



HOTEL ALGA

CALELLA DE PALAFRUGELL

★★★



A decorative graphic featuring a circular arrangement of blue and purple eucalyptus leaves and small flowers. Overlaid on this is a gold-colored geometric frame, specifically a rectangle with inward-pointing triangular vertices at each corner, creating a stylized doorway or window shape.

Casaments  
Celebracions



## *El Vostre Somni. El Nostre Hotel.*

Benvolguts nuvis,

Aquest és sens dubte, un dels dies més importants de la vostra vida.

Sabem lo important que és per vosaltres i és per això que volem agrair-vos la confiança que ens han dipositat, deixant-nos ésser complices del vostre somni.

Us esperem al costat d'una de les més conegudes i belles platges de la Costa Brava, la Platja del Port Bo a Calella de Palafrugell.

Som conscients de la importància del vostre dia i és per això que el nostre equip està disposat a adaptar-se a les vostres necessitats i peticions per fer que sigui inoblidable.

El nostre xef i el seu equip han creat unes opcions gastronòmiques perquè pugueu dissenyar el vostre propi menú.

Us presentem algunes idees per començar a treballar. Ara i aquí comença el vostre somni en el nostre Hotel...

## *Vuestro sueño. Nuestro Hotel.*

Queridos novios,

*Este es sin duda uno de los días más importantes de vuestra vida.*

*Sabemos lo especial que es para vosotros, y por ello queremos agradecerlos la confianza que habéis depositado en nuestro Hotel, dejándonos ser cómplices de vuestro sueño.*

*Os esperamos al lado de una de las más conocidas y bellas playas de la Costa Brava, la Platja del Port Bo en Calella de Palafrugell,*

*Somos conscientes de lo extraordinario y significativo de este día, de vuestro día, y por esta razón nuestro equipo está dispuesto a adaptarse a vuestras necesidades y peticiones para conseguir que ese momento sea inolvidable.*

*Nuestro chef y su equipo han creado unas opciones gastronómicas para que podáis diseñar vuestro propio menú. Os presentamos algunas ideas para empezar a trabajar. Comienza ahora y aquí vuestro sueño en nuestro Hotel...*



## Què oferim a l'Hotel Alga?

- Habitació nupcial la nit de noces
- Atencions romàntiques a l'habitació
- Sortida de l'hotel l'endemà fins a les 16.00h
- Esmorzar "Just married" a qualsevol hora
- Tarifes especials d'allotjament per als vostres convidats
  - Menú degustació per a 6 persones  
(50% de descompte per més convidats)
- Menús vegetarianos i per a celíacs disponibles
- Seating & Plànor del saló
- Centres florals
- Minutes personalitzades
- Estada d'una nit amb motiu del vostre primer aniversari de casament
  - 4 places de pàrking gratuïtes
- Assessorament en protocol gratuït

## ¿Qué ofrecemos en el Hotel Alga?

- Habitación nupcial la noche de bodas
- Atenciones románticas en la habitación
- Late check-out al día siguiente hasta las 16.00h
- Desayuno "Just married" a cualquier hora
- Tarifas especiales de alojamiento para vuestros invitados
  - Menú degustación para 6 personas  
(50% de descuento para más invitados)
- Menús vegetarianos y para celíacos disponibles
- Seating & Plano del salón
- Centros florales
- Minutas personalizadas
- Estancia de una noche con motivo de vuestro primer aniversario de boda
  - 4 plazas de parking gratuitas
- Asesoramiento en protocolo gratuito





## Celebracions amb estil

Volem ser la vostra opció sigui quin sigui el tipus de celebració que imagineu: casaments informals, aniversaris de casament,.... . Totes personalitzades per vosaltres i els vostres convidats.

El nostre compromís: cuidar cada detall per a convertir-les en úniques i originals.

A l'Hotel Alga us proposem celebrar una idílica cerimònia als nostres jardins amb el cost de 800,00 €.

El preu inclou:

- Taula ceremonial
- Cadires per nuvis i convidats
- Equip de megafonia
- Assistència tècnica durant la cerimònia
- Programació de música d'entrada i lectures
- Música ambiental
- Decoració floral bàsica

## Catering per a casaments

Us portem la nostra gastronomia  
allà on volgueu!

