

RH | BAYREN
Hotel & Spa ****



TU
BODA

Un espacio con estilo





Quisiéramos agradeceros de antemano vuestro interés en el RH Bayren Hotel & Spa, en especial que hayáis pensado en nosotros para la celebración del banquete e incluso en vuestra ceremonia civil.

Desde este momento el equipo de profesionales del RH Bayren nos ponemos a vuestra disposición, con el único objetivo de lograr que vuestra celebración sea un completo éxito.

En este dossier os presentamos nuestra propuesta gastronómica, que ha sido confeccionada pensando únicamente en vosotros y en vuestros invitados.

Cada Boda es única, por ello nuestro objetivo es asesoraros y ofrecer la máxima calidad en todos y cada uno de los detalles, que harán de este día una fecha especial, irrepitable e inolvidable.

Quedamos a vuestra entera disposición.

Atentamente

Tu equipo de RH Bayren



cóctel

APERITIVO 1: Elige 5 componentes	12,00€
APERITIVO 2: Elige 7 componentes	16,00€
APERITIVO 3: Elige 10 componentes	21,00€

Buffetes Temáticos

- Cortador de Jamón (1 pieza cada 100 personas)	500€
- Barra Japonesa (para 100 personas)	500€
- Estación de Ibéricos	3,00€
- Isla de Quesos	3,00€
- Océano de ahumados	3,00€
- Paellero de arroces	2,00€

La duración del cóctel será de 45 minutos.

En el precio del cóctel, están incluidas las bebidas (aguas minerales, refrescos, cervezas y vinos).



cóctel

Frío

Chupito de Salmorejo, Remolacha y Melón con Jamón

Chupito de Martini, berberechos y Aceitunas

Bombón de Foie con Crocanti

Mini Cornets Rellenos

Cake Pop de Ahumados, aguacate y semillas de Amapola

Brocheta de Foie, Manzana, Chocolate Blanco y Pistacho

Milhojas de salmón al Eneldo

Caliente

Tempura de Verduras

Brocheta Yakitori

Bocadito de Patata con Queso de cabra y espinacas

Surtido de Tartaletas calientes

Mini Hamburguesas de Presa Ibérica y Rabo de Toro

Surtido de Croquetas Caseras



menús

OPCIÓN 1

Ensalada de Pato Confitado con Frutos Secos y Vinagreta Agridulce

~~~~~

Corvina a la Siciliana con toques de Albahaca

~~~~~

Sorbete de Limón

~~~~~

Carrillera de Ternera en su jugo

~~~~~

Tarta de Celebración

BODEGA

Vino Blanco B7 D.O. Utiel Requena

Vino Tinto Castillo de Clavijo Crianza D.O. Rioja

Castellblanch Extra Brut D.O. Cava

Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas, Cafés e Infusiones

Barra Libre Superior

PRECIO 62€





menús

OPCIÓN 2

Ravioli de Berenjena con Presa Ibérica Escabechada y su Vinagreta

~~~~~

Lomo de Merluza a la Plancha con Vinagreta de Ajetes, Aceitunas y Langostinos

~~~~~

Sorbete de Limón al Cava

~~~~~

Muslo de Pato con salsa de Miel y Naranja

~~~~~

Bomba de Chocolate Blanco con Espuma de Queso y Núcleo de Violeta

~~~~~

Tarta de Celebración

## BODEGA

Vino Blanco B7 D.O. Utiel Requena

Vino Tinto Castillo de Clavijo Crianza D.O. Rioja

Castellblanch Extra Brut D.O. Cava

Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas, Cafés e Infusiones

Barra Libre Superior

**PRECIO 69€**



# menús

## OPCIÓN 3

### CÓCTEL

Bombón de Foie con Crocanti

Mini Cornetes Rellenos

Cake Pop de Ahumados, Aguacate y Semillas de Amapola

Surtido de Croquetas Caseras

Brocheta Yakitory

### BANQUETE

Milhojas de Foie, Queso de Cabra y Aliño de Manzana

