

Forti
del Rourell 

Forti
del Rourell 



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

El Fortí del Rourell es un lugar de encuentro entre el pasado y el presente donde se entrelazan diferentes épocas con una historia milenaria de origen Templario.

Este castillo palaciego del siglo XII ha sido declarado bien de interés cultural por la Generalitat de Catalunya y se caracteriza por la confortabilidad de sus salones y el encanto de su decoración.

El Fortí del Rourell se compone de diferentes espacios totalmente a vuestra disposición, como son La Plaza del Castillo, La antigua cochera de Ceremonias, el gran salón Els Nenúfars, La Sala Gótica del Fortí y la zona Noble con capacidades para hasta 160 comensales.

Un lugar idílico para celebrar vuestra boda de forma totalmente personalizada, asombrando a cada uno de los invitados y superando con creces sus expectativas.

Sin duda, un marco incomparable que hace que cada boda sea especial y única.

NUESTRA FILOSOFÍA: COMPROMISO Y CONFIANZA

El día de vuestra boda será uno de los más importantes que hayáis vivido nunca, en el que la emoción y la alegría contagiarán por completo a cada uno de vuestros familiares y amigos. Una vez se inicie la ceremonia todo se vuelve mágico e inolvidable y es sumamente importante que disfrutéis de cada segundo como si fuese el último.

En el Fortí del Rourell sabemos que sólo con la ayuda y el compromiso de los mejores profesionales conseguiréis que vuestra boda de ensueño se haga realidad. Por ello, ponemos a vuestra disposición al mejor equipo posible, liderado por Carla, Eloy y Juan, que con más de 25 años en el sector os asesorarán en cada una de las decisiones que darán forma a vuestra boda.

Carla Roca: Wedding planner, decoradora y diseñadora os proporcionará las herramientas necesarias para que vuestra boda sea completamente personalizada. Estará disponible para vosotros desde el minuto cero y se convertirá con el paso de las semanas en vuestra persona de máxima confianza. Carla será pura creatividad a vuestro servicio.

Eloy Fernández: Jefe de cocina y director del espacio, personalizará con vuestra colaboración, el menú de vuestra boda. Perfeccionista sin límites, y con más de veinte años en las mejores cocinas, pondrá a vuestro servicio sus extensos conocimientos culinarios para que su propuesta gastronómica no deje indiferente a nadie. Eloy será máxima calidad garantizada.

Juan Hervás: Jefe de cocina y gestor del espacio, aportará sus más de 25 años de experiencia gestionando equipos de trabajo en las mejores salas de banquetes de la comarca. Su liderazgo innato y la alta capacidad de gestión que posee son las aptitudes que le desmarcan del resto. Juan será la experiencia y confianza que vuestra boda necesita.

El afán de conocimiento nos ha llevado a definir una cocina de respeto hacia el producto y servicio. Tenemos muy claro cuál es nuestro rumbo: mimar cada pequeño detalle y aflorar el talento de nuestro equipo para conseguir que vuestra boda no sea una más, sino una experiencia única e inolvidable en un entorno privilegiado.



CEREMONIAS CON ENCANTO

Durante cientos de años la cochera del castillo fue el lugar dónde los caballeros guardaban los carruajes y coches de caballos. Su característica entrada rústica con puertas de madera antigua, y abrigada por vegetación salvaje, es el espacio ideal para que vuestra ceremonia sea mágica. Con más de 30 metros de pasillo central, el momento de vuestra entrada se convertirá en el instante más deseado por vuestros invitados, que disfrutarán con emoción de cada paso que os acerque al altar. Sin duda alguna, en la cochera del Fortí, vuestra ceremonia será inolvidable.

La ceremonia incluye

- » Mesa de celebración
- » Sillas de los novios
- » 60 sillas para los invitados
- » Decoración personalizada
- » Pétalos de rosa y confetis
- » Música para la ceremonia

Una amable bienvenida

Limónada artesana
al aroma de canela



Té aromatizado
Agua mineral



“La sonrisa es mía,
pero el motivo eres tú”

LUXURY  CLASSIC  ELIXIR

menú luxury

Éste es sin duda alguna el menú más equilibrado y por ello, el más recomendado por nuestro equipo de profesionales. El aperitivo es el momento gastronómico más importante del evento, ya que es la primera toma de contacto con vuestros invitados. Por ello el Menú LUXURY apuesta por un aperitivo sumamente abundante, con bocados exclusivos y únicos. Los invitados acabarán saciados antes de proseguir con el banquete. Una vez ya en la mesa degustarán el plato principal, un digestivo y el postre nupcial. Finalizaremos el banquete con cafés, infusiones, copa de licor y petit fours elaborados artesanalmente por nuestro maestro repostero. Además, una vez iniciada la barra libre os obsequiaremos con un divertido Candy Bar y una recena de cortesía.

