



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

Menú Bodas 2019

Aperitivo

Copa de bienvenida

Crujientes

Tirabuzón de Parma
Caracola de pesto
Soplados mediterráneos

En frío

(a escoger 7 variedades)

Coca de Argentona con jamón de bellota y tomate
Mini zanahorias al hinojo con crema de clorofila
Tarta de ternera, curry y aguacate
Gaspacho de tomate, lima, chile fresco y gamba roja
Sashimi de corvina, goma wakame, verduras con crema de wasabi y lima
Nuestra gilda
Foie entier, oro y kunkuats confitados al jengibre
Cangrejo real, crema de lima kefir, mango y brotes tiernos
Ceviche de corvina, leche de tigre, mango y crema de maíz
Crujiente de anchoa del Cantábrico con cítricos
Lomo de salmón, melón, menta y crema agria

Aperitiu

Copa de benvinguda

Cruixents

Tirabuixó de Parma
Caracola de pesto
Inflats mediterranis

En fred

(a escollir 7 varietats)

Coca d'Argentona amb pernil de gla i tomàquet
Mini pastanagues amb fonoll amb crema de clorofil·la
Tartar de vedella, curri i alvocat
Gaspatxo de tomàquet, llima, xile fresc i gamba vermella
Sashimi de corbina, goma wakame, verdures amb crema de wasabi i llima
La nostra gilda
Foie entier, or i kunkuats confitats amb gingebre
Cranc reial, crema de llima kefir, mango i brots tendres
Ceviche de corbina, llet de tigre, mango i crema de blat de moro
Cruixent d'anxova del Cantàbric amb cítrics
Llom de salmó, meló, menta i crema agre

En caliente
(a escoger 5 variedades)

Mini croquetas de jamón ibérico y croquetas de hongos
Mini Burger de Angus a la vista
Langostino en panko de maíz con crema de ají poblano
Escalopa de foie con ciruelas
Vieira y panceta en papillote y tempura
Espárrago asado, crema de pesto y jamón de bellota
Croqueta de chipirón con cremoso de pimiento de piquillo
Plumcake de patata y caviar Beluga
Fricassé de espárragos y rape al azafrán

En calent
(a escollir 5 varietats)

Mini croquetes de pernil ibèric i croquetes de bolets
Mini Burger d'Angus a la vista
Llagostí en panko de blat de moro amb crema d'ají poblano
Escalopa de foie amb prunes
Vieira i cansalada en papillote i tempura
Espàrrecs rostits, crema de pesto i pernil de gla
Croqueta de xipiró amb cremós de pebrot de piquillo
Plumcake de patata i caviar Beluga
Fricassé d'espàrrecs i rap amb safrà



Degustaciones:
(a escoger 2 opciones)

Salmón

Salmón marinado
Salmón ahumado presentado con pan integral, mantequilla y crema agria
Blinis de trigo sarraceno con tartar de salmón ahumado

Risotto

Risotto funghi y Parmigiano

Fideuà

Fideuà

Quesos

Idiazábal, Mahón, Gorgonzola y queso de la Garrotxa
Acompañados con miniaturas de pan, galletas y mermeladas

Vermut

Latas de marisco gallego:
Mejillón, Berberechos, Navajas,
Pulpo, Pescado azul, Ventresca y
Aceitunas
Gilda
Cucuruchos con:
Patatas chips y cortezas
Vermut con sifón

Degustacions:
(a escollir 2 opcions)

Salmó

Salmó marinat
Salmó fumat presentat amb pa integral, mantega i crema agra
Blinis de blat sarraí amb tàrtar de salmó fumat

Risotto

Risotto de bolets i pomesà

Fideuà

Fideuà

Formatges

Idiazábal, Mahó, Gorgonzola i formatge de La Garrotxa
Acompanyats de miniatures de pa, galetes i mermelades

Vermut

Llaunes de marisc gallec:
Musclos, Escopinyes, Navalles,
Pop, Peix blau, Ventresca i
Olives
Gilda
Cucurutxos amb:
Patates xips i escorces
Vermut amb sifó

Fritura italiana

Mozzarellina frita
Oliva Ascolana
Arancino con ragu

Arepas y quesadillas

Arepas:

de pollo, de carne mechada o de jamón

Quesadillas

de queso y chorizo o de queso y jamón

Acompañadas de toppings

Bagel bar

A escoger 2 sabores:

