



# Las bodas del QGAT

DOS MIL VEINTICUATRO



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.

**Cocktail  
QGAT**

130 €/persona (IVA incluido)

**Menú  
To the Moon & Back**

145 €/persona (IVA incluido)

**Menú  
Better Together**

155 €/persona (IVA incluido)

Todo incluido a partir de 80 invitados adultos.

Para bodas con menos de 80 invitados adultos, consultar la propuesta personalizada.

**QGAT RESTAURANT,  
EVENTS & HOTEL**

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



# Las bodas del QGAT

DOS MIL VEINTICUATRO

---

Prueba de menú para dos personas.

Persona extra 45 €/pax - máx 4 personas extras.

---

Exclusividad de espacio jardín y salón Augusta.

---

Servicio exclusivo durante todo el evento.

---

Asesoramiento *wedding planner* hasta el mismo día de la boda.

---

Cocktail en el jardín / sala Augusta / sala Aymat.

---

Banquete en sala Augusta o sala Aymat.

---

Minutas y seating.

---

Mantelería y cubertería QGAT.

Posibilidad de alquiler de otras opciones.

---

Centros de mesa QGAT.

---

DJ profesional: desde la llegada de invitados, durante el aperitivo y el banquete y las dos primeras horas de baile.

---

Barra libre durante las dos primeras horas de baile.

---

Habitación nupcial con desayuno.

---

## **Sala Augusta media:**

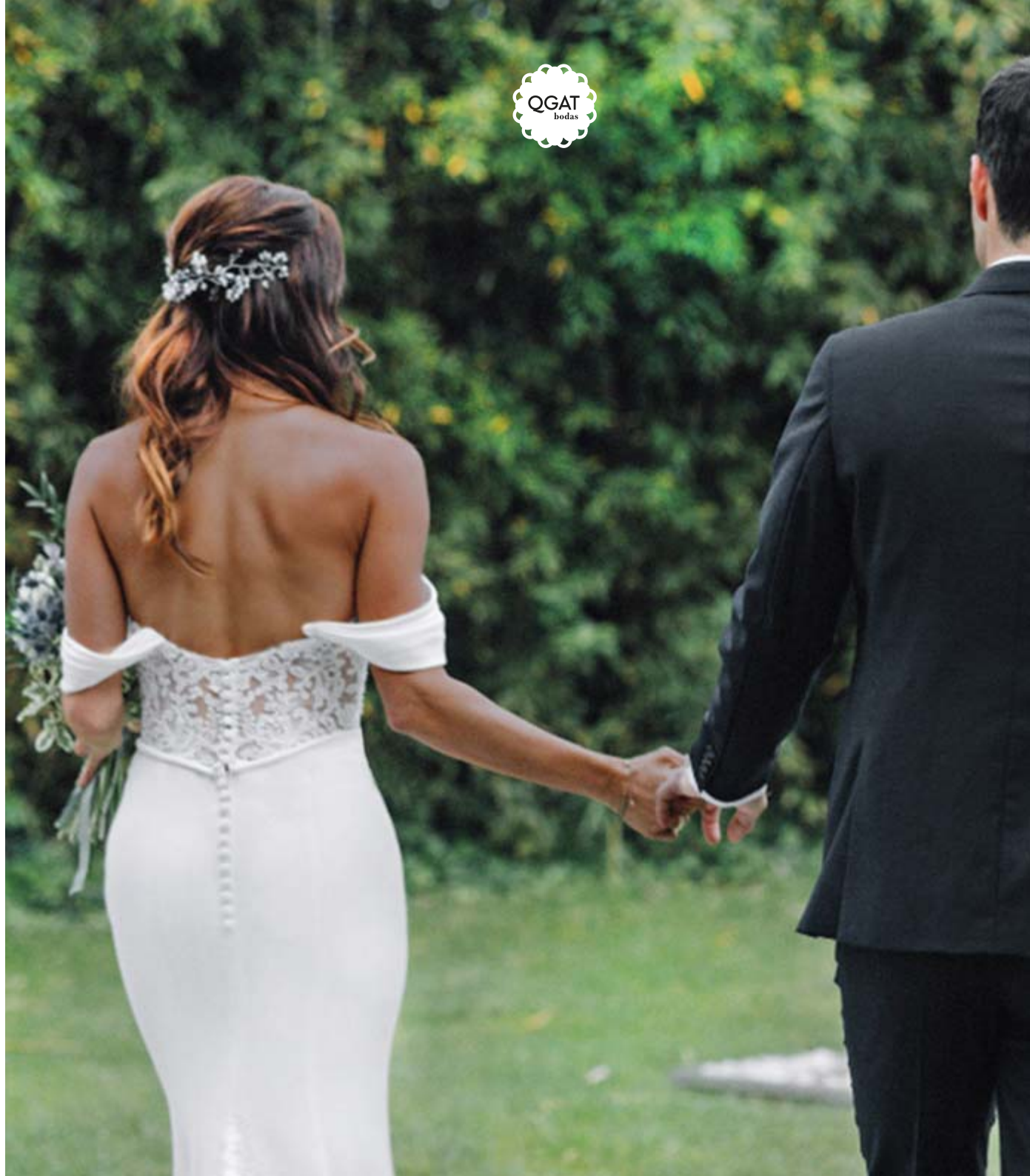
Mínimo 80 invitados.