menú classic

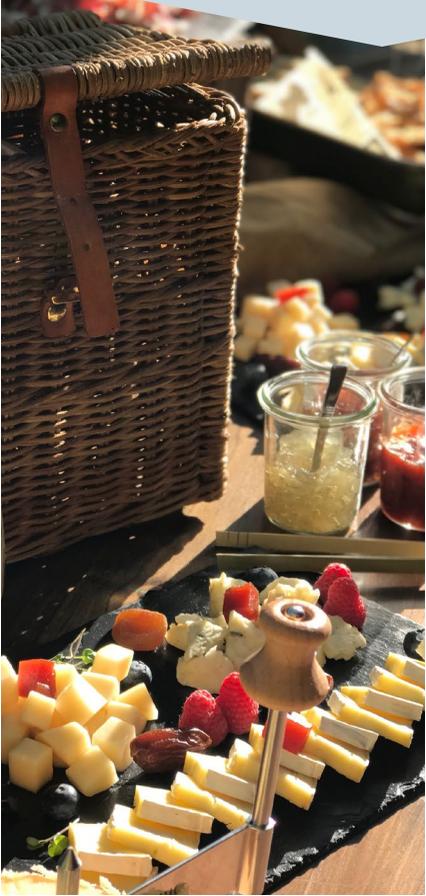
Todo un clásico adaptado a bodas actuales. Éste menú apuesta por un aperitivo de menos duración para que el tiempo en mesa sea más extenso. El Menú CLASSIC se compone de un aperitivo abundante pero dejando hueco para el gran banquete del que vuestros invitados disfrutarán posteriormente. En mesa comenzaremos con un entrante, seguido del plato principal, digestivo y postre nupcial. Finalizaremos el banquete con cafés, infusiones, copa de licor y petit fours elaborados artesanalmente por nuestro maestro repostero. Además, una vez iniciada la barra libre os obsequiaremos con un divertido Candy Bar y una recena de cortesía.

menú elixir

El Menú ELIXIR es con diferencia, el más atrevido de todos. Informal pero a la vez elegante, está totalmente pensado para aquellos novios diferentes que quieren romper todos los moldes. La propuesta de éste menú singular es la de darle el máximo protagonismo al aperitivo. Para ello la puesta en escena, la variedad y cantidad de bocados selectos supera con creces a la de los otros menús. Posteriormente vuestros invitados también accederán a la sala de banquetes para finalizar con el digestivo, el postre nupcial, los cafés, infusiones, copa de licor y petit fours elaborados artesanalmente por nuestro maestro repostero. Además, una vez iniciada la barra libre os obsequiaremos con un divertido Candy Bar y una recena de cortesía.



MENÚ LUXURY



Aperitivos en la sala Milenaria y la Plaza del Castillo:

Rincón del Vermut: 3 variedades de vermut Padró y 3 aperitivos para maridar.

Gran Buffet de quesos artesanos: 8 variedades de quesos diferentes, panes y mermeladas artesanas.

Parada diversión gastronómica: 9 variedades de aperitivos fríos diferentes.

Caprichos calientes: 7 variedades de aperitivos calientes diferentes.

Banquete en el gran salón Els Nenúfars:

Plato principal

Digestivo

Postre

Cafés o infusiones

Petit fours

Licores

Fiesta, también incluye:

Candy bar (en la barra libre)

Recena (en la barra libre)

MENÚ CLASSIC

Aperitivos en la sala Milenaria y la Plaza del Castillo:

Rincón del Vermut: 3 variedades de vermut Padró y 3 aperitivos para maridar.

Gran Buffet de quesos artesanos: 8 variedades de quesos diferentes, panes y mermeladas artesanas.

Parada diversión gastronómica: 6 variedades de aperitivos fríos diferentes.

Caprichos calientes: 6 variedades de aperitivos calientes diferentes.

Banquete en el gran salón Els Nenúfars:

Entrante

Plato principal

Digestivo

Postre

Cafés o infusiones

Petit fours

Licores

Fiesta, también incluye:

Candy bar (en la barra libre)

Recena (en la barra libre)





MENÚ ELIXIR



Aperitivos en la sala Milenaria y la Plaza del Castillo:

Rincón del Vermut: 3 variedades de vermut Padró y 3 aperitivos para maridar.

Gran Buffet de quesos artesanos: 8 variedades de quesos diferentes, panes y mermeladas artesanas.

Parada diversión gastronómica: 11 variedades de aperitivos fríos diferentes.

Caprichos calientes: 10 variedades de aperitivos calientes diferentes.

Banquete en el gran salón Els Nenúfars:

Postre

Cafés o infusiones

Petit fours

Licores

Fiesta, también incluye:

Candy bar (en la barra libre)

Recena (en la barra libre)

menú luxury

Caprichos fríos

EL RINCÓN DEL VERMUT: Dada la profunda cultura de vermut qué hay en todo el territorio, no podíamos recibir a los invitados de otra forma que no fuese con Vermuts Padró & Cº, magnífica casa del Alt Camp que acumula decenas de años de experiencia e innumerables premios y reconocimientos. Ofrecemos tres variedades de vermut: rojo clásico, blanco reserva y dorado amargo suave, maridados con aceitunas rellenas, chips crujientes de verduras de la huerta y cucharitas de berberecho de las Rías con tomate cassé. La cultura del Vermut también forma parte del Fortí del Rourell.

