Forti
del Rourell

FORTÍ DEL ROURELL

-1196-

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. 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.

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. Carla será pura creatividad a vuestro servicio.

Eloy Fernández jefe de cocina y director del espacio con más de veinte años en las mejores cocinas ara 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. Juan será la experiencia y confianza.

“Tenemos muy claro cuál es nuestro rumbo.
Mimar cada pequeño detalle para que vuestra boda sea 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 qué 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.

“Amable bienvenida, limonada artesana al aroma de canela”

MENÚ LUXURY

Aperitivos en la sala Milenaria y la Plaza del Castillo:

Rincón del Vermut: nuestro vermut con 2 aperitivos para maridar.
Quesos artesanos: 8 variedades de quesos artesanos acompañados de 6 variedades de panes y mermeladas.
Caprichos fríos: 11 variedades de aperitivos fríos.
Caprichos calientes: 7 variedades de aperitivos calientes.

Banquete en el gran salón Els Nenúfars:

Digestivo
Plato principal
Postre
Cafés o infusiones
Petit fours
Licores

Fiesta, también incluye:

Candy bar
Recena
Photocall

MENÚ CLASSIC

Aperitivos en la sala Milenaria y la Plaza del Castillo:

Rincón del Vermut: nuestro vermut con 2 aperitivos para maridar.
Quesos artesanos: 8 variedades de quesos artesanos acompañados de 6 variedades de panes y mermeladas.
Caprichos fríos: 8 variedades de aperitivos fríos.
Caprichos calientes: 6 variedades de aperitivos calientes

Banquete en el gran salón Els Nenúfars:

Entrante
Digestivo
Plato principal
Postre
Cafés o infusiones
Petit fours
Licores

Fiesta, también incluye:

Candy bar
Recena
Photocall

MENÚ ELIXIR

Aperitivos en la sala Milenaria y la Plaza del Castillo:

Rincón del Vermut: nuestro vermut con 2 aperitivos para maridar.
Quesos artesanos: 8 variedades de quesos artesanos acompañados de 6 variedades de panes y mermeladas.
Caprichos fríos: 13 variedades de aperitivos fríos.
Caprichos calientes: 10 variedades de aperitivos calientes.

Banquete en el gran salón Els Nenúfars:

Digestivo
Postre
Cafés o infusiones
Petit fours
Licores

Fiesta, también incluye:

Candy bar
Recena
Photocall

MENÚ LUXURY

Diversión gastronómica

Berberecho de la Ría, tomate cassé y caviar de mujol
Tabla de quesos, panes y mermeladas artesanas
Gazpacho de cerezas y reducción de balsámico con polvo de queso de oveja, sardina ahumada y brisa de albahaca fresca
Viruras 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
Mousse de foie con polvo de frutos secos garrapiñados
Tomate confitado, burrata italiana y anguila del Delta ahumada
Coca de anchoas de l'Escala con guacamole azteca

Caprichos calientes

CARPE DIEM: Siete delicatesen 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

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

Digestivos

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.

Limón con menta fresca al Marc de Cava
Fruta de la pasión al vodka
Piña y coco con ron caribeño
Limón con Chartreuse “Mamadeta” (Supl. 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.

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.

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 añojo 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 (Supl. 3€)
Milhojas de solomillo de ternera, foie gras de pato y douxelle de ceps en salsa de trufa blanca y Oporto (Supl. 5€)

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

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.”**

Chocolat: Mousse de chocolate con namelaka Guanaja 70%, biscuit de cacao y baño de chocolate negro.
Cítric: Mousse Calamansi, baño crujiente de chocolate blanco, merengue italiano y peta zetas de lima.
Ambar: Cremoso de chocolate con leche y avellanas, baño de chocolate crujiente, toffe y ganache montada de almendras.
Tropical: Mousse de coco, compota de mango y maracuyá, crujiente de gianduja de coco y chocolate con leche.
Cheescake: 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.

125€

MENÚ CLASSIC

Diversión gastronómica:

Berberecho de la Ría, tomate cassé y caviar de mujol
Tabla de quesos, panes y mermeladas artesanas
Gazpacho de cerezas y reducción de balsámico con polvo de queso de oveja,
sardina ahumada y brisa de albahaca fresca
Viruras 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
Mousse de foie con polvo de frutos secos garrapiñados
Tomate confitado, burrata italiana y anguila del Delta ahumada

Caprichos calientes

CARPE DIEM: Seis delicatesen 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.

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 (Supl. 2€)
Carpaccio de gambas con boletus confitados, piñones y pimienta rosa
en emulsión de erizos de mar (Supl. 3€)

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.

Limón con menta fresca al Marc de Cava
Fruta de la pasión al vodka
Piña y coco con ron caribeño
Limón con Chartreuse “Mamadeta” (Supl. 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.

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.

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 añojo 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 (Supl. 3€)
Milhojas de solomillo de ternera, foie gras de pato y douxelle de ceps en salsa
de trufa blanca y Oporto (Supl. 5€)

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

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.”**

Chocolat: Mousse de chocolate con namelaka Guanaja 70%, biscuit de cacao y baño de chocolate negro.
Cítric: Mousse Calamansi, baño crujiente de chocolate blanco, merengue italiano y peta zetas de lima.
Ambar: Cremoso de chocolate con leche y avellanas, baño de chocolate crujiente, toffe y ganache montada de almendras.
Tropical: Mousse de coco, compota de mango y maracuyá, crujiente de gianduja de coco y chocolate con leche.
Cheescake: 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.