~~~~~

Salteado de Sepia, Setas y Langostinos con salsa Marinera al Aroma de Hinojo

~~~~~

Sorbete de Frutos Rojos

~~~~~

Tournedó de Solomillo Ibérico al Pedro Ximenez

~~~~~

Infusión de Piña al Jengibre e Hinojo con Helado de Nata

~~~~~

Tarta de Celebración

BODEGA

Vino Blanco B7 D.O, Utiel Requena

Vino Tinto Castillo de Clavijo Crianza D.O. Rioja

Castellblanch Extra Brut D.O. Cava

Agua Mineral, Refrescos, Cervezas, Cafés e Infusiones

Barra Libre Superior

PRECIO 82€



menús

OPCIÓN 4

CÓCTEL

Bombón de Foie con Crocanti
Estación de Chupitos de Salmorejo, Remolacha y Melón con Jamón
Mini Corets Rellenos
Cake Pop de Ahumados, Aguacate y Semillas de Amapola
Brocheta de Foie, Manzana, Chocolate Blanco y Pistacho
Milhojas de Salmón al Eneldo
Mini Hamburguesa de Presa Ibérica y Rabo de Toro
Surtido de Croquetas Caseras
Bocaditos de Patata con Queso de Cabra y Espinacas
Tartaletas Calientes