GRAN BUFFET DE QUESOS ARTESANOS: Espectacular buffet con ocho variedades de quesos artesanos distintos de leches de cabra, vaca y oveja, con diferentes curaciones, para conseguir que cada queso sea diferente y tenga su propia personalidad. Acompañados de hasta seis tipos de panes y mermeladas caseras. Un clásico que no dejará a nadie indiferente.

PARADA DIVERSIÓN GASTRONÓMICA: Carros parada con nueve aperitivos gourmet distintos:

Gazpacho de cerezas y reducción de balsámico con polvo de queso de oveja, sardina ahumada y brisa de albahaca fresca

Virutas de jamón ibérico con pan de cristal, tomacons y aceite de oliva D.O. Siurana

Dado de atún rojo marinado en teriyaki de cítricos, jengibre y sésamo tostado

Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes

Ceviche de corvina con leche de tigre, Granny Smith y coco

Bombón de cecina de León, cremoso de queso fresco y avellanas al aroma de naranja

Mi-cuit de pato casero con filo crujiente al aroma de café

Tomate confitado, burrata italiana y anguila del Delta ahumada

Coca de anchoas de l'Escala con guacamole azteca

Caprichos calientes

CARPE DIEM: Siete delicatessen calientes distintas recién elaboradas, para garantizar la máxima calidad en textura y temperatura. Bocados deliciosos que llegarán de forma cómoda a vuestra mano por nuestro personal de servicio. Viviréis el momento CARPE DIEM de forma única, como vuestra boda se merece. Nuestra propuesta caliente se compone de:

SHOW COOCKING: Arroz cremoso de setas, trigueros y Grana Padano, servido delante de los invitados
Envoltinis de piña flambeada al ron con panceta ahumada
Croquetas de jamón ibérico de la tieta María
Foie gras de pato en mermelada de calçots y avellanas
Brochetas de gambas “a la sal”
Delicias crujientes de gorgonzola
Dado de bacalao de Islandia confitado en aceite de oliva virgen extra D.O. Siurana con salsa riojana

Plato principal

Deben elegir el mismo plato para todos los comensales, excepto para aquellas personas que ya sea por alergia, intolerancia, filosofía o religión deban comer un menú distinto. También existe la posibilidad de ofrecer a sus invitados entre dos opciones distintas aplicando un suplemento de 2€ por comensal.

CARNES: Sólo utilizamos carnes nacionales de la mejor calidad, garantizando textura ideal y sabor exquisito. Nuestro respeto hacia el producto es máximo, por ello controlamos todas y cada una de las fases del alimento desde el origen. Finalmente ponemos toda nuestra experiencia en la elaboración de cada plato con sumo cuidado, mimo y cariño para conseguir el mejor resultado.

Solomillo de cerdo ibérico con puré de apio en salsa Perigourdini
Capricho de cerdo ibérico, pasas de Corinto y cous cous de verduras
Fantasía crujiente de confit de pato, ceps y cebolla a la canela con manzana asada y salsa de naranja
Meloso de ajo confitado, cremoso de patatas, setas de temporada y virutas de foie
Cilindro de cordero cocinado a baja temperatura con manzanas flambeadas en lacado de sobrasada y miel

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con escalopa de foie gras de pato y ceps en su jugo (Suplemento 2€)
Solomillo de vaca con medallón de micuit caramelizado y aceite de carbón (Suplemento 2€)
Terrina de cochinillo asado a baja temperatura, cebollitas glaseadas y parmentier de patatas con vegetales crujientes (Suplemento 3€)
Milhojas de solomillo de ternera, foie gras de pato y duxelle de ceps en salsa de trufa blanca y Oporto (Suplemento 3€)

PESCADOS: Nuestros pescados están cuidadosamente seleccionados y provienen de las mejores lonjas, para garantizar la mayor calidad en el producto. Asimismo, llevamos a cabo en nuestros procesos de elaboración, las prevenciones necesarias para garantizar que nuestros pescados están exentos de parasitosis por anisakis tal y como señala el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre. Nuestro compromiso es ofrecerles la mejor calidad sin riesgos.

Wellington de lubina en suave Sabayona de cava y cigalas
Brick crujiente de dorada con frutos del mar en velouté de gambas
Suprema de rape con civet de shitakes y cebollitas confitadas con hierbas de campo (Suplemento 3,5€)
Lenguado relleno de marisco, parmentier de patatas confitadas y bisqué de buey de mar (Suplemento 3,5€)

Digestivos

Los digestivos del Fortí están pensados para rebajar la pesadez acumulada durante todo el evento, ya que se ingieren cantidades de alimentos muy por encima de lo habitual. El digestivo se convierte sin lugar a dudas, en una brisa de aire fresco necesaria para seguir el banquete de forma más cómoda y relajada. A pesar de qué desde el Fortí del Rourell proponemos degustarlo antes del postre nupcial, cabe la posibilidad, si así lo desean los novios, de cambiar el orden en el que se servirá el digestivo. Por lo que puede encajar perfectamente entre el entrante y el plato principal en el Menú Classic o delante del plato principal en el Menú Luxury. Dos opciones que también combinan a la perfección.