Bagel de cereales con salmón, crema agria y pepinillos

Bagel de tomate, aguacate y pollo parrilla

Bagel de bresaola, tomate confitado y rúcula

Bagel de frutos secos, mozzarella, rúcula, tomate y albahaca

Bagel de wasabi, verduras al wok y hummus

Tacos bar

Selección de Tacos:

de res

de pollo

cochinita pibil

Acompañado de sangrita, frijoles, cebolla roja, lechuga, tomate, crema agria, salsa tomatillo, salsa ranchera, guacamole y jalapeños

Fregits italians

Mozzarellina fregida
Oliva Ascolana
Arancino amb ragú

Arepas i quesadillas

Arepas:

de pollastre, de carn o de pernil

Quesadillas

de formatge i xoriço o de formatge i pernil

Servides amb toppings

Bar de Bagels

A escollir 2 sabors:

Bagel de cereals amb salmó, crema agra i cogombrets

Bagel de tomàquet, alvocat i pollastre a la graella

Bagel de bresaola, tomàquet confitat i ruca

Bagel de fruits secs, mozzarella, ruca, tomàquet i alfàbrega

Bagel de wasabi, verdures al wok i humus

Bar de Tacos

Selecció de Tacos:

de vedella

de pollastre

cochinita pibil

Servit amb sangrita, fesols (frijoles), ceba vermella, enciam, tomàquet, crema agra, salsa tomatillo, salsa ranxera, guacamole i jalapeños

Mini burgers

A escoger 3 opciones:

- Burger XXL
- Mini burger de Nebraska
- Mini hamburguesa de black Angus
- Mini hamburguesa de pollo de corral
- Mini hamburguesa de tofu, champiñones y espinacas

Acompañadas de ketchup, mostaza, cebolla frita, tomate, queso cheddar y hojas de lechuga
(*Supl.*)

Omega 3 en fritura

Cucurucho de:

- Calamarcitos
- Boquerones
- Cazón adobado
- Gambita roja
- Corvina

Acompañado de limón, salsa tártara y altramuces
(*Supl.*)

Mini burguers

A escollir 3 opcions:

- Burguer XXL
- Mini hamburguesa de Nebraska
- Mini hamburguesa de black Angus
- Mini hamburguesa de pollastre de corral
- Mini hamburguesa de tofu, xampinyons i espinacs

Servides amb ketchup, mostassa, ceba fregida, tomàquet, formatge cheddar i fulles d'enciam
(*Supl.*)

Fregit d'Omega 3

Cucurutxos de:

- Calamarcets
- Seitons
- Caçó adobat
- Gambeta vermella
- Corbina

Servit amb llimona, salsa tàrtara i tramussos (*Supl.*)

Otras opciones a añadir...

Degustación de Jamón Ibérico de Bellota

Con pan de coca, mini chapatas y rebanaditas de pan de leña con tomate, tomates secos y aceite de oliva virgen

(Supl.)

Degustación de foie en sus texturas

Foie en torchon
Espuma de foie con crujiente de brioche
Terrina de foie con trufa
Foie poêlé con sal del mundo
Panecillos: de especias, frutos rojos y tostas

(Supl.)

Degustación de steak tartar y ceviche

Steak tartar clásico de ternera
Steak tartar de buey con jengibre y soja
Tiraditos según mercado
Ceviche

(Supl.)

Altres opcions a afegir...

Degustació de Pernil Ibèric de Gla

Amb pa de coca, mini xapatets i llesquetes de pa de llenya amb tomàquet, tomàquet sec i oli d'oliva verge

(Supl.)

Degustació de foie en les seves textures

Foie en torchon
Escuma de foie amb cruixent de brioix
Terrina de foie amb tòfona
Foie poêlé amb sal del món
Panecillos: d'espècies, de fruits vermells i torradetes

(Supl.)

Degustació d'steak tàrtar i ceviche

Steak tàrtar clàssic de vedella
Steak tàrtar de bou amb gíngebre i soja
Tiradits segons mercat
Ceviche

(Supl.)

Degustación de Ostras

Ostras

(de Bouzigues o del Delta)

...acompañado por mantequilla, pan moreno, limón y vinagreta de escalonia

(Supl.)