BANQUETE

Salteado de Pato, Alcachofas confitadas y Jamón Ibérico
~~~~~  
Bacalao Gratinado estilo Bayren con Verduritas  
~~~~~  
Sorbete de Naranja
~~~~~  
Solomillo de Ternera con Manzana y Foie  
~~~~~  
Mousse de Queso con Frutos rojos, Crumble de Naranja y Teja de Chocolate
~~~~~  
Tarta de Celebración

### BODEGA

Vino Blanco B7 D.O. Utiel Requena  
Vino Tinto Castillo de Clavijo Crianza D.O. Rioja  
Castellblanch Extra Brut D.O. Cava  
Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas, Cafés e Infusiones  
Barra Libre Superior

**PRECIO 96€**



# menú infantil

## Entrantes Frios

Jamón Ibérico

Queso Semicurado

## Entrantes Caliente

Minipizzas

Nuggets

Croquetitas Caseras

Calamares

## Plato Principal (a elegir)

Paella Valenciana (deshuesada)

Pechuga de Pollo Rellena de Queso

Hamburguesa Completa

Macarrones Boloñesa

## Postre

Helado

Tarta

Refrescos y Aguas Minerales

**PRECIO POR NIÑO 20€**



# entrantes

(Individuales)

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ensalada de Atún con Quinoa, Fresas y Verduritas                             | 12,00€ |
| Bogavante con Cuscús, Romero y Wasabi                                        | S.M.   |
| Ensalada de Pato Confitado con Frutos Secos y Vinagreta Agridulce            | 12,00€ |
| Terrina de Berenjena, Tomate y Sardina Ahumada                               | 13,00€ |
| Milhojas de Foie, Queso de Cabra y aliño de Manzana                          | 14,00€ |
| Salteado de Sepia, Setas y Langostinos con Salsa Marinera al Aroma de Hinojo | 14,00€ |
| Pulpo con toques cítricos, Patata confitada y Allioli de Pimentón            | 13,00€ |
| Ballotine de Ave rellena de Marisco, Humus y Ajo blanco                      | 12,00€ |
| Ravioli de Berenjena con Presa Ibérica Escabechada y su Vinagreta            | 13,00€ |
| Salteado de Pato, Alcachofas confitadas y Jamón Ibérico                      | 13,00€ |



# pescados

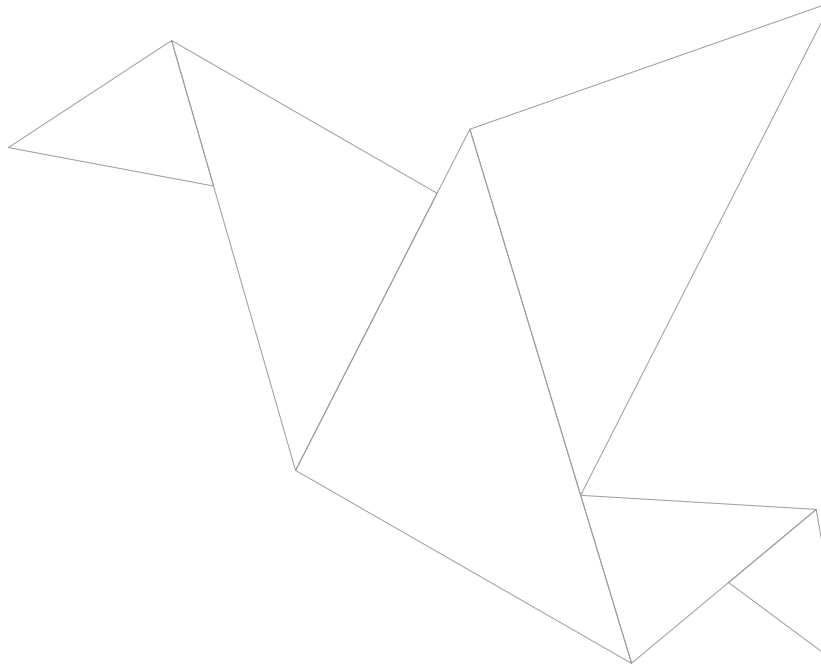
|                                                                                  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Lomo de Merluza a la Plancha con Vinagreta de Ajetes,<br>Aceitunas y Langostinos | 14,00€ |
| Bacalao Gratinado estilo Bayren con Verduritas                                   | 16,00€ |
| Rodaballo sobre corona de Patatas y Salsa "All i Pebre"                          | 16,00€ |
| Cazuela de Rape con Gamba Roja a la Marinera                                     | 18,00€ |
| Corvina con tomate, aceitunas negras y albahaca                                  | 14,00€ |
| Salmón Noruego al Aroma de Lima y Soja                                           | 16,00€ |
| Mosaico de Marisco Frío                                                          | S.M.   |
| Gamba Roja                                                                       | S.M.   |
| Langosta                                                                         | S.M.   |





# carnes

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| Carrillera de Ternera en su Jugo                  | 14,00€ |
| Muslo de Pato con Salsa de Miel y Naranja         | 15,00€ |
| Tournedo de Solomillo Ibérico al Pedro Ximenez    | 15,00€ |
| Entrecotte de Ternera Lechal con gratén de Patata | 17,00€ |
| Jarrete de Cordero en dos cocciones al Romero     | 18,00€ |
| Solomillo de Ternera con Manzana y Foie           | 20,00€ |





# sorbetes y postres

## SORBETES

|              |       |