Limón con menta fresca al Marc de Cava
Mandarina pasión con Vodka
Manzana ácida con Calvados

Postres

El postre es uno de los momentos más importante y esperado por vuestros invitados. Un último bocado que debe deleitar a los paladares más exigentes y poner el broche de oro a un auténtico banquete gourmet. Directamente desde Cal Jan, Rafel Aguilera y Magí Rovira, son los encargados de elaborar de forma exclusiva los postres de boda del Fortí del Rourell. Maestros reposteros formados en la escuela de pastelería Hofmann de Barcelona, diseñan, crean y elaboran con los ingredientes de mejor calidad, los postres que degustarán vuestros invitados el día de vuestra boda.

*“ Vuestro postre será sin ninguna duda ”
uno de los momentos más recordados.*

Pure Chocolat: Mousse de chocolate con cremoso Guanaja 70%, biscuit de cacao y baño de chocolate negro
Mamadeta 2019: Cremoso y biscuit de limón con gelatina de Chartreuse y galleta crujiente de chocolate blanco
Hazelnut Queen: Crujiente de chocolate con leche, interior tierno de avellanas del Rourell, mousse de chocolate con leche y biscuit de praliné
Tropical Passion: Mousse de coco, cremoso de mango pasión, biscuit de piña y galleta crujiente de chocolate negro
Cheescake 5.0: Mousse de queso con interior líquido de frutos del bosque y crujiente de chocolate con sal maldom

Cafés, infusiones, carro de licores y petit fours

También incluye Candy bar y Recena en la barra libre

120€ IVA no incluido



menú classic

Caprichos fríos

EL RINCÓN DEL VERMUT: Dada la profunda cultura de vermut qué hay en todo el territorio, no podíamos recibir a los invitados de otra forma que con Vermuts Padró & Cº, magnífica casa del Alt Camp que acumula decenas de años de experiencia e innumerables premios y reconocimientos. Ofrecemos tres variedades de vermut: rojo clásico, blanco reserva y dorado amargo suave, maridados con aceitunas rellenas, chips crujientes de verduras de la huerta y cucharitas de berberecho de las Rías con tomate cassé. La cultura del Vermut también forma parte del Fortí del Rourell.

GRAN BUFFET DE QUESOS ARTESANOS: Espectacular buffet con ocho variedades de quesos artesanos distintos de leches de cabra, vaca y oveja, con diferentes curaciones, para conseguir que cada queso sea diferente y tenga su propia personalidad. Acompañados de hasta seis tipos de panes y mermeladas caseras. Un clásico que no dejará a nadie indiferente.

PARADA DIVERSIÓN GASTRONÓMICA: Carros parada con seis aperitivos gourmet distintos:

Gazpacho de cerezas y reducción de balsámico con polvo de queso de oveja,

sardina ahumada y brisa de albahaca fresca

Virutas de jamón ibérico con pan de cristal, tomacons y aceite de oliva D.O.Siurana

Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes

Bombón de cecina de León, cremoso de queso fresco y avellanas al aroma de naranja

Mi-cuit de pato casero con filo crujiente al aroma de café

Tomate confitado, burrata italiana y anguila del Delta ahumada

Caprichos calientes

CARPE DIEM: Seis delicatessen calientes distintas recién elaboradas, para garantizar la máxima calidad en textura y temperatura. Bocados deliciosos que llegarán de forma cómoda a vuestra mano por nuestro personal de servicio. Viviréis el momento CARPE DIEM de forma única, como vuestra boda se merece. Nuestra propuesta caliente se compone de:

SHOW COOKING: Arroz cremoso de setas, trigueros y Grana Padano, servido delante de los invitados

Envoltinis de piña flambeada al ron con panceta ahumada

Croquetas de jamón ibérico de la tieta María

Foie gras de pato en mermelada de calçots y avellanas

Brochetas de gambas “a la sal”

Dado de bacalao de Islandia confitado en aceite de oliva virgen extra D.O. Siurana con salsa riojana

Entrantes

Mosaico “El rey de los mares” con salmón marinado al jengibre, pulpo, mejillón del Delta

y langostinos en vinagreta de manzana verde y caviar líquido de maracuyá

Ensalada fantasía de gambas, perlas de melón, virutas de jamón ibérico y brotes tiernos

en vinagreta de mango

Coca de verduras asadas a las llamas con foie gras de pato caramelizado y compota de cebolla roja

Alcachofas confitadas a baja temperatura, anguila del Delta ahumada y micuit de pato con velo ibérico

Ravioli de gambas, secreto ibérico y setas de temporada con piñones tostados (Suplemento 1,5 €)

Steak tartar de solomillo de ternera Charolesa con pan soplao y aromas orientales (Suplemento 2 €)

Lomo de rape escabechado con ensalada de tomates asados y su propia emulsión (Suplemento 2 €)

Carpaccio de gambas con boletus confitados, piñones y pimienta rosa

en emulsión de erizos de mar (Suplemento 2 €)

Plato principal

Deben elegir el mismo plato para todos los comensales, excepto para aquellas personas que ya sea por alergia, intolerancia, filosofía o religión deban comer un menú distinto.

