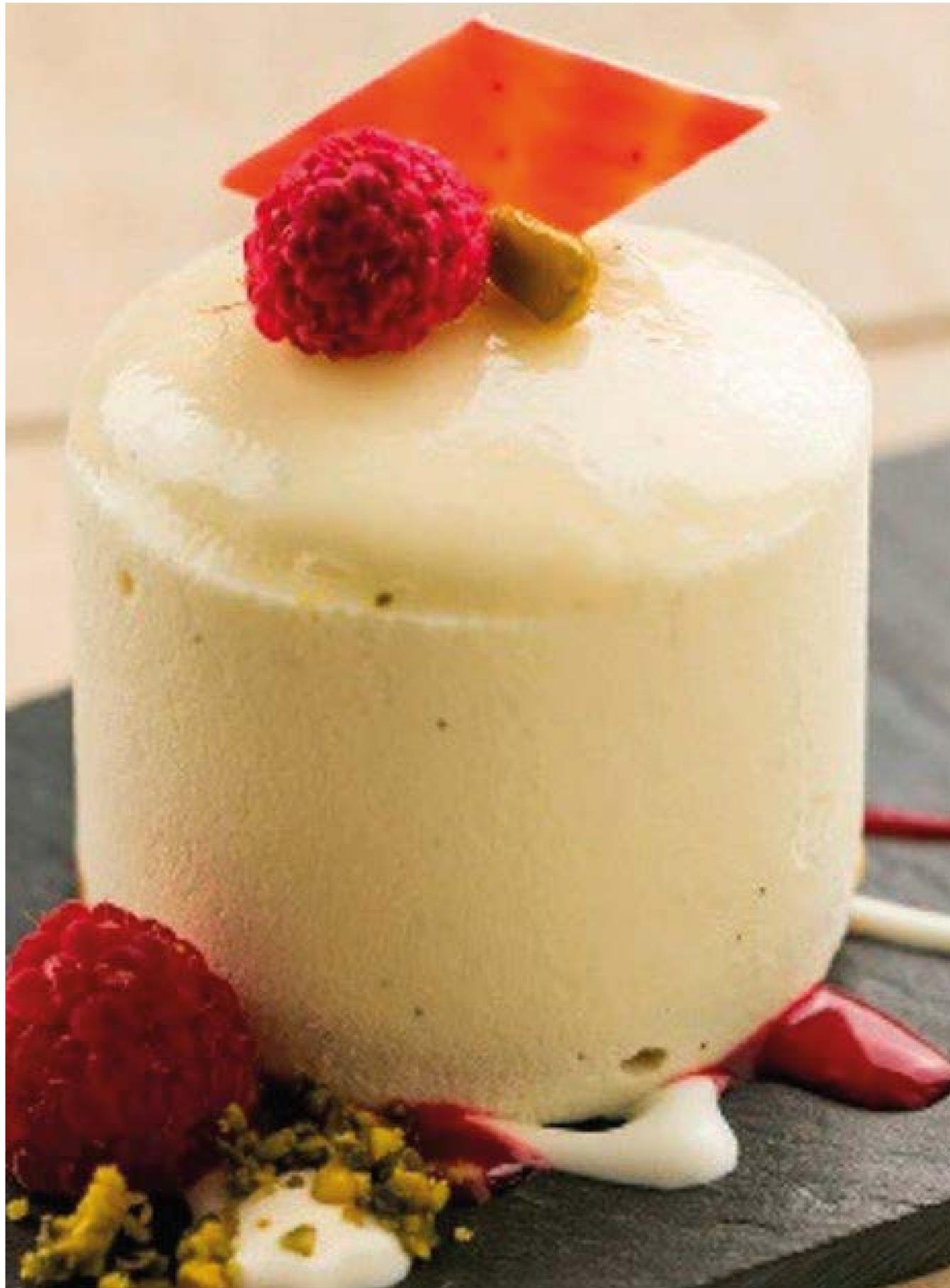
SORBETES

Mandarina con granadina*

Limón al cava y frambuesa Lyo*

3€

*Precios por persona



Un dulce final

POSTRE

Tarta Chocolate blanco y maracuyá

Tarta Chocolate negro y frambuesas

Tarta Crema catalana

Apple Crispy

Tarta Sacher

Milhojas de vainilla





Menú infantil

*No nos olvidamos de los peques.
Un menú para que también disfruten
tanto como vosotros.*

INCLUYE

Aperitivo de boda

Patatas chips y olivas

Croquetas

Calamares

Nuggets

Pizza

Escalope de ternera a la milanesa

Helado

Tarta nupcial

Bodega

Aguas minerales, refrescos y zumos

45€ por niño/a

A tu medida





Wedding planner

¿Soñáis con una boda única donde cada detalle esté personalizado según vuestros gustos?

Nos encargamos de brindarles todos los servicios necesarios para que el esperado día del “Sí quiero” no tenga ninguna preocupación.

INCLUYE

Asesoramiento	Organización
Diseño	Coordinación del evento

Música y barra libre

Y porque pasándolo bien, hemos de parar la fiesta. ¿Y si seguimos un poco más?

