

Nuestra boda
a pie de playa



LE MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA



Vuestra boda será probablemente el evento que organizareis con más mimo.

Le Méridien Ra dispone de espacios únicos y un equipo entregado, que cuidarán cada detalle, respondiendo intuitivamente a vuestras necesidades para hacer de vuestra boda un acontecimiento único.





Por que elegir LOM Ra?

- La ubicación más privilegiada
- Casarse a pie de playa con vistas magníficas al mar
- Espacios únicos para gustos diferentes
- Noche de bodas: El placer de despertarse junto al mar
- Actividades para los más pequeños
- Nuestro Explore Spa para mimar mente y cuerpo

Porque será un día memorable.



Donde?

Nuestros espacios a vuestra elección:

- Romántica playa de Sant Salvador para la ceremonia
- Jardines y terrazas con maravillosas vistas al mar para el cóctel
- Salones privados para el banquete y el baile



Bufet Tramuntana



BUFET DE PATE, AHUMADOS Y QUESOS

Surtido de ahumados: salmón y bacalao con sus guarniciones, blinis y tostadas
Surtido de embutidos catalanes
Paté de campaña con foie, de olivas, cabracho y hierbas
Surtido de quesos (4 tipos) con sus guarniciones

BUFET DE ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS

Selección de ensaladas verdes
Tzatziki con pepino y eneldo
Vinagreta de mostaza y miel
Salsa pesto
Vinagreta virgen al Chardonnay
Surtido de 12 guarniciones

BUFET DE ACOMPAÑAMIENTO

Surtido de panes individuales y al corte
Variedad de grissinis
Selección de salsas, vinagres y aderezos
Pa torrat de coca "amb tomaquet de penjar"

PROBETAS ZUMOS (3 a su elección)

Gin Fizz
Melón, menta y lima
Tomate, sandía y albahaca
Naranja, zanahoria y menta
Bloody Mary

MINI ENSALADAS

(4 a su elección)
De celerí, manzana verde, espárragos y bogavante con lima
De tomates con atún rojo y shiso
De habas con langostinos, menta y trufa
De aguacate con champiñón y buey de mar
De mató, jamón de pato y piñones
Cous cous trufado con huevo, setas y col
Crema fría de maíz y coco al cilantro
De col con cerdo asado, pasas y nueces
De "frisse" con bacalao al romesco
Hummus de almendras
De Noodles con pato Pekín
Ensalada de Taboulé con salmón marinado

BUFET DE ENTRANTES CALIENTES

(1 a su elección)
Bullabesa de mariscos
Langostinos cocidos con salsas tártaras
Cazuela de mejillones al "all cremat"
Caldereta de sepia estofada con champiñones y gambas
Fideuá marinera

BUFET DE ARROZ

(1 a su elección)
Arroz cremoso de pato y langostinos
Arroz de pulpo al azafrán
Arroz negro de chipirones
Paella parellada
Risotto de calabaza con butifarra al mascarpone

BUFET CALIENTE

(1 a su elección)
Gratén de verduras asadas al romero con queso de oveja
Ragout de patatas con shiitake y espárragos
Caponata de verduras con olivas y albahaca
Gratén de patatas con trufa

(1 a su elección)

Mezzalune de espinacas con crema de salmón y nueces
Canelones de marisco con salsa Bisqué
Ravioli de Foie Gras con crema de celerí ahumada
Gnocchi con berberechos

(1 a su elección)

Rape asado con mil hojas de patata, salsa de almejas y tallarines de calamar
Lubina con salsa de mantequilla tostada, lima y salvia
Lubina con espárragos, alcachofas, guisantes y papada en reducción de suquet
Merluza al "all cremat" de setas y chipirones
Rodaballo con puerros confitados y salsa de vino dulce
Bacalao confitado, avellanas, flores de calabacín y salsa "Café de París"
Merluza al pil pil con cremoso de coliflor y tomate concassé

(1 a su elección)