Degustación de Zumos Detox

de apio y manzana verde
de naranja, lima y zanahoria
de naranja, fresa, kiwi y limón
de remolacha y fresa

(Supl.)

Degustación de Barra Nikkey

Ceviche

Tiraditos

Tartares de pescado

Sashimi

...acompañado por algas, guacamole, nachos, chiles frescos, rocotos, chipotles, sangrita, choclos, batata, tequila y pisco

(Supl.)

Degustació d'Ostres

Ostres

(de Bouzigues o del Delta)

...acompanyat per mantega, pa morè, llimona i vinagreta d'escalunya

(Supl.)

Degustació de Sucos Detox

d'api i poma verda
de taronja, llima y pastanaga
de taronja, maduixa, kiwi i llimona
de remolatxa i maduixa

(Supl.)

Degustació de Barra Nikkey

Ceviche

Tiraditos

Tartars de peix

Sashimi

...acompanyat per algues, guacamole, nachos, xilis frescs, rocotos, chipotles, sangrita, choclos, batata, tequila i pisco

(Supl.)



Degustación de Arroces - (a elegir 1 opción)

Arroz ecológico de espárragos, tomate calabrés y parmesano
Arroz caldoso, colmenillas y perdiz
Arroz de pescador

(Supl.)

Degustación de Huevos

Huevos de corral, de oca y de pato, revueltos o en tortilla
...acompañado por setas, butifarra y panceta

(Supl.)

Degustació d'Arrossos - (a escollir 1 opció)

Arròs ecològic d'espàrrecs, tomàquet calabrés i parmesà
Arròs caldós, múrgules i perdiu
Arròs de pescador

(Supl.)

Degustació d'Ous

Ous de corral, d'oca o d'ànec, remenats o en truita
...acompanyat per bolets, botifarra i cansalada

(Supl.)



El entrante...

(a escoger 1 opción)

Emulsión de tomate raff, bogavante, micro verduras, cremoso de olivas y crujiente de pan *O, según temporada*
Crema de ceps, macaron de pimienta y virutas de jamón

Gargouillou de cigalas, pesto y crema de espárragos blancos

Foie poêlé, tatin de calabaza especiada, frambuesas y jugo de moscatel

Langostinos en texturas, puré de manzana, vinagreta de cítricos, tomillo limonero y caviar de trucha

Lomo de salmón nature, crema de aguacate, crema de yuzu y huevas de pez volador

Raviolotti de pato, pera, frutos secos especiados y jugo de trufa

Bogavante y roll de tomate, frutas en fusión, crema de pasión, jengibre, flores y brotes
(Supl. +6,00€)

Cangrejo real al natural, crema de hinojo, pistacho y traslúcido de melón
(Supl.)

L'entrant...

(a escollir 1 opció)

Emulsió de tomàquet raff, llamàntol, micro verdures, cremós d'olives i cruixent de pa *O, segons temporada*
Crema de ceps, macaró de pebre i encenalls de pernil

Gargouillou d'escamarlans, pesto i crema d'espàrrecs blancs

Foie poêlé, tatin de carabassa especiada, gerds i suc de moscatell

Llagostins en textures, puré de poma, vinagreta de cítrics, farigola llimonera i caviar de truita de riu

Llom de salmó nature, crema d'alvocat, crema de yuzu ious de peix volador

Raviolotti d'ànec, pera, fruits secs especiats i suc de tòfona

Llamàntol i roll de tomàquet, fruites en fusió, crema de passió, gíngebre, flors i brots
(Supl. +6,00€)

Cranc reial al natural, crema de fonoll, festruc i traslúcid de meló
(Supl.)

El principal...

(a escoger 1 opción)

Solomillo de buey, patata ratte, escaluñas y jugo de trufa

Solomillo de ternera con risotto de ceps, tomate confitado, crujiente de parmesano y salsa de albahaca

Cordero confitado y costillas, berenjena y jugo de romero

Canetón asado, crema de pistacho, compota de peras y reducción de cardamomo

Rape, corvina, langostino y berberechos en suquet

Lubina asada, chirivía y calabaza con jugo de asado

Lomos de dorada, zanahoria, calabacín y espárrago en crema de pimienta verde

Rodaballo asado, tomates de jardín, calabacín, soja fresca y aceite de orégano fresco

Lomo de lubina salvaje, chips de alcachofa y guiso de mini verduras con trufa
(Supl.)

