



Las bodas íntimas del QGAT

DOS MIL VEINTICUATRO



Do what you love

Como sabemos que este día es único e irrepetible, en el QGAT queremos haceros sentir como en casa ofreciendo un trato único y especial a cada uno de vosotros. Es por eso que solo os pedimos que disfrutéis de nuestras propuestas y dejar el resto en nuestras manos.



QGAT RESTAURANT, EVENTS & HOTEL

Via Augusta 51. Sant Cugat del Vallès
93 544 19 22 – bodas@bodassantcugat.com
www.bodassantcugat.com



Menú



Aperitivo de bienvenida

Copa de cava.
Chips vegetales.

Aperitivos fríos

Marcar 4 referencias.

- Jamón ibérico con pan de coca con tomate.
- Vasito de sopa fría de tomate y remolacha.
- Berenjena asada con salsa de yogur y tahina, granada y almendra.
- Mini hot dog de steak tartar con yema curada.
- Burrata con romesco de calabaza, puerro confitado y pipas.
- Tataki de salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.
- Carpaccio crujiente de ternera con aceite de romero, alcaparra y parmesano.
- Ceviche de corvina picante con aguacate y maíz.
- Cono de tartar de atún con salsa ponzu y cremoso de aguacate.
- Hummus de zanahoria con pipas y pita.

Suplementos aperitivos extra

Aperitivo frío: 2 €/pax. Aperitivo caliente: 2,5 €/pax.

Aperitivos calientes

Marcar 4 referencias.

- Croqueta de jamón.
- Croqueta de berenjena, tomate seco y parmesano.
- Bomba de pollo con mayonesa de soja.
- Baby brava QGAT.
- Sandwich de meloso de ternera con mostaza y brie.
- Mini hot dog de cochinita pibil con cebolla morada encurtida y cilantro.
- Mini canelón de pollo de corral con su reducción.
- Langostino crujiente con mayonesa de lima.
- Mini hamburguesa de ternera con salsa café parís, berenjena y rúcula.
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, brie y canónigos.
- Bacalao con salsa de pimiento escalivado y tomate asado.
- Pollo teriyaki con berenjena thay.
- Buffet fideuà.

Todos los precios son con IVA incl.

Principal

Marcar 1 plato.

- Atún con salsa ponzu y verduras.
- Bacalao con salsa de pimiento escalivado y tomate asado.
- Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier trufada.
- Solomillo de ternera con demiglace y patata encebollada.

Postres

Marcar 1 postre.

- Tarta sacher: mousse, cremoso y bizcocho de chocolate con compota de frutos rojos.
- Lemon pie: mousse de limón con interior de cremoso de limón, bizcocho de almendra, merengue y crumple.
- Cheesecake: cheesecake con interior líquido de frutos rojos.

Cafés e infusiones

Bodega incluida

Refrescos, cervezas y zumos.

Vino blanco Saltimbanqui. Verdejo. D.O. Rueda.

Vino tinto Ondarre 7 parcelas Crianza. Tempranillo i Mazuelo. D.O. Rioja.

Vallformosa Mistinguet Brut Nature, 12 meses de crianza, Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

Precio: 85 €/adulto

Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad. Algunos platos pueden sufrir variaciones como consecuencia de las limitaciones del mercado. En el caso de que sea necesario algún cambio, nuestro equipo de cocina trabajará para buscar productos sustitutivos con el máximo de equivalencia posible.

Siguiendo la guía de alérgenos en el aperitivo, se aconseja elegir al menos cuatro referencias para cada una de las incompatibilidades. Para los entrantes, principales y postres, adaptamos según necesidades.



Nuestras bodas íntimas

(A partir de 20 invitados, hasta 60 invitados máximo)

Incluye

Montaje y desmontaje de la sala.

Menaje, cristalería y mantelería.

Minutas y sitting.

Centros de mesa con flor natural de temporada.

