



Fairmont
REY JUAN CARLOS I
BARCELONA

Wedding Menus 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
Tartar de ternera, curry y aguacate
Gazpacho 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

Appetizer

Welcome glass

Snacks

Parma ringlet
Pesto shell
Mediterranean *airbags*

Colds

(to choose 7 varieties)

“Argentona” flatbread with acorn-fed cured ham and tomato
Mini carrots with fennel with chlorophyll cream
Beef tartare, curry and avocado
Gazpacho with tomato, lime, fresh chili and red shrimp
Croaker sashimi, wakame gum, vegetables with wasabi and lime cream
Our *gilda*
Foie entier, gold and candied kunkuats with ginger
Royal crab, kefir lime cream, mango and tender sprouts
Croaker ceviche, “leche de tigre”, mango and corn cream
Crunchy anchovy from the Cantabrian sea with citrus fruits
Loin of salmon, melon, mint and sour cream

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

Warm
(to choose 5 varieties)

Mini croquettes of Iberian ham and mushroom croquettes
Angus mini burger in view
King prawn in corn panko with chili pepper cream
Foie escalope with plums
Scallop and bacon in papillote and tempura
Roasted asparagus, cream of pesto and acorn-fed cured ham
Baby squid croquettes with creamy piquillo pepper
Potato and Beluga caviar plumcake
Fricassee of asparagus and monkfish with saffron

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

Tasting stations:
(to choose 2 options)

Salmon

Marinated salmon
Smoked salmon with brown bread, butter and sour cream
Buckwheat blinis with smoked salmon tartar

Risotto

Risotto funghi and parmeggiano

Fideuà

Fish noodles

Chesses

Idiazábal, Mahó, Gorgonzola and formatge de La Garrotxa
Served with mini breads, crackers and jams

Tasting of "Vermouth"

Galician seafood cans:
Mussels, Cockles, Razor clams,
Octopus, Oily fish, Tuna belly and
Olives
"Gilda" mini skewer
Cornets with:
Chips, barks...
Vermouth & siphon

Fritura italiana

Mozzarellina fritta
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

Italian fritter

Fried mozzarellina
Ascolana olive
Arancino with ragout

Arepas & quesadillas

Arepas:

chicken, beef or ham

Quesadillas

cheese with "chorizo" or cheese with ham

Served with toppings

Bagels bar

To choose 2 options:

Grain bagel with salmon, sour cream and gerkins

Bagel with tomato, avocado and grilled chicken

Bagel with bresaola, confit tomato and rocket salad

Nuts bagel with mozzarella, rocket salad, tomato and basil

Wasabi bagel with wok vegetables and humus

Tacos bar

Selection of Tacos:

beef

chicken

cochinita pibil

Served with sangrita, frijoles (beans), red onion, lettuce, tomato, sour cream, tomatillo sauce, farmer sauce, guacamole and 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

Cucuruchos de:

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

Acompañado de limón, salsa tártara y altramuces

(Supl.)

Mini burgers

To choose 3 options:

- Burger XXL
- Mini burger from Nebraska
- Mini burger of black Angus
- Mini free-range chicken burger
- Mini hamburguesa of tofu, mushroom and spinach

Served with ketchup, mustard, fried onion, tomato, cheddar cheese and lettuce leaves

(Suppl.)

Omega 3

Cones with:

- Baby squid
- Anchovies
- Marinated dogfish
- Red mini shrimp
- Croaker fish

Served with lemon, tartare sauce and lupins

(Suppl.)

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.)

Other options...

Tasting of Iberian acorn-fed cured ham

Accompanied with mini flatbread, mini ciabattas bread and slices of bread baked in wood-fired oven with tomato, dried tomatoes and virgin olive oil

(Suppl.)

Tasting of foie in its textures

“Torchon foie”
Foam of foie with crispy brioche
Foie gras with truffles
Foie poêlé with assorted salts
Breads: spiced, red berries and mini toasts

(Suppl.)

Tasting of steak tartare and ceviche

Classic steak tartare
Beef steak tartare with ginger and soy
Tiradito
Ceviche

(Suppl.)

Otras opciones...

Degustación de Ostras

1 ud por persona
2 uds por persona

Ostras de Bouzigues – Categoría 2
Acompañadas de mantequilla, pan moreno,
limón y vinagreta de escaluña

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.)

Other options...

Tasting of Oysters

1 ut per person
2 uts per person

Oysters from Bouzigues – Category 2
Served with butter, brown bread, lemon and
shallot vinaigrette

Tasting of Detox juices

celery and green apple
orange, lime and carrot
orange, strawberry, kiwi and lemon
beetroot and strawberry

(Suppl.)

Tasting of Nikkey Bar

Ceviche
Tiraditos
Fish tartar assortment
Sashimi
...served with seaweeds, guacamole, nachos,
fresh chilli, hot peppers, chipotles, sangrita, corn,
sweet potato, tequila and pisco

(Suppl.)