MÚSICA - DJ

2h	700€	Hora extra	250€
----	------	------------	------

BARRA LIBRE

2h	20€ p.p	Hora extra	15€ p.p
----	---------	------------	---------

Resopón

INCLUYE

Dulce

Mini caña de crema, mini croissant de chocolate, mini croissant de mantequilla, tarta de manzana, máquina nespresso con café e infusiones	15€ p.p
---	---------

Salado

Mini bocadillos de queso en pan de semillas, mini bocadillo de fuet, mini bocadillo de salmón con queso crema, máquina nespresso con café e infusiones	20€ p.p
--	---------

Mixto

Mini bocadillo de fuet, mini bocadillo de salmón con queso crema mini croissant de mantequilla, tarta de manzana, máquina nespresso con café e infusiones	18€ p.p
---	---------

Candy bar

Regalices, nubes, golosinas, galletas, mini magdalenas, mini donuts, palomitas. <i>A partir de 30 invitados, 2,50€/persona</i>	75€
--	-----

Fotomatón

360€ / 2h

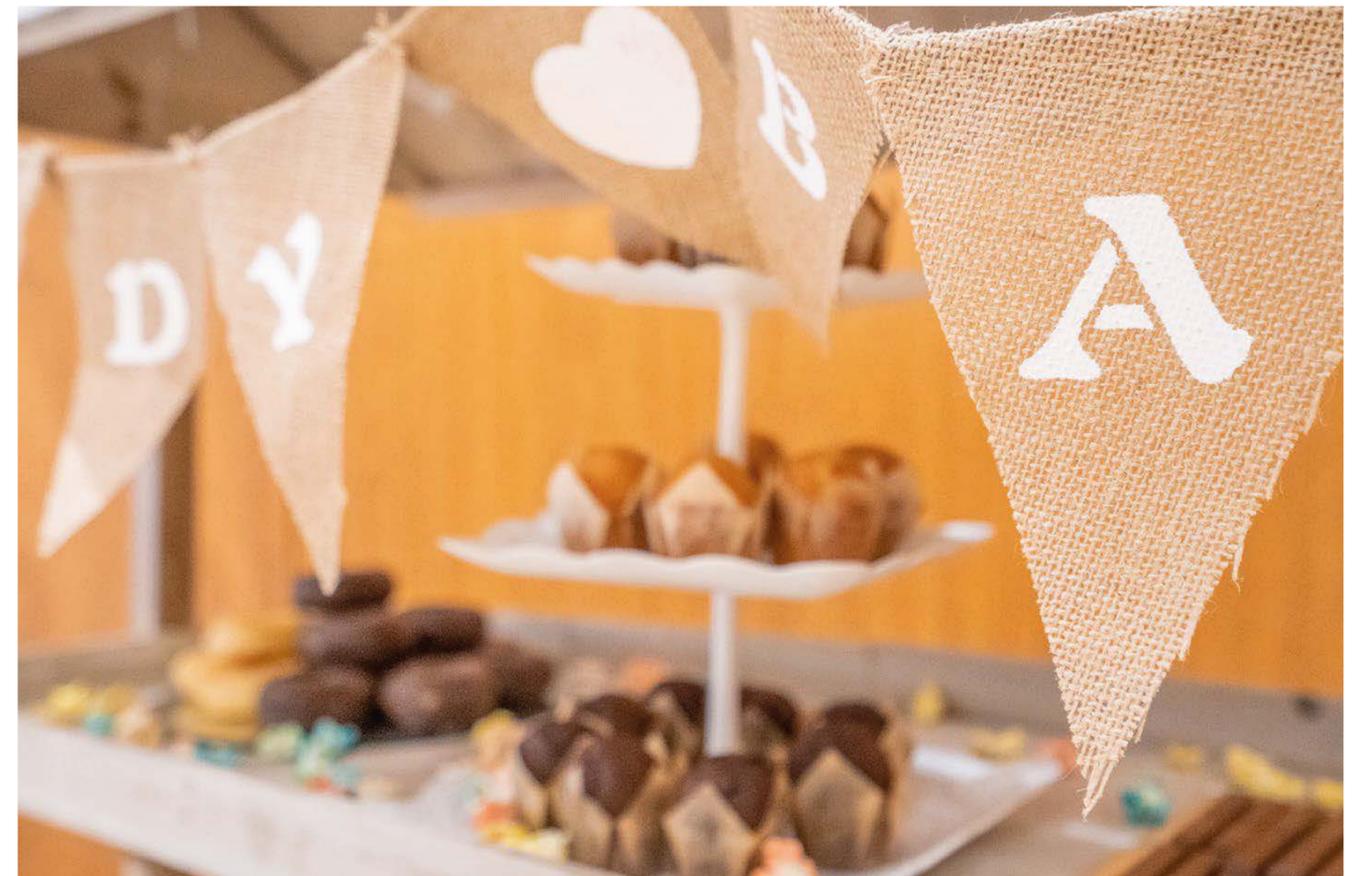
Inmortaliza el día más importante de tu vida con fotografías.