Para menor número de invitados se cobrará un suplemento de sala.

## **Sala Augusta entera:**

Mínimo 95 invitados.

Para menor número de invitados se cobrará un suplemento de sala.





## Menú cocktail



### Aperitivo de bienvenida

Copa de cava.

Chips de kale con levadura de cerveza.

### Aperitivos fríos

Cocktail QGAT marcar 5 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.
- Cucharita de burrata con romesco de calabaza, puerro confitado y pipas.
- Cucharita de tataki de salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.
- Carpaccio crujiente de ternera con aceite de romero, alcaparra y parmesano.
- Mini bol de 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.

### Aperitivos calientes

Cocktail QGAT marcar 5 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 lentejas y queso vegano con cebolla caramelizada y canónigos.
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, brie y canónigos.
- Pollo teriyaki con berenjena thai.

### Buffets

Marcar 2 buffets.

- Tabla de quesos y surtido de panes.
- Fideuá de mar con alioli de azafrán.
- Risotto de setas de temporada con virutas de jamón.
- Tagliata de ternera con chimichurri.
- Sashimi de pescado (atún, salmón y corvina) con salsas orientales.
- Ensalada de salmón marinado con vinagreta de yogur y eneldo, pan de semillas, avellana y tomate semiseco.
- Cortador de jamón ibérico de bellota. 800 €
- La Quesería. 8 €/pax
- Show cooking japonés. 800 €

### Postres Buffet de postres

Marcar 1 postre.

- Tarta sacher
- Lemon pie
- Cheese cake
- Tiramisú
- Carrot cake
- Mesa de surtido de postres

### Suplementos aperitivos extra

Aperitivo frío: 2 €/pax

Aperitivo caliente: 2,5 €/pax

Buffet: 7 €/pax

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 sustitutos 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.

Todos los precios son con IVA incl.



# Menú To the Moon & Back



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.

## Aperitivo de bienvenida

Copa de cava.  
Chips de kale con levadura de cerveza.

## Aperitivos fríos

Marcar 4 referencias.

- Jamón ibérico con pan de coca con tomate.
- Berenjena asada con salsa de yogur y tahina, granada y almendra.
- Sopa fría de espinaca y manzana ácida.
- Mini hot dog de steak tartar con yema curada.
- Cucharita de burrata con romesco de calabaza, puerro confitado y pipas.
- Cucharita de tataki de salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.
- Carpaccio crujiente de ternera con aceite de romero, alcaparra y parmesano.
- Mini bol de 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.

## 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 lentejas y queso vegano con cebolla caramelizada y canónigos.
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, brie y canónigos.
- Pollo teriyaki con berenjena thai.

## Buffets

Marcar 2 buffets.

- Tabla de quesos y surtido de panes.
- Fideuá de mar con alioli de azafrán.
- Risotto de setas de temporada con virutas de jamón.
- Tagliata de ternera con chimichurri.
- Sashimi de pescado (atún, salmón y corvina) con salsas orientales.
- Cortador de jamón ibérico de bellota. 800€
- La Quesería. 8 €/pax
- Show cooking japonés. 800€

## Principal

Marcar 1 plato.

- Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier trufada.
- Solomillo de cerdo con salsa Perigeaux y setas de temporada.
- Rodaballo con beurre blanc de avellanas y seta de temporada.
- Suquet de colita de rape y almejas con chalota glaseada.
- Cordero a baja temperatura con parmentier de patata y salsifis. Sup. + 3,5€/pax
- Filete de ternera con cremoso de patata y salsa de foie. Sup. + 7,5€/pax

## Sorbetes

Marcar 1 sorbete.

- Sorbete de limón.
- Sorbete de mandarina.
- Sorbete de gin tonic.

## Postres

Marcar 1 postre.

- Tarta sacher
- Lemon pie
- Cheese cake
- Tiramisú
- Carrot cake
- Mesa de surtido de postres

## Suplementos aperitivos extra

Aperitivo frío: 2 €/pax  
Aperitivo caliente: 2,5 €/pax  
Buffet: 7 €/pax

Todos los precios son con IVA incl.





# Menú

## Better together

### Aperitivo de bienvenida

- Copa de cava.
- Chips de kale con levadura de cerveza.

