

Weekend wedding

El Weekend Wedding és un nou concepte de casament que aposta per una celebració més personalitzada i a mida. Una proposta pensada perquè els nuvis puguin gaudir del cap de setmana complet al costat de família i dels amics, en un entorn rural tranquil i acollidor.

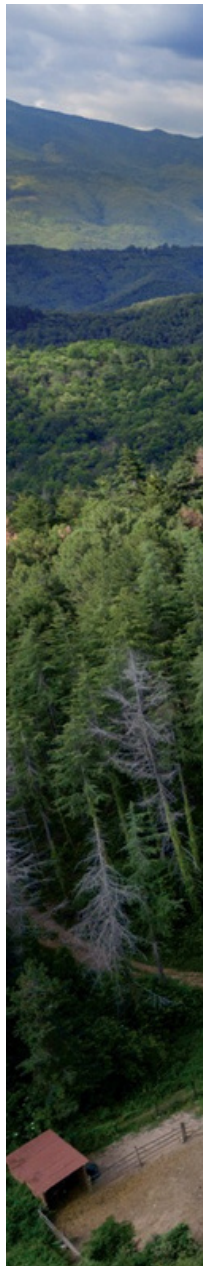
Vilar Rural
de Sant Hilari Sacalm
SERHS

Weekend wedding

Vilar Rural
de Sant Hilari Sacalm
SERHS















Imagina celebrar el teu casament al Vilar Rural de Sant Hilari Sacalm, un hotel rural de quatre estrelles on la natura és el millor escenari.

Amb espais que ofereixen vistes al Parc Natural de les Guilleries i un equip que cuida cada detall, digues "sí, vull" envoltat dels teus éssers estimats, en un entorn autèntic, íntim i ple de màgia.

- **Entorn natural**
- **Possibilitat de privatitzar total de l'establiment**
- **Gastronomia d'elaboració pròpia**
- **Servei integral 100% personalitzat**
- **Salons diàfans amb llum natural**
- **Amplis espais exteriors**
- **Event Manager**









Weekend wedding



Weekend wedding













Weekend wedding

Menú casaments

Triaelmenúquecreguismésadient,potsescollir entre les 3 opcions següents:

Menú 1: 85€ (IVA inclòs)

Entrants: Escull 6 plats calents i 6 de freds.
Plats principals: Escull 1 plat de carn o 1 plat de peix.
Postres i begudes incloses: aigua, refrescos, cervesa i vi.

Menú 2:110€ (IVA inclòs)

Entrants:Escull 8plats calents i 8 de freds + Tallador de pernil professional.
Platsprincipals: Escull 1 plat de carn o 1 plat de peix.
Postres, pastís nupcial i begudes incloses: aigua, refrescos, cervesa i vi.

MENÚ 3

ALLOTJAMENT + BUFFET NUPCIAL.
Inclou buffet nupcial (dinar o sopar), allotjament i esmorzar.
Begudes incloses: aigua, refrescos, cervesa i vi.
El preu de l'allotjament variarà segons la temporada.
La Suite Nupcial està subjecta a disponibilitat.
Consulta amb el nostre equip per a més detalls.



Menú infantil: 30€ (IVA inclòs)

Si voleu un pressupost contacteu-nos:
reserves.santhilari@vilarsrurals.com

Weekend wedding



Weekend wedding

Aperitius

CALENTS

1. Croquetes de pernil ibèric
2. Croquetes de bolets
3. Croquetes de bacallà
4. Calamar a l'andalusa
5. Broquetes de pollastre marinat amb mango i tomàquet
6. Gamba amb puré d'alvocat
7. Broquetes de secret ibèric
8. Pasta de full d'espàrrecs amb pernil
9. Broquetes de rap
10. Llagostins al cava
11. Llagostins en tempura
12. Mini samosa de pollastre
13. "Montaditos" de foie amb ous i encenalls de pernil
14. "Montaditos" de pop amb textura de patata
15. Broqueta de gamba cruixent amb dip de mango
16. Canelons de marisc amb salsa de gamba
17. Mini hamburgueses del xef
18. Risotto de bolets
19. Fideua rústica
20. Arròs negre
21. Broquetes petites de gamba al curri amb verdura