El principal...

(a escollir 1 opció)

Filet de bou, patata ratte, xalotes i suc de tòfona

Filet de vedella amb risotto de ceps, tomàquet confitat, cruixent de parmesà i salsa d'alfàbrega

Xai confitat i costelles, albergínia i suc de romaní

Canetó rostit, crema de festuc, compota de peres i reducció de cardamom

Rap, corbina, llagostí i escopinyes en suquet

Llobarro rostit, xirivia i carabassa amb suc de rostit

Filets d'orada, pastanaga, carbassó i espàrrec en crema de pebre verd

Turbot rostit, tomàquets de jardí, carbassó, soja fresca i oli d'orenga fresc

Llom de llobarro salvatge, xips de carxofa i estofat de mini verdures amb tòfona
(Supl.)

De postre...

(a escoger 1 opción)

Piña colada con ravioli de mango y chili, helado de coco y crujiente de sésamo

Melonjito

Melón confitado en osmosis de mojito con sorbete de mojito

Panna cotta de vainilla y café

Gelificado de fresón con granizado de poleo-menta y frutos rojos

Nuestra versión del Lemon pie

Tartar de fruta tropical con helado de yuzu y citronela con crema de vainilla

Mousse de chocolate y regaliz con cremoso de chocolate y aceite con crema de yogur
(Supl.)

Disco de mandarina y pasión con cremoso de vainilla y bizcocho de zanahoria
(Supl.)

De postre...

(a escollir 1 opció)

“Pinya colada” amb ravioli de mango i xili, gelat de coco i cruixent de sèsam

Melonjito

Meló confitat en osmosis amb sorbet de mojito

Panna cotta de vainilla i cafè

Gelificat de maduixot amb granitzat de menta-poliol i fruits vermells

La nostra versió del Lemon pie

Tàrtar de fruita tropical amb gelat de yuzu i citronela amb crema de vainilla

Mousse de xocolata i regalèssia amb cremós de xocolata i oli amb crema de iogur
(Supl.)

Disc de mandarina i passió amb cremós de vainilla i pa de pessic de pastanaga
(Supl.)

Buffet de postre...

Surtido de Macarons

Pop-cakes

Financier de pistacho con chocolate blanco y lio de frambuesa
Financier de cacao con doble chocolate

Minis surtidos

Mini cheesecake Fairmont con gelatina de arándanos
Mini brownie con ganache de cereza negra
Mini tropical
Mini lemonpie
Mini milhojas de chocolate, frambuesa y menta

Vasitos

Pannacotta de cítricos y albahaca
Lima-limón

Brocheta de frutas de temporada

Mini Conos de chocolate con ganache y frutos rojos

Suplemento:

(Supl. por cambiar el postre por el buffet)

Buffet de postre...

Assortiment de Macarons

Pop-cakes

Financier de festuc amb xocolata blanca i lio de gerd
Financier de cacao amb doble xocolata

Minis assortits

Mini cheesecake Fairmont amb gelatina de nabius
Mini brownie amb ganache de cirera negra
Mini tropical
Mini lemonpie
Mini milfulles de xocolata, gerds i menta

Gotets

Pannacotta de cítrics i alfàbrega
Llima-llimona

Broqueta de fruites de temporada

Mini Cones de xocolata amb ganache i fruits vermells

Suplemento

(Supl. por cambiar el postre por el buffet)



Nuestras tartas...

(a escoger 1 opción)

Selva negra

Crujiente de chocolate blanco y negro

Milhojas de frambuesa y chantilly a la vainilla

Pastel de fresas con nata

Mousse de chocolate y cacahuete con galleta de oreo

Massini de dulce de leche

Mousse de yuzu y limón

Sacher de fruta de la pasión y chocolate blanco

Dacquoise de naranja con mousse de plátano y pasas al ron

Saint Honoré con crema de mandarina y azahar
(Supl.)

Brownie *red velvet* de remolacha y queso
(Supl.)

Els nostres pastissos...

(a escollir 1 opció)

Selva negra

Cruixent de xocolata blanca i negra

Milfulles de gerd i xantillí amb vainilla

Pastís de maduixes amb bata

Mousse de xocolata y cacauet amb galeta d'oreo

Mousse d'almívar de llet

Mousse de yuzu i llimona

Sacher de fruita de la passió i xocolata blanca

Dacquoise de taronja amb mousse de plàtan i panses amb rom

Sant Honorat amb crema de mandarina i flor de taronger
(Supl.)