## Serveis addicionals

A continuació oferim els serveis amb els nostres proveïdors de confiança:

- Fotografia Dinozze (Maria & Ricardo) a partir de 1.695,00 € / Reportatge fotogràfic (dos fotògrafs)
- iMusic Events (Lluís Labrador) a partir de 795,00 € / Música des de la cerimònia fins al banquet (3h)
  - Cristina Barceló (pianista) a partir de 250,00 € / Per amenitzar la cerimònia o aperitiu

\*Tots els preus són amb IVA inclòs

## Celebraciones con estilo

Queremos ser vuestra opción, sea cuál sea el tipo de celebración que imagináis: bodas informales, aniversarios de boda,... . Todas personalizadas para vosotros y vuestros invitados.

Nuestro compromiso: cuidar cada detalle para convertirlas en únicas y originales.

En el Hotel Alga os proponemos celebrar una idílica ceremonia en nuestros jardines, con el coste de 800,00 €.

El precio incluye:

- Mesa ceremonial
- Sillas para los novios y los invitados
- Equipo de megafonía
- Asistencia técnica durante la ceremonia
- Programación de música de entrada y lecturas
- Música ambiental
- Decoración floral básica

### Catering para bodas

Os traemos nuestra gastronomía  
donde queráis!

## Servicios adicionales

A continuación, ofrecemos los servicios con nuestros proveedores de confianza:

- Fotografía Dinozze (Maria & Ricardo) a partir de 1.695,00 € / Reportaje fotográfico (dos fotógrafos)
- iMusic Events (Lluís Labrador) a partir de 795,00 € / Música des de la ceremonia hasta el banquete (3h)
  - Cristina Barceló (pianista) a partir de 250,00 € / Para amenizar la ceremonia o aperitivo

\*Todos los precios son con IVA incluido

## A més a més ...



Perquè un cop acabat l'àpat la festa sigui memorable, us oferim:

- Barra lliure Bàsica 2h / 15,00 € per persona (3<sup>a</sup> hora extra / 8,00 € per persona)
- Barra lliure Premium 2h / 20,00 € per persona (3<sup>a</sup> hora extra / 12,00 € per persona)

### BARRA LLIURE BÀSICA

Ginebres : Beefeater, Seagram's, Tanqueray,  
Bombay

Ron : Bacardi, Habana 3, Cacique

Whisky: JB, Ballantines, Cutty Sark

Vodka : Absolut, Smirnoff

Mojitos

### BARRA LLIURE PREMIUM

Ginebres : Cittadelle, Bombay Sapphire, Nut,  
Hendrik's

Ron : Habana 7, Barceló, Brugal

Whisky: Jack Daniel's, Red Label, Cardhu

Vodka : Ketel One , Ciroc

Mojitos

Per després de la festa..., "Ressopó":

- Mini entrepans d'embotits variats de la zona / 3,50 € per persona
- Mini entrepans d'embotits ibèrics / 4,50 € per persona
- Xocolata calenta amb xurros / 4,00 € per persona
- Assortiment de broquetes de fruita variada / 3,50 € per persona

\*Tots els preus són amb IVA inclòs

## *Además ...*

Para que la fiesta continúe y sea memorable, os ofrecemos:

- Barra libre Básica 2h / 15,00 € por persona (3<sup>a</sup> hora extra / 8,00 € por persona)
- Barra libre Premium 2h / 20,00 € por persona (3<sup>a</sup> hora extra / 12,00 € por persona)

### BARRA LIBRE BÁSICA

Ginebras : Beefeater, Seagram's, Tanqueray,  
Bombay

Ron : Bacardi, Habana 3, Cacique

Whisky: JB, Ballantines, Cutty Sark

Vodka : Absolut, Smirnoff

Mojitos

### BARRA LIBRE PREMIUM

Ginebras : Cittadelle, Bombay Sapphire, Nut,  
Hendrik's

Ron : Habana 7, Barceló, Brugal

Whisky: Jack Daniel's, Red Label, Cardhu

Vodka : Ketel One , Ciroc

Mojitos

*Para después de la fiesta..., "Resopón":*

- Mini bocadillos de embutidos variados de la zona / 3,50 € por persona
- Mini bocadillos de embutidos ibérico / 4,50 € por persona
- Chocolate caliente con churros / 4,50 € por persona
- Surtido de brochetas de fruta variada / 3,50 € por persona

\*Todos los precios son con IVA incluido



# Els Aperitius / Los Aperitivos

## Aperitiu I / Aperitivo I

Croquetes casolanes variades de trinxat, gambes, carn d'olla, pernil ibèric i pollastre