FREDS

22. "Montaditos" de melmelada de figues, formatge d'ovella i anxoves
23. "Montaditos" de formatge de cabra i ceba caramel·litzada
24. Crema d'alvocat amb ous de salmó
25. Torrades de pernil, alvocat i gamba
26. Canapès de formatge de cabra i fruita seca
27. Bombons de formatge amb magrana
28. Bombons de formatge amb nous
29. Broquetes de verdura
30. Gaspatxo amb crema d'alvocat
31. Tàrtar de llagostí amb alvocat i mango
32. Tàrtar de tonyina amb rovell d'ous
33. Còctel de gamba
34. Ceviche de llagostí amb mango
35. Crema de formatge blau amb cecina de maduixa
36. Bufet de formatges acompanyats de confitures, torradetes i bastonets de pa
37. Taula d'embotit
38. Bombons d'hummus
39. Mini amanida d'alvocat amb tonyina i llima
40. Mini amanida de tomàquet i ruca amb vinagreta de préssec
41. Mini amanida de ruca amb salmó i alvocat
42. Mini amanida de gambes amb alvocat i tomàquet cherry
43. Mini amanida de figues amb taronja i formatge feta
44. Mini amanida de llenties amb fruites
45. Broquetes de fruita de temporada



Weekend wedding

Plats principals

1. Salmó teriyaki
2. Llobarro amb salsa de coco amb cítrics d'avellana i xile
3. Llobarro amb musclos i gamba
4. Orada amb salsa d'ametlles
5. Bacallà a la planxa amb melmelada de tomàquet i ceba caramel·litzada
6. Lluç amb salsa verda
7. Llobarro amb salsa de mantega a la llimona
8. Filet de vedella amb foie i salsa de Pedro Ximenez
9. Filet de vedella amb foie i dauets de poma dolça
10. Filet de vedella amb salsa de bolets
11. Melós de vedella amb parmentier de patata acompanyat de verdura
12. Filet de porc amb puré de pèsols
13. Wellington de filet
14. Ànec glacejat amb taronja i gingebre



Weekend wedding

Menú infantil

PRIMER A ESCOLLIR

1. Fritada variada
2. Macarrons gratinats amb formatge
3. Pizza de pernil dolç i formatge
4. Calamar a la romana

SEGON A ESCOLLIR

1. Finger de pollastre
2. Mini hamburgueses amb pa i patates fregides
3. Pit de pollastre amb patates fregides
4. Escalopa de porc amb patates fregides
5. Filet de lluç
6. Lluç arrebossat
7. Palets de peix arrebossat

POSTRES A ESCOLLIR

1. Vaset de gelat de xocolata amb vainilla
2. Vaset de gelat de maduixa
3. Pastís de xocolata
4. Mousse de xocolata
5. Mousse de fruites del bosc
6. Broquetes de fruita

Weekend wedding

Serveis Extra

Resopó: 4,50€/pax

Font de xocolata:6,00€/pax

Extra pastís: A determinar segons nombre de pax

Extra cava: 3,00€/pax

Còctel o Mojito de fruites: 6,00€/pax

Combinats i Gintònic: 7,00€/pax

Premium Gintònic: a partir de 9,00€/pax

Barra lliure 2 hores:30,00€/pax

Hora extra barra lliure (mín. 25 pax):13,00€/pax

Música DJ,preu a concertar amb el proveïdor, a partir de 600€

Equip de música cerimònia:250,00€

Muntatge cerimònia i decoració estàndard:450,00€

(IVA inclòs)



Weekend wedding

Vilar Rural ****®
de Sant Hilari Sacalm
SERHS

VILAR RURAL DE SANT HILARI SACALM ****
Gi - 541, Km 9 (Variant Font Vella)
17403 Sant Hilari Sacalm (La Selva - Girona)

Contacte
Departament Comercial de Grups i Esdeveniments
comercial.hotels@grupserhs.com
Tels. +34 934 193 677 (opc. 2)
www.vilarsrurals.com/meetings