Seating durante el aperitivo



Vistas desde la suite nupcial

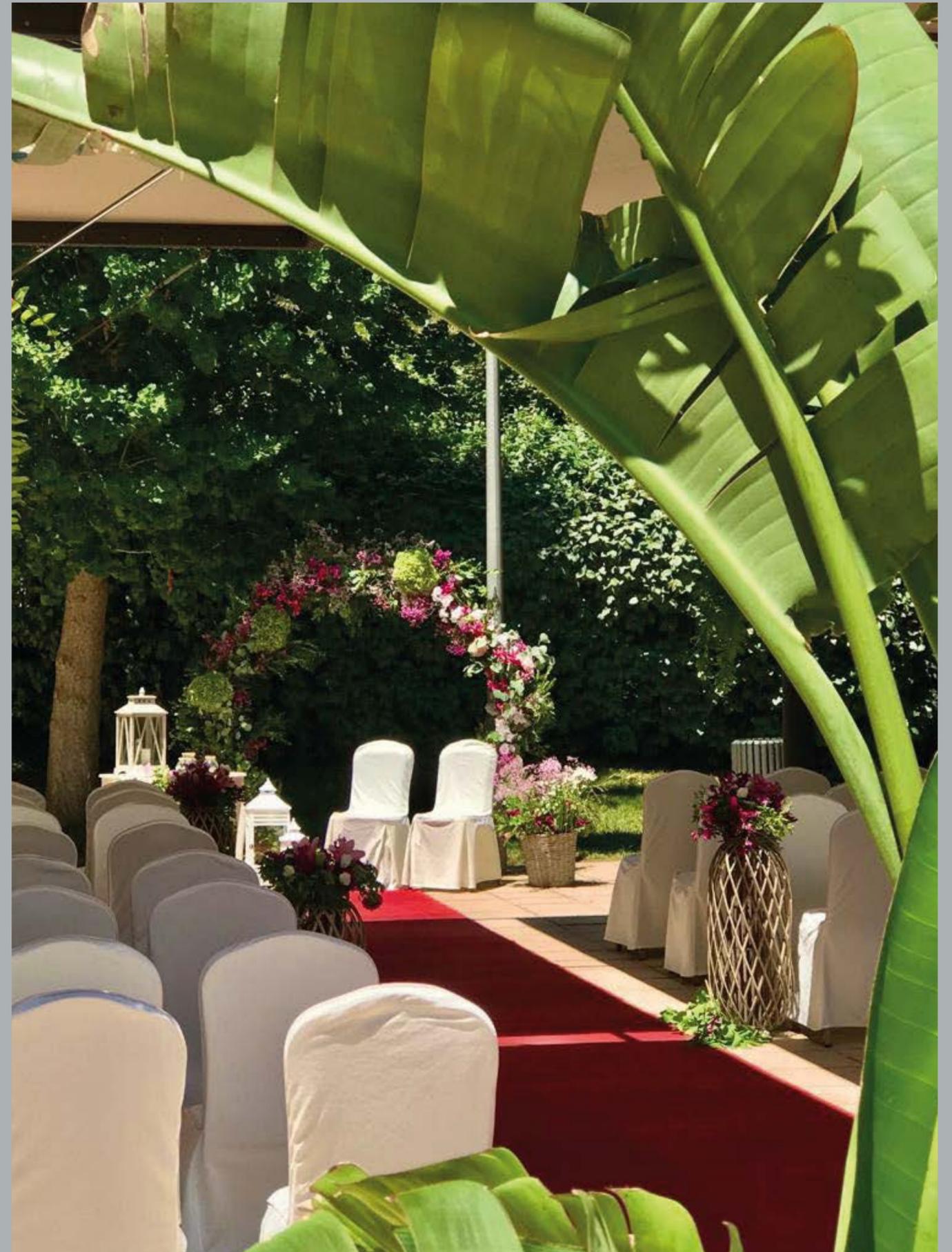


Candy bar

Tema legal

Condiciones generales

01. Todos los precios mostrados tienen IVA incluido.
02. Es de obligatorio cumplimiento el depósito de 1.000€ en concepto de reserva de fecha del evento. En caso de anulación del banquete por causas atribuibles a los contratantes, se perderá dicho depósito.
03. La confirmación del número final de comensales se hará, con al menos, 7 días de antelación a la fecha del evento contratado. Cualquier modificación a partir de esa fecha, será por cuenta de los clientes.
04. La confirmación del número final de comensales se efectuará, con al menos, 7 días de antelación a la fecha del evento contratado. Cualquier modificación a partir de esa fecha, que implique la reducción del número de comensales, será por cuenta de los clientes.
05. Todas las bebidas incluidas en el servicio de barra libre son marcas de 1ª calidad.





Información y contacto

935 03 54 54
cci-garden@abbahoteles.com

Carrer de Santa Rosa, 33
08950 Esplugues de Llobregat
Cataluña