*Croquetas caseras variadas de "trinxat", gambas, carne de olla, jamón ibérico y pollo*

Xips de iuca fregida a l'aroma de comí  
*Chips de yuca frita al aroma de comino*

Piruleta de parmesà  
*Piruleta de parmesano*

Maki de llobarro i emulsió de pebrots vermellos escalivats  
*Maki de lubina y emulsión de pimientos rojos asados*

Bunyols de bacallà amb maionesa de cítrics  
*Buñuelos de bacalao con mayonesa de cítricos*

**22,00 €**



# Els Aperitius / Los Aperitivos

## Aperitiu II / Aperitivo II

Croquetes casolanes variades de trinxat, gambes, carn d'olla, pernil ibèric i pollastre

*Croquetas caseras variadas de "trinxat", gambas, carne de olla, jamón ibérico y pollo*

Xips de iuca fregida a l'aroma de comí  
*Chips de yuca frita al aroma de comino*

Piruleta de parmesà  
*Piruleta de parmesano*

Maki de llobarro i emulsió de pebrots vermellos escalivats  
*Maki de lubina y emulsión de pimientos rojos asados*

Brotxeta de pop amb espuma de patata i pebre vermell en pols

*Brocheta de pulpo con espuma de patata y pimentón en polvo*

Brotxeta de síndria, tomàquet i alfàbrega  
*Brocheta de sandía, tomate y albahaca*

Mini canelons de salmó fumat farcits de guacamole

*Mini canelones de salmón ahumado rellenos de guacamole*

Cassoletes de sèpia amb mandonguilles  
*Cazuelita de sepia con albóndigas*

Bunyols de bacallà amb maionesa de cítrics  
*Buñuelos de bacalao con mayonesa de cítricos*

**30,00 €**



# Els Aperitius / Los Aperitivos



## Aperitiu III / Aperitivo III

Croquetes casolanes variades de trinxat, gambes, carn d'olla, pernil ibèric i pollastre

*Croquetas caseras variadas de "trinxat", gambas, carne de olla, jamón ibérico y pollo*

Xips de iuca fregida a l'aroma de comí  
*Chips de yuca frita al aroma de comino*

Piruleta de parmesà  
*Piruleta de parmesano*

Maki de llobarro i emulsió de pebrots vermellos escalivats  
*Maki de lubina y emulsión de pimientos rojos asados*

logurt de foie amb cítrics  
*Yogur de foie con cítricos*

Brotxeta de pop amb espuma de patata i pebre vermell en pols

*Brocheta de pulpo con espuma de patata y pimentón en polvo*

Brotxeta de síndria, tomàquet i alfàbrega  
*Brocheta de sandía, tomate y albahaca*

Mini canelons de salmó fumat farcits de guacamole

*Mini canelones de salmón ahumado rellenos de guacamole*

Cassoletes de sèpia amb mandonguilles  
*Cazuelita de sepia con albóndigas*

Bunyols de bacallà amb maionesa de cítrics  
*Buñuelos de bacalao con mayonesa de cítricos*

Piruleta de tonyina macerada amb soja i arrebossada amb sèsam  
*Piruleta de atún macerado con soja y rebozado con sésamo*

Cansalada cuita a baixa temperatura i marcat amb suc de vedella reduït i caviar d'areng

*Tocino cocido a baja temperatura y marcado con jugo de ternera reducido y caviar de arenque*

Blinis amb tàrtar de vedella de Girona  
*Blinis con tartar de ternera de Girona*

Cloïsses amb salsa de crustacis  
*Almejas con salsa de crustáceos*

**40,00 €**

# Els Aperitius / Los Aperitivos

## Estacions Especials / Estaciones Especiales

Bufet de pernil ibèric / 450,00 € per pernil

*Bufet de jamón ibérico / 450,00 € por jamón*

Bufet d'arròs i fideuà / 8,00 € per persona

*Bufet de arroz i fideuá / 8,00 € por persona*

Bufet de formatges artesans / 7,00 € per persona

*Bufet de quesos artesanos / 7,00 € por persona*

Bufet graella de broquetes de peix i carn /

8,00 € per persona

*Bufet parrilla de brochetas de pescado y carne / 8,00 € por persona*

Bufet de vins de diferents D.O. /

5,00 € per persona

*Bufet de vinos de diferentes D.O. / 5,00 € por persona*



\*Tots els aperitius inclouen: refrescos, cerveses, aperitius, vi i cava

\*Todos los aperitivos incluyen: refrescos, cervezas, aperitivos, vino y cava.