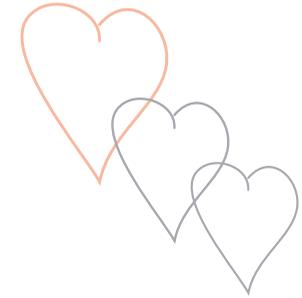
Paletilla de cordero rellena de cebolla y trufa, puré de patata y jugo de romero
Cochinillo, manzana, chalotas y setas
Lomo de ternera en costra de sal al tomillo
Solomillo con pasta fresca rellena de hongos en salsa de trufas
Solomillo de ternera con patata de mortero y verduras con salsa "Café de París"
Lasaña de rabo de toro en su jugo con zanahorias
Pato con salsa de naranja

BUFET DE POSTRES

(3 a su elección)
Texturas de chocolate
Pie de limón flameado con merengue
Financiere de chocolate blanco y frutos secos
Tarta de zanahoria con glaseo de queso fresco
Tartaleta de crème brûlée de lavanda con frambuesas
Mini Parfait de avellana garrapiñada
Cremoso de tarta de queso
Tarta de chocolate amargo
Milhojas de frambuesa
Tarta de té verde con cremoso de chocolate
Chinoise de arroz con leche de coco y limón
Milhojas de crema de pistacho y caramelo

TARTA NUPCIAL (1 a su elección)

Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla
Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada
Parfait de avellana, chocolate blanco y garrapiñado
Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia



ADEMÁS INCLUYE

Cóctel de Bienvenida –
Nuestro Sparkling Cóctel
Noche de bodas con desayuno incluido
Minutas/menús personalizados
Servicio personal de nuestro Wedding Planner
Decoración floral en ceremonia, cóctel y banquete
1 hora de DJ durante la fiesta
Masaje relajante para dos en nuestro Spa
Cena bufet para celebrar el primer aniversario para 2 personas
Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados
2 plazas de parking
Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados y para 6 personas a partir de 100 personas

A partir de 50 personas:
110,00 Euros + IVA por persona



Menú Ponent

APERITIVO (Servicio 45')

A escoger una selección de 8

Tartar de salmón noruego
Canapé de queso a las finas hierbas con nueces
Capricho extremeño
Brocheta de tomate cherry con mozzarella bocconcini y pesto
Taquito de ventresca de atún y reducción de soja-miel
Coca de escalibada con queso Tetilla fundido y carabinero
Brocheta de pollo Yakitori
Gazpacho de fresa al aroma de Módena
Brocheta de langostino con pan de romesco
Rollito de salmón con queso a las finas hierbas
Croquetas de boletus
Croquetas de jamón ibérico

PARA EMPEZAR (1 a su elección)

Timbal de aguacate, champiñón y buey de mar con helado de lima y albahaca
Ensalada de bogavante con espárragos verdes, celerí, manzana ácida y mayonesa de lima
Canelones de pichón con foie y salsa de hongos gratinados con queso ahumado

DEL MAR (1 a su elección)

Merluza a la plancha sobre timbal de verduras con vinagreta provenzal con berberechos
Lubina con espárragos, alcachofas, guisantes, calabacín y papada en reducción de suquet
Bacalao confitado al pil pil con cremoso de patata ahumada
al pino con lágrimas de trufa

SORBETES (1 a su elección)

Sorbete de pera verde de Puigcerdà
Sorbete de Kafir con lima y Limoncello
Helado de apio con Bloody Mary

DE LA GRANJA (1 a su elección)

Lasaña de rabo de buey en su jugo sobre pan de zanahoria
Carré de cordero lechal asado con frutos secos con salsa a las finas hierbas y patata ratte al romero
Solomillo de ternera con patata mortero y verduritas
(Salsa a elegir entre Café de Paris, Hongos, Finas hierbas, Oporto y Trufa)

MOMENTO DULCE (1 a su elección)