|--------------|-------|
| Limón        | 1,10€ |
| Naranja      | 1,10€ |
| Mojito       | 1,40€ |
| Frutos Rojos | 1,10€ |
| Ron          | 1,40€ |

## POSTRES

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mousse de Queso con Frutos Rojos, Crumble de Naranja y Teja de Chocolate | 5,00€ |
| Infusión de Piña al Jengibre e Hinojo con Helado de Nata                 | 5,00€ |
| Carpaccio de Piña                                                        | 5,00€ |
| Brownie de Chocolate, Fresas en Texturas y Helado de Vainilla            | 5,50€ |
| Bomba de Chocolate Blanco, espuma de Queso y Núcleo de Violeta           | 5,00€ |
| Mousse de Tres Chocolates                                                | 5,00€ |



# tartas

## CARROT CAKE

Bizcocho esponjoso de zanahoria con nueces y especias como, jengibre, clavo, y nuez moscada. Con relleno de crema suave de queso.

## RED VELVET

Bizcocho de vainilla con un ligero toque de cacao y coloreado en su característico tono rojizo. Con relleno de crema buttercream cheesecake.

## CHOCOLATE

Bizcocho esponjoso de chocolate con relleno de crema ganaché de chocolate.

## CARAMELO Y CAFÉ

Bizcocho de chocolate bañado en almíbar de café. Con relleno combinado de crema suave de Toffee (caramelo) y Café.

## TURRÓN

Bizcocho esponjoso de vainilla con aroma de turrón, y relleno de crema buttercream de turrón de almendras.

## OREO COOKIES

Bizcocho de chocolate y esencia sabor Oreo. Con crema de queso suave con galleta troceada de originarias Oreo.

## DULCE DE LECHE

Bizcocho de vainilla con relleno de crema buttercream de dulce de leche, combinado con pasta gourmet de dulce de leche.

## NARANJA

Bizcocho de vainilla con aroma concentrado de naranja, y relleno de crema suave de naranja y combinada en capas de mermelada casera de cítricos.

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| Precio por ración                       | 3,00€     |
| Suplemento cobertura fondant por ración | 1,00€     |
| Decoraciones especiales                 | Consultar |

### **SACHER**

Exquisito bizcocho de chocolate, bañado ligeramente con licor de cerezas y relleno con dos capas de crema de chocolate.

### **DAMA BLANCA**

Exótica tarta rellena sobre una base bizcocho de chocolate con una capa de avellana y almendra, un relleno de nata y sobre este una capa de piña en almíbar.

### **CAFÉ Y WHISKY**

Combinación de un relleno de nata con café y otro relleno de nata con whisky, intercalado con bizcocho calado con un almíbar de whisky.

### **FRESCOR DE CANELA**

Tarta fresca de leche merengada, con un toque de canela y limón, sobre una base de galleta crujiente.

### **MOKA**

Tradicional tarta rellena con mantequilla de café sobre bizcocho calado con almíbar de café.

### **BRAZO DE TURRÓN**

Jugosa combinación de nata, turrón y crocanti como relleno.

### **TOFFE CARMEL**

Deliciosa mousse de toffe, con un suave toque de caramelo.  
En su interior encontramos una fina capa de toffe que aporta intensidad al sabor.

### **TARTA BRITANIA**

Delicioso mousse de chocolate con leche, con un relleno en su interior de crema inglesa.

### **MARFIL**

Jugosa combinación de una mousse suave de chocolate blanco y en su interior una coulis de frutas rojas: frambuesa, grosella y fresa natural.

### **TARTA DE LA ABUELA**

Tradicional tarta con un relleno de crema pastelera quemada sobre un bizcocho de chocolate.