También existe la posibilidad de ofrecer a sus invitados entre dos opciones distintas aplicando un suplemento de 2 € por comensal.

CARNES: Sólo utilizamos carnes nacionales de la mejor calidad, garantizando textura ideal y sabor exquisito. Nuestro respeto hacia el producto es máximo, por ello controlamos todas y cada una de las fases del alimento desde el origen. Finalmente ponemos toda nuestra experiencia en la elaboración de cada plato con sumo cuidado, mimo y cariño para conseguir el mejor resultado.

Solomillo de cerdo ibérico con puré de apio en salsa Perigourdini

Capricho de cerdo ibérico, pasas de Corinto y cous cous de verduras

Fantasia crujiente de confit de pato, ceps y cebolla a la canela con manzana asada y salsa de naranja

Meloso de ajojo confitado, cremoso de patatas, setas de temporada y virutas de foie

Cilindro de cordero cocinado a baja temperatura con manzanas flameadas en lacado de sobrasada y miel

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con escalopa de foie gras de pato

y ceps en su jugo (Suplemento 2 €)

Solomillo de vaca con medallón de micuit caramelizado y aceite de carbón (Suplemento 2 €)

Terrina de cochinillo asado a baja temperatura, cebollitas glaseadas y parmentier

de patatas con vegetales crujientes (Suplemento 3 €)

Milhojas de solomillo de ternera, foie gras de pato y douxelle de ceps en salsa

de trufa blanca y Oporto (Suplemento 3 €)

PESCADOS: Nuestros pescados están cuidadosamente seleccionados y provienen de las mejores lonjas, para garantizar la mayor calidad en el producto. Asimismo, llevamos a cabo en nuestros procesos de elaboración, las prevenciones necesarias para garantizar que nuestros pescados están exentos de parasitosis por anisakis tal y como señala el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre. Nuestro compromiso es ofrecerles la mejor calidad sin riesgos.

Wellington de lubina en suave Sabayona de cava y cigalas

Brick crujiente de dorada con frutos del mar en velouté de gambas

Suprema de rape con civet de shitakes y cebollitas confitadas con hierbas de campo (Suplemento 3,5 €)

Lenguado relleno de marisco, parmentier de patatas confitadas y bisqué de buey de mar (Suplemento 3,5 €)

Digestivos

Los digestivos del Fortí están pensados para rebajar la pesadez acumulada durante todo el evento, ya que se ingieren cantidades de alimentos muy por encima de lo habitual. El digestivo se convierte sin lugar a dudas, en una brisa de aire fresco necesaria para seguir el banquete de forma más cómoda y relajada.

A pesar de qué desde el Fortí del Rourell proponemos degustarlo antes del postre nupcial, cabe la posibilidad, si así lo desean los novios, de cambiar el orden en el que se servirá el digestivo. Por lo que puede encajar perfectamente entre el entrante y el plato principal en el Menú Classic o delante del plato principal en el Menú Prestige. Dos opciones que también funcionan perfectamente.

Limón con menta fresca al Marc de Cava

Mandarina pasión con Vodka

Manzana ácida con Calvados



Postres

El postre es uno de los momentos más importante y esperado por vuestros invitados. Un último bocado que debe deleitar a los paladares más exigentes y poner el broche de oro a un auténtico banquete gourmet. Directamente desde Cal Jan, Rafael Aguilera y Magí Rovira, son los encargados de elaborar de forma exclusiva los postres de boda del Fortí del Rourell. Maestros reposteros formados en la escuela de pastelería Hofmann de Barcelona, diseñan, crean y elaboran con los ingredientes de mejor calidad, los postres que degustarán vuestros invitados el día de vuestra boda.

*“ Vuestro postre será sin ninguna duda ”
uno de los momentos más recordados.*

Pure Chocolat: Mousse de chocolate con cremoso Guanaja 70%, biscuit de cacao y baño de chocolate negro
Mamadeta 2019: Cremoso y biscuit de limón con gelatina de Chartreuse y galleta crujiente de chocolate blanco

Hazelnut Queen: Crujiente de chocolate con leche, interior tierno de avellanas del Rourell, mousse de chocolate con leche y biscuit de praliné

Tropical Passion: Mousse de coco, cremoso de mango pasión, biscuit de piña y galleta crujiente de chocolate negro

Cheecake 5.0: Mousse de queso con interior líquido de frutos del bosque y crujiente de chocolate con sal maldom

Cafés, infusiones, carro de licores y petit fours

También incluye Candy bar y Recena en la barra libre

120€ IVA no incluido

menú elixir

Caprichos fríos

EL RINCÓN DEL VERMUT: Dada la profunda cultura de vermut qué hay en todo el territorio, no podíamos recibir a los invitados de otra forma que con Vermuts Padró & Cº, magnífica casa del Alt Camp que acumula decenas de años de experiencia e innumerables premios y reconocimientos. Ofrecemos tres variedades de vermut: rojo clásico, blanco reserva y dorado amargo suave, maridados con aceitunas rellenas, chips crujientes de verduras de la huerta y cucharitas de berberecho de las Rías con tomate cassé. La cultura del Vermut también forma parte del Fortí del Rourell.