Espacio privado en jardín o terraza para aperitivo.

Proyección de video o imágenes.

Parking gratuito.

20% de descuento en alojamiento.

Alquiler de espacios para banquete y baile:

Sala Aymat A	300 €
Sala Aymat B	150 €
Sala Aymat C	300 €

Horario sala privada

Servicio mediodía:	de 13h. a 18h.
Servicio noche:	de 20h. a 01h.

Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 150 €/h. y un mínimo de consumo (barra libre o copas).

Bebida para baile:

Barra abierta: 100 €/hora + pago a posterior de las bebidas consumidas (combinados: 9€. Refrescos y cerveza: 4 €)

Barra libre 2h: 22h

Todos los precios son con IVA incl.

Extras

Música:

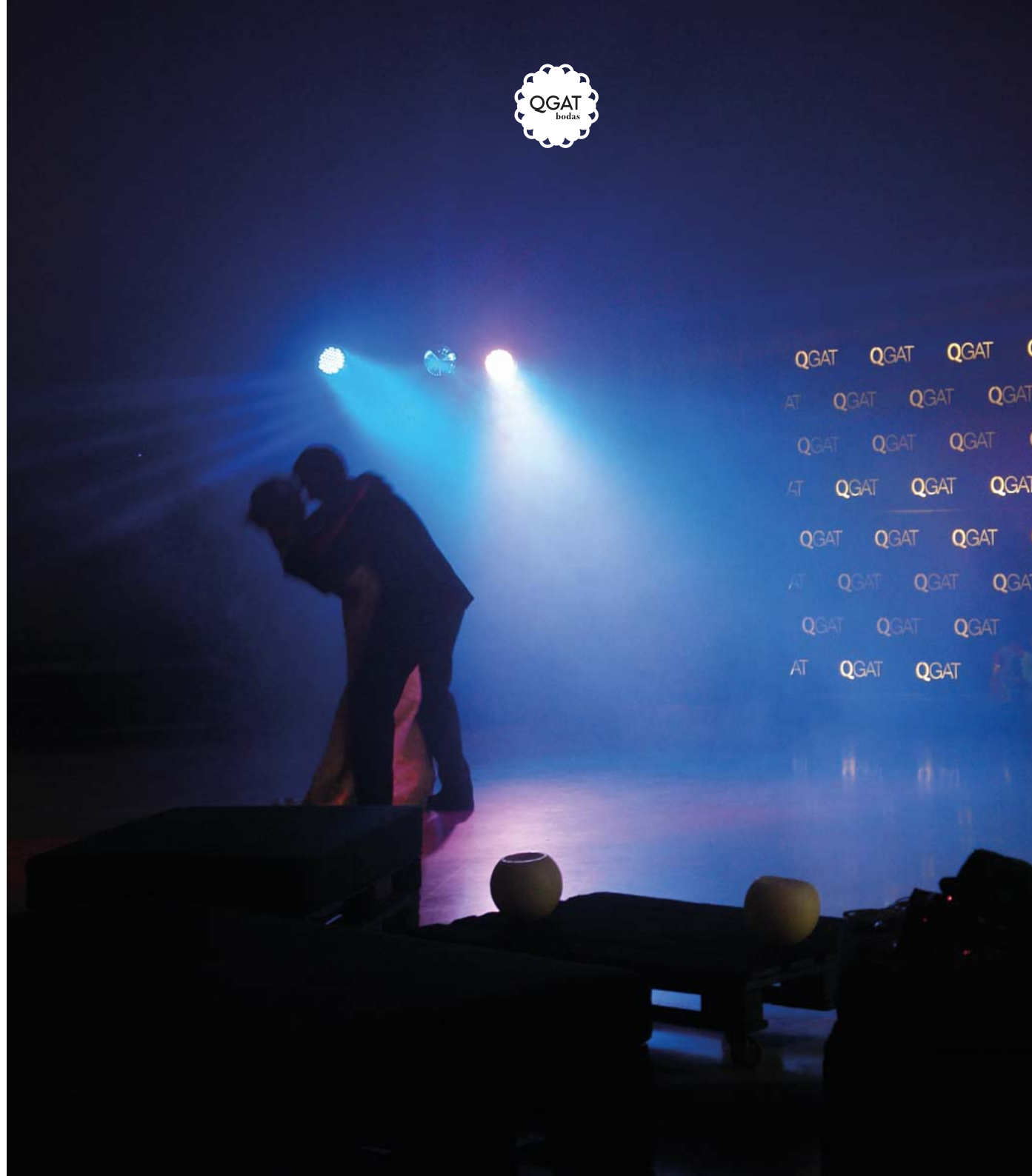
Alquiler de altavoz	80 €
Servicio de dj desde el aperitivo hasta 2 horas de baile	715 €