Sopa de sandía con macedonia de frutas y de fresas del bosque
Sopa de frutos rojos con helado de Módena
Carpaccio de piña con helado de lima y albahaca

TARTA NUPCIAL (1 a su elección)

Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla
Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada
Parfait de avellana, chocolate blanco y garrapiñado
Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia

ADEMÁS INCLUYE

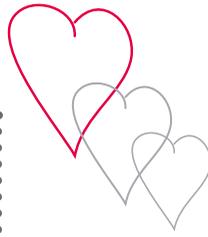
Cóctel de Bienvenida – Nuestro Sparkling Cóctel
Noche de bodas con desayuno incluido
Minutas/menús personalizados
Servicio personal de nuestro Wedding Planner
Decoración floral en Ceremonia, Cóctel, Banquete
1 hora de DJ durante la fiesta
Masaje relajante para dos en nuestro Spa
Cena bufet para celebrar el primer aniversario para 2 personas
Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados
2 plazas de parking
Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados
y para 6 personas a partir de 100 personas

A partir de 50 personas:

125,00 Euros + IVA por persona



Bufet Gregal



COCTEL

FRIO (4 a su elección)

Gazpacho de fresas al vinagre Fórum
Jamón ibérico con "pa amb tomaquet"
Crudités en papel de arroz y salsa de cacahuets
Brandada de bacalao ahumada con olivas negras
Royal de langostinos y hongos
Rollito de aguacate con txangurro
y huevas de salmón
Tartar de lubina y remolacha
Taquito de ventresca con salsa Ponzu
y brotes de soja-miel
Tartaletas de verduras asadas con mozzarella
y albahaca
Foie Micuit con pan de especias
Brocheta caprese con pesto de piñones
Salpicón de pulpo y langostinos al eneldo

CALIENTE (4 a su elección)

Bombón de brie con jamón ibérico
y mermelada de tomate
Langostinos crujientes con mahonesa
de chiles dulces
Coca de escalibada con queso Garrotxa
y consomé de verduras
Coca de sardinas marinadas a la brasa
Presa ibérica con risotto de patata
y glacé de verduras
Saté de pollo con cacahuets y cebolleta tierna
Solomillo de ternera con crema de col
y salsa de oporto
Briouats rellenos de berenjena ahumada
con salsa de yogur
Mini hamburguesas de Crab Cake con
salsa de berros
Mini sandwich de brie con trufas
Mini quiche de salmón espinacas y nueces
Canelón de pichón rustido y queso ahumado

BUFET DE PATE, AHUMADOS Y QUESOS

Surtido de ahumados: salmón, bacalao y atún
con sus guarniciones, blinis y tostadas
Surtido de embutidos catalanes y cecina
Pate de campaña con foie, de olivas, cabracho, hierbas
Surtido de quesos (6 tipos) con sus guarniciones



BUFET DE ENSALADAS Y ENTRANTES FRIOS

Selección de ensaladas verdes
Tzatziki con pepino y eneldo
Vinagreta de mostaza y miel
Salsa pesto
Vinagreta virgen al Chardonnay
Surtido de 12 guarniciones

BUFET DE ACOMPAÑAMIENTO

Surtido de panes individuales y al corte
Variedad de grissinis
Selección de salsas, vinagres y aderezos
Pa torrat de coca "amb tomaquet de penjar"

PROBETAS ZUMOS

Gin Fizz
Melón, menta y lima
Tomate, sandía y albahaca
Naranja, zanahoria y menta
Bloody Mary

MINI ENSALADAS

(4 a su elección)

De celerí, manzana verde, espárragos
y bogavante con lima
De tomates con atún rojo y shiso
De habas con langostinos, menta y trufa
De aguacate con champiñón y buey de mar
De mató, jamón de pato y piñones
Cous cous trufado con huevo, setas y col
Crema fría de maíz y coco al cilantro
De col con cerdo asado, pasas y nueces
De "frisse" con bacalao al romesco
Hummus de almendras
De Noodles con pato Pekín
Taboulé con salmón marinado