GRAN BUFFET DE QUESOS ARTESANOS: Espectacular buffet con ocho variedades de quesos artesanos distintos de leches de cabra, vaca y oveja, con diferentes curaciones, para conseguir que cada queso sea diferente y tenga su propia personalidad. Acompañados de hasta seis tipos de panes y mermeladas caseras. Un clásico que no dejará a nadie indiferente.

PARADA DIVERSIÓN GASTRONÓMICA: Carros parada con once aperitivos gourmet distintos:

Gazpacho de cerezas y reducción de balsámico con polvo de queso de oveja, sardina ahumada y brisa de albahaca fresca

Virutas de jamón ibérico con pan de cristal, tomacons y aceite de oliva D.O. Siurana

Dado de atún rojo marinado en teriyaki de cítricos, jengibre y sésamo tostado

Tártaro de salmón, mostaza antigua y polvo de pistachos verdes

Ceviche de corvina con leche de tigre, Granny Smith y coco

Bombón de cecina de León, cremoso de queso fresco y avellanas al aroma de naranja

Mi-cuit de pato casero con filo crujiente al aroma de café

Tomate confitado, burrata italiana y anguila del Delta ahumada

Coca de anchoas de l'Escala con guacamole azteca

Roll de salmón, queso fresco y aguacate

Medallón de vieira con hummus del Ganxet y emulsión de romesco

Caprichos calientes

CARPE DIEM: Diez delicatessen calientes distintas recién elaboradas, para garantizar la máxima calidad en textura y temperatura. Bocados deliciosos que llegarán de forma cómoda a vuestra mano por nuestro personal de servicio. Viviréis el momento CARPE DIEM de forma única, como vuestra boda se merece. Nuestra propuesta caliente se compone de:

SHOW COOCKING: Arroz cremoso de setas, trigueros y Grana Padano, servido delante de los invitados

SHOW COOCKING: Fideos negros de Cambrils con suave alioli de piquillos

Envoltinis de piña flambeada al ron con panceta ahumada

Croquetas de jamón ibérico de la tía María

Foie gras de pato en mermelada de calçots y avellanas

Brochetas de gambas “a la sal”

Delicias crujientes de gorgonzola

Ortigas de mar del Delta del Ebro

Dado de pulpo con espuma caliente de patatas asadas

Dado de bacalao de Islandia confitado en aceite de oliva D.O. Siurana con salsa riojana

Digestivos

Los digestivos del Fortí están pensados para rebajar la pesadez acumulada durante todo el evento, ya que se ingieren cantidades de alimentos muy por encima de lo habitual. El digestivo se convierte sin lugar a dudas, en una brisa de aire fresco necesaria para seguir el banquete de forma más cómoda y relajada.

A pesar de qué desde el Fortí del Rourell proponemos degustarlo antes del postre nupcial, cabe la posibilidad, si así lo desean los novios, de cambiar el orden en el que se servirá el digestivo. Por lo que puede encajar perfectamente entre el entrante y el plato principal en el Menú Classic o delante del plato principal en el Menú Prestige. Dos opciones que también funcionan perfectamente.

Limón con menta fresca al Marc de Cava

Mandarina pasión con Vodka

Manzana ácida con Calvados

Postres

El postre es uno de los momentos más importante y esperado por vuestros invitados. Un último bocado que debe deleitar a los paladares más exigentes y poner el broche de oro a un auténtico banquete gourmet.

Directamente desde Cal Jan, Rafael Aguilera y Magí Rovira, son los encargados de elaborar de forma exclusiva los postres de boda del Fortí del Rourell. Maestros reposteros formados en la escuela de pastelería Hofmann de Barcelona, diseñan, crean y elaboran con los ingredientes de mejor calidad, los postres que degustarán vuestros invitados el día de vuestra boda.

“*Vuestro postre será sin ninguna duda
uno de los momentos más recordados.*”

Pure Chocolat: Mousse de chocolate con cremoso Guanaja 70%, biscuit de cacao y baño de chocolate negro
Mamadeta 2019: Cremoso y biscuit de limón con gelatina de Chartreuse y galleta crujiente de chocolate blanco

Hazelnut Queen: Crujiente de chocolate con leche, interior tierno de avellanas del Rourell, mousse de chocolate con leche y biscuit de praliné

Tropical Passion: Mousse de coco, cremoso de mango pasión, biscuit de piña y galleta crujiente de chocolate negro

Cheesecake 5.0: Mousse de queso con interior líquido de frutos del bosque y crujiente de chocolate con sal maldom

Cafés, infusiones, carro de licores y petit fours

También incluye Candy bar y Recena en la barra libre

120€ IVA no incluido

MENÚ INFANTIL

No hay nada más importante para los padres que la salud y el bienestar de sus hijos. Por eso desde el Fortí del Rourell proponemos un menú totalmente adaptado a las necesidades de vuestros pequeños, para que ellos también puedan sentirse importantes y disfruten comiendo lo que más les gusta pero con la máxima calidad garantizada.