# Els Menús / Los Menús

## Menú I / Menú I

Terrina de foie, mango, poma verda, neu de parmesà i gelée de moscatell

*Tarrina de foie, mango, manzana verde, nieve de parmesano y gelée de moscatel*

Corball amb blat guisat a l'antiga amb ceps  
*Corvallo con trigo guisado a la antigua con setas*

Caneló d'ànec de l'Empordà amb compota de pera i oli d'avellanes

*Canelón de pato del Empordà con compota de pera y aceite de avellanas*

Garnatxa de xocolata blanca, estofat de maduixots, gelat de galeta i emulsió de gerds

*Garnacha de chocolate blanco, estofado de fresones, helado de galleta y emulsión de frambuesas*

Pastís nupcial

*Tarta nupcial*

**65,00 €**



## Menú II / Menú II

Milfulles d'alvocat, formatge de cabra, poma caramel·litzat, ametlla a la soja i confitura de tomàquet a la vainilla

*Milhojas de aguacate, queso de cabra, manzana caramelizada, almendra a la soja y confitura de tomate a la vainilla*

Orada salvatge, patata confitada i emulsió de crustacis

*Dorada salvaje, patata confitada y emulsión de crustáceos*

Melós de vedella de Girona sobre cremós de patata trufat i crujent de salsifi

*Meloso de ternera de Girona sobre cremoso de patata trufada y crujiente de salsifi*

Amanida de fruites de temporada, balsàmics i sorbet de llimona

*Ensalada de frutas de temporada, balsámicos y sorbete de limón*

Pastís nupcial

*Tarta nupcial*

**75,00 €**

# Els Menús / Los Menús



## Menú III / Menú III

Terrina de pop sobre patata violeta, vinagreta de llenties du Puy i enciams silvestres

*Tarrina de pulpo sobre patata violeta,  
vinagreta de lentejas de Puy y lechugas silvestres*

Bacallà confitat amb pil-pil de ceps i  
verduretes rostides

*Bacalao confitado con pilpil de setas de Burdeos y  
verduritas asadas*

Espatlla de xai Lletó amb cebetes rostides i  
emulsió de Tou dels Til·lers

*Paletilla de cordero lechal con cebollitas asadas y  
emulsión de Tou dels Til·lers*

Cremós de fruita de la passió,  
crumble de te verd i festucs

*Cremoso de fruta de la pasión,  
crumble de té verde y pistachos*

Pastís nupcial  
*Tarta nupcial*

**85,00 €**

## Menú IV / Menú IV

Amanida de gambes de Palamós amb tallarines  
de sèpia i vinagreta de pernil ibèric i cibulet

*Ensalada de gambas de Palamós con tallarines  
de sepia y vinagreta de jamón ibérico y cebollino*

Rap amb emulsió de garoines i  
guisat de fesols de Santa Pau

*Rape con emulsión de erizos de mar y  
guiso de alubias de Santa Pau*

Vedella de Girona guisada amb bolets, trufa,  
embolcallada en un ravioli, reducció del seu suc i  
emulsió de coliflor

*Ternera de Girona guisada con setas, trufa,  
envuelta en un ravioli, reducción de su jugo y  
emulsión de coliflor*

Crema catalana emulsionada i cremada amb  
el seu gelat, taronja i galeta de canyella  
*Crema catalana emulsionada y quemada con  
su helado, naranja y galleta de canela*

Pastís nupcial  
*Tarta nupcial*

**95,00 €**

# Els Menús / Los Menús

## Menú V / Menú V

Gamba vermella de Palamós en carpaccio amb compota de mel de tòfona blanca, recuit de drap de Fonteta i enciams silvestres

*Gamba roja de Palamós en carpaccio con compota de miel de trufa blanca, requesón de drap de Fonteta y lechugas silvestres*

Llobarro a la brasa amb arròs negre cremós de sèpia, lligat amb all i oli d'all escalivats

*Lubina a la brasa con arroz negro cremoso de sepia, ligado con ajo y aceite de ajos asados*

Filet de vedella de Girona amb salsa de pebre de Sichuan i farcellet d'espàrrecs verds i cansalada Ibèrica