### **MOUSSE DE TRES CHOCOLATES**

Delicioso mousse que combina tres capas de chocolates, chocolate negro amargo, chocolate con leche y chocolate blanco, con una base de bizcocho de chocolate negro.

### **ESTOCOLMO**

Exquisito semifrío que combina un relleno de limón y de turrón, sobre una base de plancha de bizcocho y de yema tostada. En su interior encontramos también crocanti de almendra caramelizado.



### **SELVA NEGRA**

Tradicional tarta de nata y trufa, sobre una base de jugoso bizcocho de chocolate bien calado.

### **TARTA DE ALMENDRA Y MERENGUE**

Clásica tarta rellena de almendra y nueces, sobre una base de bizcocho blanco. Posibilidad de bañarla con un almíbar de café.

### **TARTA CREMA QUEMADA**

Novedoso semifrío que combina el sabor de la crema quemada con sabrosos trocitos de toffe.

### **TARTA AZAHAR**

Semifrío de naranja, elaborado a partir de zumo de naranja exprimido y en su interior encontramos una fina capa de crema de naranja y bizcocho blanco.

### **TIRAMISU**

Delicioso relleno de nata, queso mascarpone y avellana amarga, intercalado con tres capas de bizcocho calado con café y licor de avellanas.

### **SEMIFRIO DE FRESA**

Semifrío elaborado con nata y fresas naturales, en su interior encontramos un delicioso coulis de frambuesa. "El coulis es una especie de mermelada".

### **CRUJIENTE DE AVELLANA**

Mousse de chocolate con leche y avellana, sobre una base de crujiente de praliné de avellana.

Precio por ración

3,00€



# bodega

Elija el maridaje que más le agrade.

## Vinos Blancos

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| B7 D.O. Utiel Requena                  | 3,50€ |
| Daniel Belda Verdil D.O. Valencia      | 3,80€ |
| Bisilia D.O. Utiel Requena             | 4,40€ |
| Barbadillo D.O. Tierras de Cádiz       | 5,00€ |
| Fray Germán D.O. Rueda (Verdejo)       | 5,00€ |
| Marina Alta D.O. Alicante              | 5,50€ |
| Viña Sol D.O. Catalunya (Perellada)    | 6,80€ |
| Marqués de Riscal D.O. Rueda (Verdejo) | 6,90€ |
| Ladrón de Lunas D.O. Utiel Requena     | 7,50€ |
| Aura D.O. Rueda (Verdejo)              | 8,80€ |

\*Precios válidos dentro del paquete de Vinos.



# bodega

## Vinos Tintos

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| Castillo de Clavijo Crianza D.O. Rioja                                | 3,50€  |
| Bisilia D.O. Utiel Requena                                            | 4,40€  |
| El Coto Crianza D.O. Rioja                                            | 4,50€  |
| Cune Crianza D.O. Rioja                                               | 5,00€  |
| Ladrón de Lunas Bobal D.O. Utiel Requena                              | 5,00€  |
| Marqués de Cáceres Crianza D.O. Rioja (Tempranillo y Garnacha tinta)  | 5,80€  |
| Enrique Mendoza Crianza D.O. Alicante (Cabernet Sauvignon/Monastrell) | 6,60€  |
| Ceremonia D.O. Utiel-Requena (Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon) | 7,60€  |
| Viña Salceda Reserva D.O. Rioja                                       | 9,90€  |
| Tarsus Reserva D.O. Ribera del Duero                                  | 11,50€ |
| Protos Crianza D.O. Ribera del Duero                                  | 12,00€ |
| Ladrón de Lunas Exclusive D.O. Utiel Requena                          | 12,60€ |

## Cavas

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| Castellblanch Extra Brut D.O. Cava (Macabeo/Xarel·lo/Perellada)   | 2,90€  |
| B7 Brut Nature D.O. Cava                                          | 3,50€  |
| Freixenet Vintage Reserva Brut Nature D.O. Cava                   | 4,00€  |