Nuestro equipo de cocina ha confeccionado dos menús infantiles diferentes:

MENÚ PEQUEÑOS GRANUJILLAS

MENÚ CABALLEROS TRAVIESOS

menú pequeños granujillas

Éste menú está pensado para que una vez se inicie el aperitivo de los invitados, los niños puedan comer sin interrupciones y cuando finalicen su menú puedan jugar con total libertad. En el interior del castillo habilitamos un rincón de fantasía con su propio buffet dónde encontrarán sus comidas preferidas. Se sentirán totalmente protagonistas, pudiendo elegir la comida que más les guste. Ellos también se lo merecen. El Menú Pequeños Granujillas se compone de:

Mordisquitos fríos

Snacks infantiles
Fuet de payés
Olivas rellenas
Dados de queso tierno

Bocaditos calientes

Macarrones a la boloñesa
Alitas de pollo barbacoa
Croquetas de la tía María
Fingers de pollo crujientes 100% pechuga
Patatas fritas con Ketchup y Mahonesa

CAPRICHITO DULCE

Helado divertido con sorpresa

Sorbitos refrescantes

Agua, refresco o zumo de frutas

25€ IVA
no incluido



menú caballeros traviesos

El Menú Caballeros Traviesos está pensado principalmente para que los niños, al igual que los adultos, dividan su comida en dos partes: el aperitivo en el castillo y el plato principal en el gran salón Els Nenúfars. Por lo general éste menú lo recomendamos para aquellos niños más mayores o los que necesitan estar más cerca de los padres para comer. Una buena opción de menú, también muy solicitada.

El menú caballeros traviesos se compone de:

Mordisquitos fríos

Snacks infantiles
Fuet de payés
Olivas rellenas
Dados de queso tierno

Plato principal

El plato principal se compone de un combinado de dos comidas elegidas por los novios para todos los niños por igual. La guarnición siempre serán patatas fritas.

A elegir entre

Macarrones a la boloñesa
Canelones con queso gratinados

A elegir entre

Finger de solomillo de pollo crujiente 100% pechuga con patatas fritas
Hamburguesa casera con queso fundido y patatas fritas
Flamenquín casero de jamón ibérico con patatas fritas
Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas

Caprichito dulce

Helado divertido con sorpresa

Sorbitos refrescantes

Agua, refresco o zumo de frutas

45€ IVA
no incluido





NUESTRA BODEGA CON ENCANTO

Blancos

D.O. Tarragona

Terrat

D.O. Penedès

L'Era Chardonnay

Gessami de Gramona (3€ comensal)

D.O. Rueda

Finca la fuente

D.O. Rias Baixas

Santiago Ruiz (5€ comensal)

Espumosos

D.O. Cavas blancos

Vallformosa brut nature

Pere Ventura Reserva Brut Nature (4€ comensal)

Pere Ventura Coupage D'Honor (15€ comensal)

Tintos

D.O. Tarragona

Nit de Lluna Mas Vicenç

Arlequí Mas Vicenç (4€ comensal)

D.O. Montsant

Brunus (9€ comensal)

D.O. Rioja

LAN D 12 (6€ comensal)

LAN Hecho a mano (15€ comensal)

D.O. Priorato

Inici (7€ comensal)

carro de licores

Una vez finalizado el banquete y antes del baile nupcial, el Fortí del Rourell obsequia a todos sus invitados con una copa de licor de la mejor calidad. También disponemos de licores sin alcohol para aquellas personas que lo deseen.

Nuestros licores: Licor de arroz del Delta, Licor de avellanas, Licor de crema catalana, Licor de manzana (también sin alcohol), Licor de melocotón (también sin alcohol), Limoncello, Orujo blanco, Orujo de hierbas, Chartreuse, Pacharán navarro, Anís, Marie Brizard, Crema de orujo

BARRA LIBRE DEL FORTÍ

Nuestra barra libre incluye refrescos y destilados de las primeras marcas para que vuestros invitados puedan disfrutar de los mejores combinados. Contratando un mínimo de 3 horas de barra libre, el Fortí del Rourell les obsequiará con un divertido Candy Bar, así como una recena a elegir entre salada y dulce compuesta por mini donuts de chocolate y mini hamburguesas a la parrilla (1 ud por adulto).

Precios barra libre

Primera hora: 8 € por adulto

Segunda hora en adelante: 6 € por adulto

*Mínimo 3 horas por boda

Bebidas incluidas

Aguas: Agua mineral y agua con gas

Refrescos: Coca-cola, Coca-cola sin cafeína, Coca-cola zero, Fanta naranja, Fanta limón, Aquarius naranja, Aquarius limón, Nестea, 7 up y tónica Sweppes

Zumos: Melocotón, piña y naranja

Cervezas: Estrella barril y Estrella sin alcohol

Vinos: Tinto Nit de Lluna y blanco El Terrat

Vodka: Absolut y Smirnoff

Ron: Barceló añejo, Brugal y CaciQue

Whisky: J&B, Cutty Shark y Ballantines

Ginebra: Seagram's, Puerto de Indias y Tanqueray

Otros: Licor 43, Malibú, Baileys y Four Roses

Además, si lo desean, también tienen la posibilidad de solicitar que coticemos cualquier licor que no pueda faltar el día de su boda.