BUFET DE ENTRANTES CALIENTES

(2 a su elección)

Bullabesa de mariscos
Langostinos cocidos con salsas tártaras
Cazuela de mejillones al "all cremat"
Caldereta de sepia con champiñones
y gambas
Fideuá marinera
Rollito de salmón con queso a las finas hierbas

BUFET DE ARROZ

(1 a su elección)

Arroz cremoso de pato y langostinos
Arroz de pulpo al azafrán
Arroz negro de chipirones
Paella parellada
Risotto de calabaza con butifarra al mascarpone

BUFET CALIENTE (1 a su elección)

Gratén de verduras asadas al romero con queso de oveja
Ragout de patatas con shiitake y espárragos
Caponata de verduras con olivas y albahaca
Gratén de patatas con trufa

(1 a su elección)

Mezzalune de espinacas con crema de salmón y nueces
Canelones de marisco con salsa Bisqué
Ravioli de Foie Gras con crema de celerí ahumada
Gnocchi con berberechos

(1 a su elección)

Paletilla cordero rellena de cebolla y trufa, puré de patata y jugo de romero
Cochinillo, manzana, chalotas y setas
Lomo de ternera con costra de sal y salsa "de hierbas"
Solomillo con pasta fresca rellena de hongos en salsa de trufas
Solomillo de ternera con patata de mortero y verduras con salsa "Café de París"
Lasaña de rabo de toro en su jugo con zanahorias
Pato con salsa de naranja

(1 a su elección)

Rape asado con mil hojas de patata, salsa de almejas y tallarines de calamar
Lubina con salsa de mantequilla tostada, lima y salvia
Lubina con espárragos, alcachofas, guisantes y papada en reducción de suquet
Merluza al "all cremat" de setas y chipirones
Rodaballo con puerros confitados y salsa de vino dulce
Bacalao con avellanas, flores de calabacín y salsa "Café de París"
Merluza al pil pil con cremoso de coliflor y tomate concassé

BUFET DE POSTRE (4 a su elección)

Texturas de chocolate
Pie de limón flameado con merengue
Financiere de chocolate blanco y frutos secos
Tarta de zanahoria con glaseo de queso fresco
Tartaleta de crème brûlée de lavanda con frambuesas
Mini parfait de avellana garrapiñada
Cremoso de tarta de queso
Tarta de chocolate amargo
Milhojas de frambuesa
Tarta de té verde con cremoso de chocolate
Chinoise de arroz con leche de coco y limón
Milhojas de crema de pistacho y caramelo

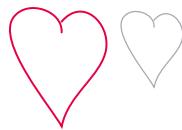
TARTA NUPCIAL (1 a su elección)

Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla
Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada
Parfait de avellana, chocolate blanco y garrapiñado
Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia

ADEMAS INCLUYE

Cóctel de Bienvenida –
Nuestro Sparkling Cóctel
Noche de bodas con desayuno incluido
Minutas/menús personalizados
Servicio personal de nuestro Wedding Planner
Decoración floral en ceremonia, cóctel y banquete
2 horas de DJ durante la fiesta
Masaje relajante para dos en nuestro Spa
Habitación Deluxe para celebrar el primer aniversario
Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados
2 plazas de parking
Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados y para 6 personas a partir de 100 personas

A partir de 50 personas:
140,00 Euros + IVA por persona



Menu Xaloc

APERITIVO (Servicio 90')

A escoger una selección de 6
Tarta de salmón noruego
Canapé de queso a las finas hierbas con nueces
Capricho extremeño
Brocheta de tomate cherry con mozzarella bocconcini y pesto
Taquito de ventresca de atún y reducción de soja-miel
Coca de escalibada con queso Tetilla fundido y carabinero
Brocheta de pollo Yakitori
Gazpacho de fresa al aroma de Módena
Brocheta de langostino con pan de romesco
Rollito de salmón con queso a las finas hierbas
Croquetas de ceps
Croquetas de jamón ibérico
Sorbete de Kafir con lima y limoncello