Brownie *red velvet* de remolatxa i formatge
(Supl.)

Bodega aperitivo

Whisky: Dewars White Label - Four Roses - Ballantine's
Ron: Bacardi Carta Blanca – Santa Teresa Gran Reserva – Cacique – Santa Teresa 1796
Ginebra: Bombay – Beefeater – Seagram's
Vodka: Moskovskaya – Eristoff - Stolichnaya
Vermouth Martini
Degustación de cervezas
Refrescos, zumos de frutas, agua mineral
Vinos y Cava seleccionados para el evento

Corner de Mojitos y Margaritas

Durante el Aperitivo Supl.
Durante la Barra libre Supl.

Corner de Gin Tonics

Durante el Aperitivo Supl.

Durante la Barra libre Supl.

Selección de ginebras internacionales:
Hendrick's
Citadelle
Gin Mare
Bombay Sapphire
Beefeater 24

Celler de l'aperitiu

Whisky: Dewars White Label - Four Roses - Ballantine's
Rom: Bacardi Carta Blanca – Santa Teresa Gran Reserva – Cacique – Santa Teresa 1796
Ginebra: Bombay – Beefeater – Seagram's
Vodka: Moskovskaya – Eristoff - Stolichnaya
Vermut Martini
Desgustació de cerveses
Refrescs, suc de fruites, aigua mineral
Vins i Cava seleccionats per a l'esdeveniment

Corner de Mojitos i Margaritas

Durant l'Aperitiu Supl.
Durant la Barra lliure Supl.

Corner de Gin Tonics

Durant l'Aperitiu Supl.

Durant la Barra lliure Supl.

Selecció de ginebres internacionals: Hendrick's
Citadelle
Gin Mare
Bombay Sapphire
Beefeater 24

Bodega

(Vino blanco a elegir)

Gregal d'Espiells de Juvé y Camps DO

Penedès

Monólogo Verdejo DO Rueda

Raimat Clamor blanco DO Costers del Segre

(Vino tinto a elegir)

Anima de Raimat DO Costers del Segre

Orube crianza DO Rioja

Garbo Semi crianza DO Montsant

(Cava a elegir)

Codorniu Non Plus Ultra Brut Nature

Freixenet Reserva Brut Nature

Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Selección de licores

Agua mineral

Petit fours, café e infusiones

Celler

(Vi blanc a escollir)

Gregal d'Espiells de Juvé y Camps DO

Penedès

Monólogo Verdejo DO Rueda

Raimat Clamor blanco DO Costers del Segre

(Vi negre a escollir)

Anima de Raimat DO Costers del Segre

Orube crianza DO Rioja

Garbo Semi crianza DO Montsant

(Cava a escollir)

Codorniu Non Plus Ultra Brut Nature

Freixenet Reserva Brut Nature

Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Selecció de licors

Aigua mineral

Petit fours, café i infusiones

Barra libre

EN NUESTRA BARRA...

Whisky: Dewars White Label - Four Roses - Ballantine's
Ron: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa Gran Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796
Ginebra: Bombay - Beefeater - Seagram's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya
Baileys
Refrescos, zumos, cervezas
Aguas minerales
Cava seleccionado para el evento

Y CASI AL FINAL...

Conos de snacks (a escoger 3 variedades)
Tacos de jamón Ibérico
Mini fuets
Dados de queso Manchego
Frutos secos
Chips
Palomitas

Dulces

Barra lliure

A LA NOSTRA BARRA....

Whisky: Dewars White Label - Four Roses - Ballantine's
Rom: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa Gran Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796
Ginebra: Bombay - Beefeater - Seagram's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya
Baileys
Refrescs, sucs, cerveses
Aigües minerals
Cava seleccionat per l'esdeveniment

I CAP A LA FI....