### Aperitivos fríos

Marcar 4 referencias.

- Jamón ibérico con pan de coca con tomate.
- Berenjena asada con salsa de yogur y tahina, granada y almendra.
- Sopa fría de espinaca y manzana ácida.
- Mini hot dog de steak tartar con yema curada.
- Cucharita de burrata con romesco de calabaza, puerro confitado y pipas.
- Cucharita de tataki de salmón zuque con mayonesa de tomate seco y cebolla crujiente.
- Carpaccio crujiente de ternera con aceite de romero, alcaparra y parmesano.
- Mini bol de 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. Buffet: 7 €/pax  
Todos los precios son con IVA incl.

### 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 lentejas y queso vegano con cebolla caramelizada y canónigos.
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, brie y canónigos.
- Pollo teriyaki con berenjena thai.

### Buffets

Marcar 2 buffets.

- Tabla de quesos y surtido de panes.
- Fideuá de mar con alioli de azafrán.

- Risotto de setas de temporada con virutas de jamón.
- Tagliata de ternera con chimichurri.
- Sashimi de pescado (atún, salmón y corvina) con salsas orientales.
- Cortador de jamón ibérico de bellota. 800€
- La Quesería. 8 €/pax
- Show cooking japonés. 800 €

### Entrante

Marcar 1 plato.

- Carpaccio de calabacín con vinagreta de membrillo, mató, tomate seco y pistacho.
- Carpaccio crujiente de ternera con aceite de romero, alcaparra y parmesano.
- Straciatela con pesto trapanese, pipas y rúcula.
- Ensalada de salmón marinado con vinagreta de yogur y eneldo, pan de semillas, avellana y tomate semiseco.
- Lingote de foie-micuit con mermelada de violeta y ensalada de brotes. Sup. + 6,5€/pax
- Carpaccio de gamba roja con helado de tomate y aceite de piñones. Sup. + 3,5€/pax
- Crema de marsico con langostino crujiente. Sup. + 2€/pax

### Principal

Marcar 1 plato.

- Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier trufada.
- Solomillo de cerdo con salsa Perigeaux y setas de temporada.
- Rodaballo con beurre blanc de avellanas y seta de temporada.
- Suquet de colita de rape y almejas con chalota glaseada.
- Cordero a baja temperatura con parmentier de patata y salsifis. Sup. + 3,5 €/pax
- Filete de ternera con cremoso de patata y salsa de foie. Sup. + 7.5 €/pax

### Sorbetes

Marcar 1 sorbete.

- Sorbete de limón.
- Sorbete de mandarina.
- Sorbete de gin tonic.

### Postres

Marcar 1 postre.

- Tarta sacher
- Lemonpie
- Cheescake
- Tiramisú
- Carrot cake
- Mesa de surtido de postres

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 sustitutos 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.

# Menús complementarios

## Menú infantil (4 a 12 años)

**Primer plato** (mismo para todos)

- Pasta fresca con salsa boloñesa.
- Canelón casero de corral con su reducción.

**Plato principal** (mismo para todos)

- Fingers de pollo con patatas fritas.
- Hamburguesa de ternera con queso cheddar y cebolla crujiente.

**Postre:** Copa de helado

**Bebidas:** Agua mineral, refresco o zumo.

**Precio:** 50 €/niño

## Menú baby (1 a 4 años)

Plato combinado de pasta fresca con salsa boloñesa y Fingers de pollo con patatas fritas.

**Postre:** Copa de helado

**Bebidas:** Agua mineral

**Precio:** 30 €/niño

## Menú staff

Para todo personal externo al hotel que pase todo el día con vosotros, (Dj, fotógrafo...) será el mismo menú elegido para el banquete servido en otra zona, sin aperitivo.

**Precio:** 50% sobre el precio final del menú.

Todos los precios son con IVA incl.





## Bufets extras

<input type="radio"/>	Tabla de quesos y surtido de panes.	7 €/pax
<input type="radio"/>	Fideuá de mar con alioli de azafrán.	7 €/pax
<input type="radio"/>	Risotto de setas de temporada con virutas de jamón.	7 €/pax
<input type="radio"/>	Tagliata de ternera con chimichurri.	7 €/pax
<input type="radio"/>	Sashimi de pescado (atún, salmón y corvina) con salsas orientales.	7 €/pax
<input type="radio"/>	Cortador de jamón ibérico de bellota.	800 €
<input type="radio"/>	La Quesería.	8 €/pax
<input type="radio"/>	Show cooking japonés.	800 €





# Bodega

## Bodega incluida en cocktail y menús

---

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.