APERITIVO EN BUFET (1 a su elección)

Arroz cremoso de pato y langostinos
Arroz de pulpo al azafrán
Arroz negro de chipirones
Risotto de calabaza con butifarra al mascarpone
Paella parellada

ESTACIONES (1 a su elección)

Bufet de patés y quesos nacionales e internacionales
Bufet de ahumados

ENTRANTE (1 a su elección)

Timbal de aguacate, champiñón y buey de mar con helado de lima y albahaca
Ensalada de bogavante con espárragos verdes, celerí, manzana ácida y mayonesa de lima
Canelones de pichón con foie y salsa de hongos gratinados con queso ahumado

PLATO PRINCIPAL (1 a su elección)

Merluza a la plancha sobre timbal de verduras con vinagreta provenzal con berberechos
Lubina con espárragos, alcachofas, guisantes, calabacín y meloso de cerdo en reducción de suquet
Bacalao confitado al pilpil con cremoso de patata ahumada al pino con lágrimas de trufa
Solomillo de ternera con salsa "Café de París", patata mortero y verduritas
Lasaña de rabo de buey en su jugo sobre pan de zanahoria
Carré de cordero lechal asado con frutos secos, salsa finas hierbas y patata ratte al romero

PRE-POSTRE (1 a su elección)

- Sopa de sandía con macedonia de frutas y de fresitas del bosque
- Sopa de frutos rojos con helado de Módena
- Carpaccio de piña con helado de lima y albahaca

TARTA NUPCIAL (1 a su elección)

- Chocolate negro con Dacquoise de pistacho y vainilla
- Nata con fresas silvestres, vainilla y yema quemada
- Parfait de avellana, chocolate blanco y garrapiñado
- Chocolate blanco al caramelo con nueces de macadamia

ADEMÁS INCLUYE

- Cóctel de Bienvenida – Nuestro Sparkling Cóctel
- Noche de bodas con desayuno incluido
- Minutas/menús personalizados
- Servicio personal de nuestro Wedding Planner
- Decoración floral en ceremonia, cóctel, banquete
- 2 horas de DJ durante la fiesta
- Masaje relajante para dos en nuestro Spa
- Habitación Deluxe para celebrar el primer aniversario
- Tarifa especial en habitaciones y masajes para los invitados
- 2 plazas de parking
- Degustación de menú: para 4 personas de 50 a 100 invitados y para 6 personas a partir de 100 personas

A partir de 50 personas:

140,00 Euros + IVA por persona



BODEGA GARBI

CAVA Freixenet Vintage Reserva
VINO BLANCO Viña Calera (D.O. Rueda)
VINO TINTO Marqués de Arienzo (D.O.C. Rioja)
Aguas minerales, variedad de refrescos, cerveza sin y con alcohol
Café e infusiones
Bodega incluida en los paquetes de boda.

BODEGA MESTRAL

CAVA Gramona Imperial
VINO BLANCO a elegir:
Fray German Verdejo, DO Rueda
Avgstvs Xarel-lo DO Penedès
VINO TINTO a elegir:
Azpilicueta, DO Rioja
Mas d'Aranyo, DO Cataluña
Aguas minerales, variedad de refrescos, cerveza sin y con alcohol
Café e infusiones

Bodega con un suplemento de
5,50 Euros + IVA por persona.