| Na Sol Rechenna Brut Nature D.O. Cava (Chardonnay/Macabeo)        | 4,20€  |
| Bisilia Brut Nature D.O. Cava                                     | 4,60€  |
| Dominio de la Vega Brut Nature D.O. Cava (Macabeo)                | 4,90€  |
| Freixenet Brut Barroco D.O. Cava (Macabeo/Xarel·lo/Perellada)     | 5,90€  |
| Elyssia Pinot Noir (Rosado) D.O. Cava                             | 7,00€  |
| Juvé y Camps Reserva de la Familia D.O. Cava (Xarel·lo/Perellada) | 11,50€ |
| Pago de Tharsys Brut Mellesime D.O. Cava                          | 11,50€ |
| Moët Chandon Champagne (Chardonnay/Pinord Noir)                   | 29,00€ |

La Bodega incluye Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Café e Infusiones.



# La fiesta

## Barra libre Superior

8,00€

Whisky: - J&B  
- Ballantines  
- White Label

Ginebra: - Larios  
- Beefeater  
- Tanqueray

Ron: - Bacardi  
- Cacique  
- Brugal

Vodka: - Smirnoff

## Barra libre Premium

10,00€

Whisky: - Jack Daniel's  
- Chivas Regal  
- White Label  
- Cardhu

Ginebra: - Beefeater  
- Bombay Sapphire  
- Seagram's

Ron: - Havana Club 7 años  
- Barceló  
- Brugal

Vodka: - Smirnoff  
- Absolut  
- Absolut Citron

Medio día hasta las 20,00h. Noche hasta las 3,00h.



## Complementos

Barra libre de mojito granizado 3,50€

Barra libre de piña colada granizado 3,50€

Barra libre de Gin's 7,00€

5 a elegir:

- Hendrick's
- Brockmans
- Martin Miller
- Citadell
- G'Vine
- London N°1
- Puerto de Indias
- Nordés

## Ampliaciones de barra libre

|                                 | Básica | Superior |
|---------------------------------|--------|----------|
| 1ª hora el 60% de los invitados | 5,50€  | 7,50€    |
| 2ª hora el 40% de los invitados | 5,50€  | 7,50€    |
| 3ª hora el 20% de los invitados | 5,50€  | 7,50€    |

Evento comida: Fin a las 23h.

Evento cena: Fin 6 de la madrugada, De 3 a 6 en el Salón Bayren.



# recena

## OPCIÓN 1

Mini Brioche York y Queso con Anchoas  
Mini Croissant vegetal y bacon con queso  
Mini Chapatas de Kebab y Lomo  
Mini Empanadillas

**PRECIO: 5€**

## OPCIÓN 2

Mini brioche york y queso con anchoas  
Mini croissant vegetal y bacon con queso  
Frigolidades  
Canapés variados  
Cocas variadas

**PRECIO: 7€**



# ceremonias

## Distintos Ambientes

|                                                                                              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| MOON LOUNGE                                                                                  | 500€ |
| · Deberá quedar libre de invitados a las 21h.<br>Pudiendo ampliar hasta las 22h por          | 500€ |
| PISCINA                                                                                      | 400€ |
| · MAÑANA: Meses de Noviembre a Febrero                                                       |      |
| · NOCHE: De Marzo a Octubre a partir de las 21h.<br>De Noviembre a Febrero a cualquier hora. |      |
| BAY BEACH                                                                                    | 700€ |
| Con un máximo de 50 invitados. Consultar disponibilidad.                                     |      |

## Servicios Incluidos

Sillas vestidas para todos los asistentes

Moqueta

Centro de flores natural

Servicio de Megafonía

Decoración ceremonia

Decoración de las sillas

Mobiliario de ceremonia (mesa y atril)

## Diferentes Montajes

(suplemento desde 300€)

Boho Chic

Romántica

Moderna