---

## Sugerencias

### Vino tinto

---

Terra eixuta, D.O. Terra alta. + 2 €/pax

---

Mas Llunes Rhodes, D.O. Empordà. + 3 €/pax

### Vino blanco

---

Pionero, D.O. Rias Baixas. Albariño. + 2 €/pax

---

Mas Llunes Nivia, D.O. Empordà. + 3 €/pax

### Cava

---

Escofet Rosell, brut nature. + 2,5 €/pax

---

Juvé Camp, brut nature. Gran reserva. + 4,5 €/pax

---

Todos los precios son con IVA incl.



## Añade sabor a vuestra boda

Candy bar	4 €/pax
Fuente de chocolate con melindros	5 €/pax
Surtido brioche dulce	5 €/pax
Surtido variedad de donuts	6 €/pax
Pop corn bar	3 €/pax

### Food truck

Elige el que más te guste para el aperitivo o la hora del baile.  
(servicio según disponibilidad) ... a partir de 850 €

Crepería
Churros con chocolate
Hot dogs
Brugers

Todos los precios son con IVA incl.





# Barra libre

## Bebida incluida

### Ginebras

Beefeter, Seagrams, Puerto de Indias, Zaphiro.

### Ron

Cacique, Brugal, Havana 3, Santa Teresa.

### Vodka

Absolut

### Whisky

Ballantines, J&B, Cutty Shark.

## Barra de mojitos

7 €/pax

## Barra de Gintonics Premium

11 €/pax

## Barra de cocktails

12 €/pax

(se contabiliza por el 70% de los asistentes)

## Bebida premium

A consultar.

Todos los precios son con IVA incl.



# Ampliación baile

## DJ – Hora extra

Salón Augusta	200 €
Salas Aymats	180 €

## Servicio de copas – Hora extra

### Opción 1 Barra libre.

2 Horas	22 €/pax
1 Hora	11 €/pax

En base al 70% del total de invitados.

### Opción 2 Pago directo por invitados o a cuenta de los novios.

Apertura barra	100 €/h
----------------	---------

### Precios copas:

Combinado	9 €
Refresco / Cerveza / Copa Vino	4 €
Agua	2 €

Todos los precios son con IVA incl.





# Añade estilo a vuestra boda

## Música en directo

A partir de 980 €

## Magia de cerca

450 €

## Fotomatón Espejo Mágico

Fotos ilimitadas durante 2h. Álbum de firmas y atrezzo incluidos.

550 €

## Photocall + letras LOVE iluminadas

180 €

## Decoración personalizada

A partir de 25 € por centro de mesa.

## Monitora infantil

Servicio de monitora 4 h. Máximo 12 niños por monitora. 120 €



# Ceremonia civil

## Jardín Augusta

780 €

## 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.





**Pasa tu noche de bodas con nosotros y desayuna con tus amigos. En hotel QGAT os regalamos la noche de bodas.**

Además podréis usar vuestra habitación para prepararos y hacer el reportaje fotográfico previo a la ceremonia.

Vuestros invitados tendrán un descuento exclusivo del 20% en alojamiento.



¿Habéis pensado  
hacer una pre boda  
con los invitados  
más allegados?

¿Y una comida post boda  
con los invitados  
alojados en el hotel?

En hotel QGAT todo  
es posible!







## Condiciones de contratación

El hotel recibe una **paga y señal de 2.000 €** como confirmación y reserva de la fecha de la boda a la firma del contrato. No se considerará confirmada la reserva hasta recibir este primer depósito.

**Segundo pago del 30 %** sobre lo contratado 8 meses antes de la boda.

**Tercer pago del 30 %** sobre lo contratado 4 meses antes de la boda

**Último pago** con el importe restante **10 días antes de la celebración** de la boda, confirmando el número final de invitados que se facturarán.

Plazos a convenir según los meses que queden desde la fecha de reserva de la boda hasta el día de esta.

El **incumplimiento o impago** por parte del contratante de los términos fijados para la realización de los depósitos, se considerará como una cancelación total de la reserva, aplicándose las cantidades hasta entonces percibidas por el Hotel como indemnización por los daños y perjuicios padecidos.

En caso de **cancelación o rescisión del contrato**, los depósitos entregados a cuenta no serán reembolsables y las cantidades hasta entonces percibidas por el hotel se aplicarán como indemnización por los daños y perjuicios padecidos por parte del mismo.

En caso de **cancelación o aplazamiento** por las restricciones derivadas del **Covid-19 o fuerza mayor** los importes entregados no se devolverán y quedarán a crédito para utilizarlo posteriormente.

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

En caso de querer **ampliar la fiesta una 3ª y/o 4ª hora** tienen que estar cubiertas por servicio de DJ y copas. **Hora máxima de finalización será a las 4 am.**

No se puede traer comida ni bebida de fuera del Hotel QGAT.













Uniendo sueños para un viaje inolvidable.



































Descubre el encanto de un amor que perdura.











# 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.







Todos los precios son con IVA incl.