Cons d'snacks (a escollir 3 varietats)
Daus de pernil ibèric
Mini fuets
Daus de formatge manxec
Fruits secs
Xips
Crispetes

Dolços

CONTACTO

+34 93 364 40 18
Avenida Diagonal, 661-671
08028 Barcelona
www.fairmont.com/barcelona

CONTACTE

+34 93 364 40 18
Avenida Diagonal, 661-671
08028 Barcelona
www.fairmont.com/barcelona

Para los más pequeños

(a elegir uno)
Canelones de carne
Croquetas caseras
Macarrones con salsa de tomate
Pizza Margarita

(a elegir uno)
Burger de ternera con patatas fritas
Pincho de nuggets con patatas
Calzone
Nuggets de mar con patatas

(a elegir uno)
Helado variado
Sopa de chocolate con fruta y nubes
Natillas con galleta María
Flan con caramelo

Gran tarta nupcial

Agua mineral y refrescos

(Se servirá el mismo menú para todos los niños)

Per als més petits

(a escollir un)
Canelons de carn
Croquetes casolanes
Macarrons amb salsa de tomàquet
Pizza Margarita

(a escollir un)
Hamburguesa de vedella amb patates fregides
Broqueta de nuggets amb patates
“Calzone”
Nuggets del mar amb patates

(a escollir un)
Gelats variats
Sopa de xocolata amb fruita i núvols
Natilles amb galeta Maria
Flam amb caramell

Gran pastís nupcial

Aigua mineral i refrescos

(Se servirá el mismo menú para todos los niños)

NOTAS:

El precio del menú incluye:
Mantelería, cubertería, vajilla y cristalería de gala.
Barra libre de 3 horas durante el baile (para bodas al mediodía: hasta las 23:00 hrs.; para bodas de noche: hasta las 04:00 hrs.)
Hora extra Barra libre a razón de 10€ por persona.
Resopón durante el baile.
Suite y desayuno romántico para los novios.
Impresión de minutas y listas de invitados.
Servicio de guardarropía.
Degustación del menú para un máximo de 6 comensales (de martes a sábado, al mediodía)
Cena 1er aniversario de bodas, válido para 2 personas

Menús especiales: disponemos de menús adaptados para vegetarianos, alérgicos, celíacos y diabéticos.

Servicios no incluidos:

Decoración floral
Música y fotógrafo
Alquiler del salón

Para otros servicios como adornos florales, música, fotografía, etc.; contacte con nosotros.
Menú staff (música, fotógrafos, vídeo).
El Hotel dispone de un PARKING de pago, con ascensor directo al Hall. Para reservar plazas, contactar con Sr. Mestres - Tf. 669 88 14 14.

Condiciones generales:

Estos menús están confeccionados para un mínimo de 100 comensales. Para bodas inferiores, se cotizará un menú a medida.

NOTES:

El preu del menú inclou:
Estovalles, coberteria, vaixel·la i cristalleria de gala.
Barra lliure de 3 hores durant el ball (per a bodes de migdia: fins les 23:00 hrs.; per a bodes de nit: fins les 04:00 hrs)
Hora extra Barra lliure a raó de 10€ per persona.
Resopó durant el ball.
Suite i esmorzar romàntic per als nuvis.
Impressió de minuts i llistes de convidats.
Servei de guardarroba.
Degustació del menú per a un màxim de 6 comensals (de dimarts a dissabte, al migdia).
Sopar 1er aniversari de noces, vàlid per a 2 persones

Menús especials: disposem de menús adaptats per a vegetarians, al·lèrgics, celíacs i diabètics.

Serveis no inclosos:

Decoració floral
Música i fotògraf
Lloguer del saló

Per a d'altres serveis com guarniments florals, música, fotografia, etc.; contacte amb nosaltres.
Menú staff (música, fotògrafs, vídeo).
L'Hotel disposa d'un PARKING de pagament, amb ascensor directe al Hall. Per a reservar places, contactar amb el Sr. Mestres - Tf. 669 88 14 14.

Condicions generals:

Aquests menús estan confeccionats per a un mínim de 100 comensals. Per a bodes inferiors, es cotitzarà un menú a mida.

MATERIAL INCLUIDO – MATERIAL INCLÒS:

Sillas – Cadires:

Tiffany Cava



Tiffany Blanca



Napoleón



Forja Granada



Forja Alhambra



(Disponibles otros modelos) – (Disponibles altres models)

Mantelerías – Estovalles:

Albero Beige



Boreal negro



Provenzal Azul



Albero Arena



Boreal Crudo



Tafetán cobre



Albero Gris perla



Provenzal Granate



* Consulte disponibilidad de otros colores....

* Consulti disponibilitat d'altres colors...