ENTRANTE

En centro de mesa: (3 a su elección)

Croquetas de jamón y queso

Calamares rebozados

Embutidos

Aceitunas rellenas

Pan con tomate

Empanadillas

Tortilla de patata

SEGUNDO PLATO (1 a su elección)

Pollo de corral asado con su guarnición

Escalopa milanesa

Medallones de solomillo de

ternera con su guarnición

Merluza a la plancha con su guarnición

Macarrones con salsa boloñesa y queso

parmesano

GUARNICION (1 a su elección)

Puré de patata

Selección de ensaladas verdes

Arroz blanco

Arroz con tomate

Patatas al horno

Salteado de verduras

POSTRE

Brownie de chocolate

Selección de helados

Tarta de queso y fresa

TARTA

39,00 Euros + IVA por niño

(hasta 12 años)

aguas minerales,

zumos y refrescos incluidos

Menu Infantil



Los espacios para cada escena de Vuestra Boda

Los paquetes incluyen:

*El aperitivo en la terraza de Le Grill o en el jardín L'Orangerie

*El banquete en el salón Ra

*El baile en el salón AYU

Si buscáis algo diferente, os proponemos:

*Ceremonia en la playa – 1.300 Euros + IVA

*Ceremonia en L'Orangerie – 900 Euros + IVA

*Ceremonia en Le Grill – 900 Euros + IVA

*Aperitivo en la playa – 550 Euros + IVA

*Banquete en la terraza Le Grill – 1000 Euros + IVA

*Banquete en L'Orangerie – 900 Euros + IVA

*Banquete en el Beach Club – 1.800 Euros + IVA

*Ceremonia, cóctel + banquete en Le Grill – 1.800 Euros + IVA

Los montajes serán elegidos dentro de las opciones presentadas por Le Méridien Ra y de acuerdo con las capacidades y características del espacio.

En caso de querer añadir sistema de sonido para los espacios, por favor, consultar los precios a nuestro equipo.

El montaje de la ceremonia no incluye maestro de ceremonia.



Ideas para brillar

NUESTRAS OPCIONES DE BARRA LIBRE

XARELLO

Variedad de refrescos, agua mineral, cerveza nacional, vino y cava (servido durante el banquete), Martini Rosso, Martini Blanco, Campari, Gin Bombay, Vodka Absolut, Ron Bacardi, Ron Havana 3 años, Johnnie Walker Etiqueta roja, Whisky J&B, Ballantines, Brandy Torres 5 años, Jerez Tío Pepe, Cointreau, Tía Maria

25 Euros + IVA

Por persona / 2 horas

10 Euros + IVA

Por persona / hora adicional

MACABEO

Variedad de refrescos, agua mineral, zumo de naranja, cerveza nacional, vino y cava (servido durante el banquete), Martini Rosso, Martini Blanco, Campari, Gin Bombay, Shaphire, Gin Beefeater, Vodka Stolichnaya, Vodka Absolut, Ron Bacardi Blanco, Barceló Añejo, Whisky J&B, Johnnie Walker Etiqueta roja, Jack Daniel's, Chivas Regal 12 años, Brandy Torres 10 años, Sauza Blanco, Jerez Tío Pepe, Frangelico, Bailey's, Cointreau, Tía Maria

35 Euros + IVA

Por persona / 2 horas

15 Euros + IVA

Por persona / hora adicional



Y mucho más

ESTACION DE CORTE DE JAMON

Jamón de bellota: 730 Euros + IVA por pieza

Jamón de bellota reserva: 950 Euros + IVA por pieza

Cortador de jamón: 200 Euros + IVA por cortador

*SUGERENCIAS PARA VUESTRA FIESTA

Servicio de re-cena: a partir de 15 Euros + IVA

Barra de chuches y chocolates: 6,50 Euros + IVA

SERVICIO DE DJ

Cada hora adicional: 150 Euros + IVA

ESPECTACULO Y ANIMACION (Precios a consultar)

Le Méridien Family

Fuegos artificiales

Música en vivo

Photocalls y Photomaton

*Los precios indicados son suplementos a aplicar por persona.





LE MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA

Av. Sanatori, 1
Platja de Sant Salvador
43880 El Vendrell
T +34 977 69 4200
lemeridienra.com/weddings/es
N41º 11' W 1º 33'
DESTINATION UNLOCKED

    @lemeridienra