125€

MENÚ ELIXIR

Diversión gastronómica

Berberecho de la Ría, tomate cassé y caviar de mujol
Tabla de quesos, panes y mermeladas artesanas
Gazpacho de cerezas y reducción de balsámico con polvo de queso de oveja, sardina ahumada y brisa de albahaca fresca
Viruras 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
Mousse de foie con polvo de frutos secos garrapiñados
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 delicatesen 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

Arroz cremoso de setas, trigueros y Grana Padano, servido delante de los invitados
Fideos negros de Cambrils con suave alioli de piquillos
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

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

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.

Limón con menta fresca al Marc de Cava
Fruta de la pasión al vodka
Piña y coco con ron caribeño
Limón con Chartreuse “Mamadeta” (Supl. 2€)

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.”

Chocolat: Mousse de chocolate con namelaka Guanaja 70%, biscuit de cacao y baño de chocolate negro.
Cítric: Mousse Calamansi, baño crujiente de chocolate blanco, merengue italiano y peta zetas de lima.
Ambar: Cremoso de chocolate con leche y avellanas, baño de chocolate crujiente, toffe y ganache montada de almendras.
Tropical: Mousse de coco, compota de mango y maracuyá, crujiente de gianduja de coco y chocolate con leche.
Cheescake: 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.

125€

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

MORDISQUITOS FRÍOS

Snacks infantiles
Fuet de payés
Olivas rellenas
Dados de queso tierno

BOCADITOS CALIENTES

Macarrones a la boloñesa
Tequeñitos de queso
Croquetas de la tieta María
Fingers de pollo crujientes 100% pechuga
Patatas fritas con Ketchup y Mahonesa

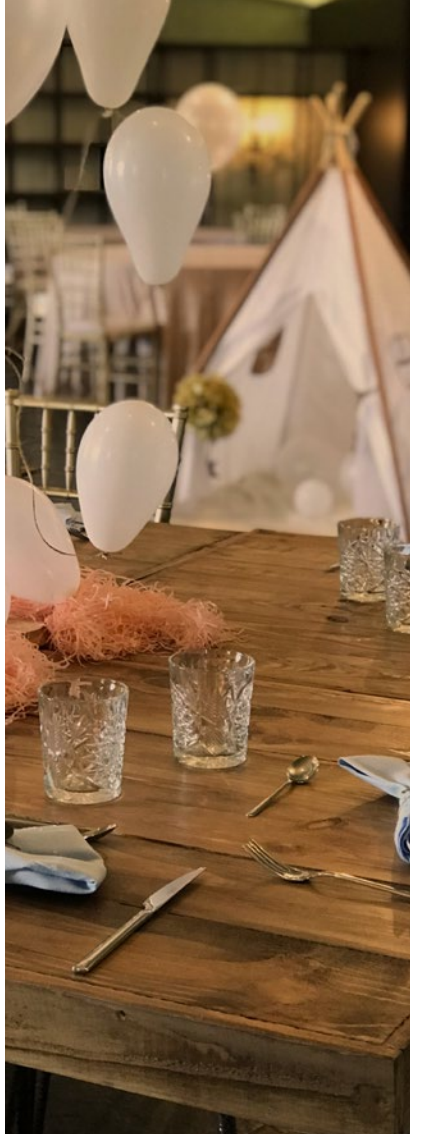
CAPRICHITO DULCE

Helado divertido con sorpresa

SORBITOS REFRESCANTES

Agua, refresco o zumo de frutas

30€



Menú caballeros traviesos

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€

NUESTRA BODEGA CON ENCANTO

Vino blanco
Terrat
D.O. Tarragona

Vino tinto
Nit de lluna Mas Vicenç
D.O. Tarragona

Cava
Vallformosa brut nature

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, 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 salada y dulce.

Precios barra libre

Primera hora: 15 € por adulto
Segunda hora en adelante: 8 € por adulto
Terecera 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, Nestea, 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

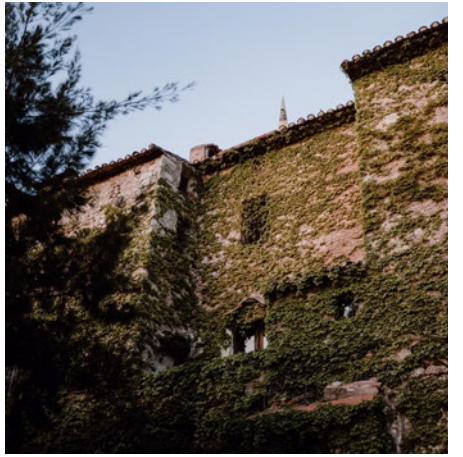
Además, si lo desean, también tienen la posibilidad de solicitar que coticemos cualquier licor que no pueda faltar el día de su boda.

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.

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

“ BODAS DE CUENTO ”
en un castillo del 1195



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, seatting 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.

Los precios son sin IVA.

Bodas de cuento
AQUÍ

Plaça del Castell, El Rourell 43142
eventos@fortidelrourell.es _ www.fortidelrourell.es
T. 660 934 825 / 623 196 600