*Filete de ternera de Girona con salsa de pimienta de Sichuan y rollito de espárragos verdes y tocino ibérico*

Gold

(Crumble i tel d'or amb crema i gelat de vainilla)

Gold

*(Crumble y velo de oro con crema y helado de vainilla)*

Pastís nupcial

*Tarta nupcial*

**105,00 €**





# Els Vins / Los Vinos



## **Celler Bàsic / Bodega Básica**

Magenc 2017 D.O. Empordà (blanc)

Notenom 2015 D.O. Empordà (negre)

Cava Sadurní Oliver Brut Nature

## **Altres opcions de Celler /**

## *Otras opciones de Bodega*

### **OPCIÓ A / OPCIÓN A**

Floresta Blanc 2017 D.O. Empordà (blanc)

Coma de Vaixell 2015 D.O. Empordà (negre)

ATROCA Brut Reserva

8,00 € per persona / por persona

### **OPCIÓ B / OPCIÓN B**

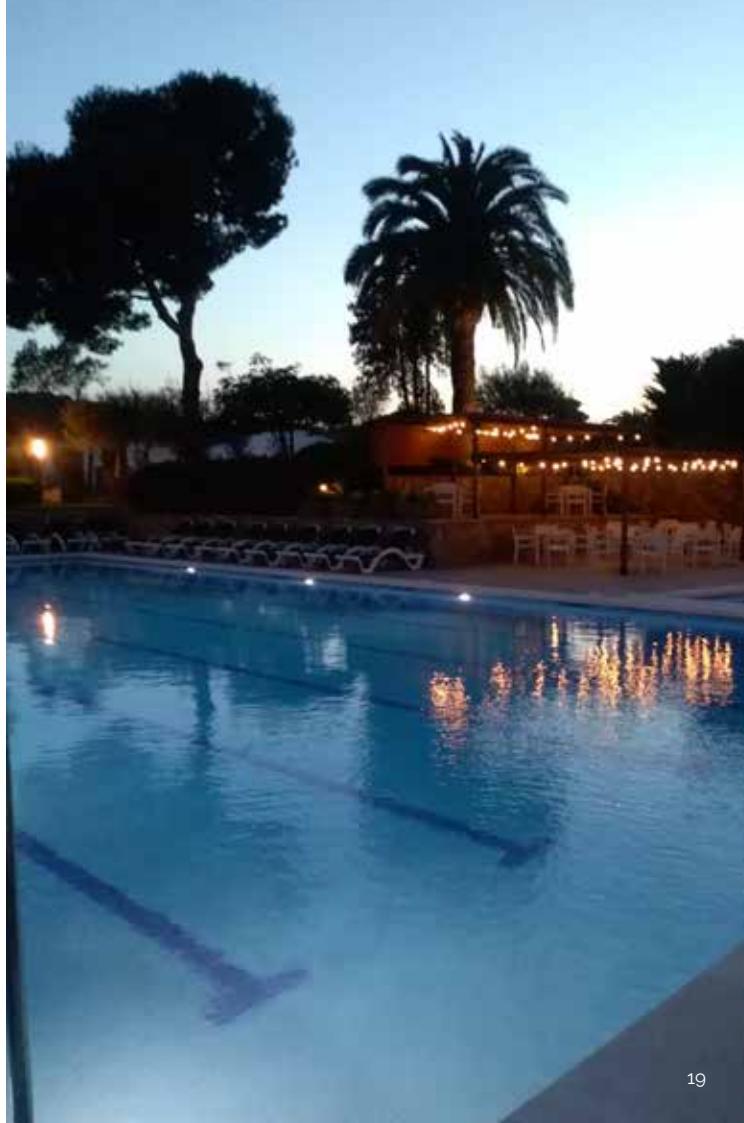
Blanc 30/70 2017 D.O. Empordà (blanc)

Izadi Selección Reserva D.O. Rioja (negre)

ATROCA Esparter

11,00 € per persona / por persona







— GRUP NOVARAHOTELS —



HOTEL ALGA

CALELLA DE PALAFRUGELL

★★★



T. (34) 972 61 70 80 - F. (34) 972 61 51 02  
Avda. Joan Pericot i Garcia, 55 · 17210 Calella de Palafrugell · Girona  
[alga@novarahotels.com](mailto:alga@novarahotels.com) / [comercial@novarahotels.com](mailto:comercial@novarahotels.com) · [www.novarahotels.com](http://www.novarahotels.com)