EXCLUSIVIDAD

Todas las bodas tienen la exclusividad de uso del Fortí del Rourell en cada uno de sus espacios: La Plaza del Castillo, La antigua cochera de Ceremonias, el gran salón Els Nenúfars, La Sala Gótica del Fortí, la zona Noble y el parquin privado. Para las bodas inferiores a 100 comensales adultos, se aplicará una tarifa en concepto de alquiler de todos los espacios en exclusividad. Para bodas de más de 100 comensales adultos la exclusividad será sin cargo alguno.

Tarifas de alquiler

| | |
|------------------------------------|-----------|
| De 30 a 39 comensales adultos..... | 3500 € |
| De 40 a 49 comensales adultos..... | 2800 € |
| De 50 a 59 comensales adultos..... | 2000 € |
| De 60 a 69 comensales adultos..... | 1600 € |
| De 70 a 79 comensales adultos..... | 1200 € |
| De 80 a 89 comensales adultos..... | 800 € |
| De 90 a 99 comensales adultos..... | 600 € |
| A partir de 100 comensales..... | Sin cargo |

*Las tarifas de alquiler del Fortí del Rourell en exclusividad será para los meses de abril, mayo, junio, julio, septiembre y octubre. Para el resto del año consulten con nuestro equipo.

LAS BODAS EN EL FORTÍ INCLUYEN

EXCLUSIVIDAD de todos los espacios del Fortí del Rourell: La Plaza del Castillo, La antigua cochera de Ceremonias, el gran salón Els Nenúfars, La Sala Gótica del Fortí, la zona Noble y el parquin privado.

ORGANIZACIÓN Y ASESORAMIENTO: Planificación y organización de cada uno de los procesos de vuestra boda, personalización de vuestra boda y asesoramiento continuado hasta el día de vuestra boda.

DEGUSTACIÓN MENÚ DE BODA: Degustación previa del menú de boda incluida para los novios. Para bodas de más de 100 comensales adultos la degustación está incluida para 6 comensales con asesoramiento de vuestro menú. Para bodas inferiores se abonarán 40 €/comensal adicional.

EXCLUSIVO PARA LOS NOVIOS: Rincón para la novia en la zona noble del castillo, rincón para el novio en la zona noble del castillo, zona noble del castillo para sesión fotográfica pre-boda, boda o post-boda, cafés y bebidas para los novios mientras esperan a sus invitados, aseos personales para los novios con caja fuerte, bandeja de aperitivos seleccionados, obsequio del Fortí del Rourell.

SONORIZACIÓN DEL ESPACIO Y DISC-JOCKEY: Sonorización de todos los espacios del Fortí: ceremonia, aperitivo, banquete, baile de los novios y barra libre, asesoramiento y personalización de toda la música elegida por los novios para la boda, Disc-Jockey para la barra libre completa.

DECORACIÓN, DISEÑO Y FLORISTERÍA: Decoración de todos los espacios del Fortí del Rourell: ceremonia, aperitivo y banquete, flor fresca en todos los espacios del Fortí del Rourell: ceremonia, aperitivo y banquete, seating plan personalizado, minutas personalizadas, montaje personalizado de todos los espacios: ceremonia, aperitivo y banquete.

CEREMONIA CIVIL: bienvenida: Mesa de aguas y limonada artesana, montaje de la ceremonia civil con 60 sillas, decoración de la zona de ceremonia, sillas de los novios y mesa oficiante, flor fresca en la zona de ceremonia, decoración de la zona de ceremonia, mesa de confetis y pétalos de flores, lágrimas de felicidad, Sonorización de la zona de ceremonias: música y micrófono.

MENÚ LUXURY. CLASSIC O ELIXIR

Menú Luxury: aperitivos, plato principal, digestivo, postre, cafés, petit fours y licores.

Menú Classic: aperitivos, entrante, plato principal, digestivo, postre, cafés, petit fours y licores.

Menú Elixir: aperitivos, digestivo, postre, cafés, petit fours y licores.

TARTA NUPCIAL

Presentación tarta nupcial con tarta real, corte de la tarta con espada templaria.

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

Barra libre de bebidas durante el aperitivo: aguas, refrescos, zumos, cervezas, vinos y cava

Barra libre de bebidas durante el banquete: Aguas, refrescos, zumo, vinos y cava.

OBSEQUIOS DEL FORTÍ DEL ROURELL

Candy bar: 5 variedades distintas de golosinas para maridar perfectamente con vuestros combinados

Recena de cortesía: dulce o salada a elección de los novios.

PARQUIN PRIVADO

Parquin privado para clientes del Fortí del Rourell.