Extras:

Candy Bar	4 €/persona
Fotomatón	550 €
Resopón dulce	5 €/persona
Panel de donuts	6 €/ persona
Resopón salado	6 €/ persona

Prueba de menú: 45 €/persona

Todos los precios son con IVA incl.



Ceremonia civil

Jardín Aymat

545 €

Incluye:

Montaje y desmontaje de sillas y altar.

Arco de ceremonia con flores naturales y telas.

Pasillo de pétalos de rosa natural.

Equipo de sonido y DJ.

Oficiante de ceremonia (actor)

450 €

Todos los precios son con IVA incl.





Detalles de contratación

Todos los precios son por persona y tienen el IVA incluido.

Todas las celebraciones serán tratadas de manera personalizada por nuestro departamento de eventos.

La empresa no se hace responsable de los retrasos producidos en el horario por proveedores externos, no pudiendo por tanto, variar el mismo. El horario será el pactado inicialmente.

La empresa se reserva el derecho de cambiar la sala del evento por causas de fuerza mayor, o por variación del número de comensales.

No está permitido el lanzamiento de arroz ni confeti en nuestras instalaciones. Tampoco se puede enganchar nada en las paredes sin el permiso del establecimiento.

En el supuesto de desperfectos / robos materiales en las instalaciones del hotel durante el transcurso del evento, el contratante será el responsable de las mismas y asumirá los costes de reparación o reposición, según el hotel considere oportuno.

Política de contratación/cancelación

El evento quedará confirmado al recibir la paga y señal del 30 %. Importe no reembolsable en caso de anulación.

Si se aplaza el evento, el importe quedará a crédito para la nueva fecha.

10 días antes del evento se deberá confirmar el número final de comensales, elecciones de los platos (en caso de hacer menú sentado en mesa), alergias y/o intolerancias, y confirmar el horario de la celebración.

Una vez pasado este plazo, facturaremos lo comunicado.

El número de comensales solo podrá variar en un 10 % menos del número inicial al firmar el contrato, si la variación es superior al 10 %, se cobrará el 100 % del precio del menú seleccionado por comensal que falte. El importe final del evento tiene que estar prepagado antes del día de la celebración.

Formas de pago

Efectivo (cantidades menores a 1.000 €), transferencia bancaria, pasarela bancaria (Paygold – CaixaBank) o tarjeta de crédito.

No se aceptarán pagos de forma individual por comensal asistente. Sólo puede haber un único pago/pagador.

La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.



Las bodas del QGAT

DOS MIL VEINTICUATRO



Uniendo sueños para un viaje inolvidable.

Como sabemos que este día es único e irrepetible, en el QGAT queremos haceros sentir como en casa ofreciendo un trato único y especial a cada uno de vosotros. Es por eso que solo os pedimos que disfrutéis de nuestras propuestas y dejar el resto en nuestras manos.



Descubre el encanto de un amor que perdura.

Juntos para siempre, tu historia, tu boda.



Nuestros menús están elaborados con productos frescos y de proximidad.





QGAT
bodas