# servicios

## Servicios incluidos en el menú:

- Asesoramiento personalizado y organización del evento.
- Decoración floral de todas las mesas (centros de flor de temporada)
- Minutas Personalizadas
- Distribución de mesas a vuestro gusto según salón.
- Decoración del cóctel
- Protocolo, diseño e impresión.
- Fundas de sillas.
- Color de camino de mesa y lazo de sillas a elegir.
- Habitación Panoramic Suite para bodas superiores a 150 invitados.
- Precios especiales en habitaciones para invitados. Sujeto a disponibilidad.
- Circuito de Spa para los novios.
- Plaza de Parking para los novios.
- Pruebas de menú:
  - 2 personas > Menos de 75 invitados.
  - 4 personas > Entre 75 y 200 invitados.
  - 6 personas > A partir de 200 invitados.
- Muñecos de tarta



- Iva Incluido.
- Exclusividad del salón.
- Photocall RH Bayren
- Música de ambiente durante el cóctel y la cena o comida.
- Menús especiales. Consultar.

## SGAE

### Tarifas para grupos musicales (SGAE)

- Hasta 75 asistentes o invitados 130,34€
- La tarifa se incrementará en 0,5218€ por cada asistente o invitado que exceda de los 75.

### Tarifas para DJ (SGAE + AGEDI)

#### (SGAE)

- Hasta 75 asistentes o invitados 130,34€
- La tarifa se incrementará en 0,5218€ por cada asistente o invitado que exceda de los 75.

#### (AGEDI)

- Hasta 75 asistentes o invitados 61,15€
- La tarifa se incrementará en 0,4143€ por cada asistente o invitado que exceda de los 75.

## Servicios Adicionales

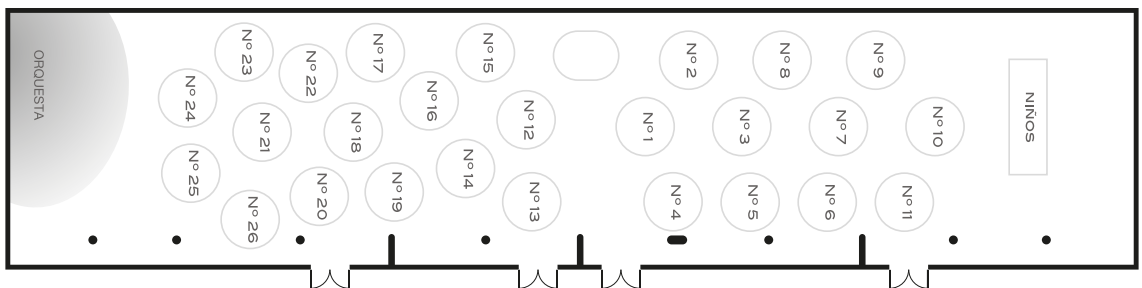
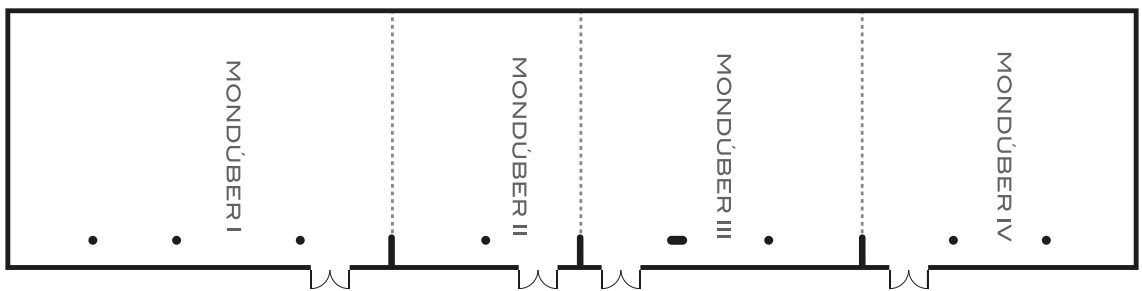
- |                                      |                                        |                |
|--------------------------------------|----------------------------------------|----------------|
| - Animación Infantil                 | Desde                                  | 150€           |
| - Disco Móvil                        | Desde                                  | 450€           |
| - Candy Bar                          | Desde                                  | 300€           |
| - Proyector                          | Proyección (facilitar el día anterior) | 50€/Proyección |
| - Photocall personalizado            | Desde                                  | 200€           |
| - Música Personalizada según momento | Desde                                  | 100€           |



# salones

Salones panelables con una capacidad total para 400 invitados\*.

|              |               |
|--------------|---------------|
| Mondúber I   | 140 invitados |
| Mondúber II  | 60 invitados  |
| Mondúber III | 100 invitados |
| Mondúber IV  | 100 invitados |



\*Puede variar el salón según montaje y zona de baile.



# condiciones económicas

## Formas De Pago

- 500€ a la firma del contrato,
- 75% del total detallado en la factura proforma.  
Se realizará 10 días antes del evento,
- Resto de la factura al finalizar el servicio

## Ofertas

- Viernes y Domingo que no sean vísperas de festivos un 15% dto.\*.
- Meses de diciembre y Enero un 15%\*.

\*Descuentos no acumulables

Todos los precios que aparecen en esta presentación son por persona y salvo que se especifique lo contrario.

Precios con IVA incluido.

Precios válidos 2016 y 2017.

# TU BODA

Un espacio con estilo



BIENVENIDO  
A CASA

**RH Bayren Hotel & Spa**

Paseo de Neptuno, 62 - 46730  
Playa de Gandía, Valencia

Tel. 96 284 03 00  
Fax. 96 284 06 53

eventos@hotelesrh.com  
www.hotelesrh.com

Facebook: bayren&events  
www.feriabodasgandia.com