Otras opciones...

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.)

Other options...

Tasting of Rice - (to choose 1 option)

Ecological rice with asparagus, Calabrian tomato and parmesan cheese

Creamy rice, morels and partridge

Fisherman's rice

(Suppl.)

Tasting of Eggs

Range eggs, goose eggs and duck eggs, scrambled eggs or omelette

...served with mushrooms, sausage and bacon

(Suppl.)



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.)*

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

Starter...

(to choose 1 option)

Emulsion of tomato raff, lobster, micro vegetables, creamy olives and crunchy bread *Or, seasonal*

Cream of mushrooms, pepper macaron and cured ham shavings

Gargouillou of langoustines, pesto and white asparagus cream

Foie poêlé, spicy pumpkin tatin, raspberries and muscat juice

Textured king prawns, applesauce, citrus vinaigrette, lemon thyme and trout caviar

Loin of salmon nature, cream of avocado, yuzu cream and roe of flying fish

Raviolotti with duck, pear, spiced nuts and juice of truffle

Llamàntol i roll de tomàquet, fruites en fusió, crema de passió, gíngebre, flors i brots *(Supl.)*

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.*)

Main dish...

(to choose 1 option)

Beef sirloin, Ratte potato, shallots and juice of truffle

Beef sirloin with risotto funghi, confit tomato, crunchy of parmesan cheese and basil sauce

Confit lamb and ribs, aubergine and rosemary juice

Roasted duck, pistachio cream, pear compote and cardamom reduction

Monkfish, croaker, king prawn and cockles in stew (suquet)

Roasted sea bass, parsnip and pumpkin with pan-jus

Gilthead bream loins, carrots, zucchini and asparagus in green pepper cream

Roast turbot, garden tomatoes, zucchini, fresh soy and fresh oregano oil

Loin of wild sea bass, artichoke chips and mini vegetables stew with truffle
(*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.)

Dessert...

(to choose 1 option)

“Piña colada” with mango ravioli, coconut ice cream and crunchy sesame

Melonjito

Candied melon in mojito osmosis with mojito sorbet

Vanilla panna cotta with coffee

Gelified strawberry with pennyroyal shaved ice and red fruits

Our version of Lemon pie

Tropical fruit tartar with yuzu ice cream and citronella with vanilla cream

Chocolate and licorice mousse with creamy chocolate and oil with yogurt cream
(Suppl.)

Tangerine and passion disc with creamy vanilla and carrot cake
(Suppl.)

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)

Dessert buffet...

Macarons assortment

Pop-cakes

Pistachio financier with white chocolate and raspberry lio
Cocoa financier with double chocolate

“Minis” assorted

Mini Fairmont cheesecake with blueberries gelatine
Mini brownie with black cherry ganache
Mini tropical
Mini lemonpie
Mini millefeuille of chocolate, raspberry and mint

Sweet schnaps

Citrus panna cotta and basil
Lime-lemon

Seasonal fruit skewer

Mini cones of chocolate with ganache and red berries

Supplement:

(Suppl. to change the dessert for dessert 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.)

Our wedding cakes...

(to choose 1 option)

Black forest

Crispy white and dark chocolate cake

Raspberry strudel and vanilla chantilly

Strawberry cake with whipped cream

Chocolate and peanut mousse with oreo biscuit

Caramel massini

Yuzu and lemon mousse

Passion fruit sachertorte and white chocolate

Orange dacquoise with mousse of banana and raisins with rum

Saint Honoré with cream of tangerine and orange blossom
(Suppl.)

Red velvet brownie with beet and cheese
(Suppl.)

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

Appetizer Cellar

Whisky: Dewars White Label - Four Roses - Ballantine's
Rum: Bacardi Carta Blanca – Santa Teresa Gran Reserva – Cacique – Santa Teresa 1796
Gin: Bombay – Beefeater – Seagram's
Vodka: Moskovskaya – Eristoff - Stolichnaya
Vermouth Martini
Beer tasting
Soft drinks, Fruit juices, Mineral water
Wines and Cava selected for the event

Corner of Mojitos and Margaritas

During the Appetizer Suppl.
During Open Bar Suppl.

Gin Tonics Corner

During the Appetizer Suppl.
During Open Bar Suppl.

Selection of international gins:
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)

Ànima 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

Cellar

(White wine to choose)

Gregal d'Espiells de Juvé y Camps DO Penedès

Monólogo Verdejo DO Rueda

Raimat Clamor blanco DO Costers del Segre

(Red wine to choose)

Ànima de Raimat DO Costers del Segre

Orube crianza DO Rioja

Garbo Semi crianza DO Montsant

(Sparkling wine to choose)

Codorniu Non Plus Ultra Brut Nature

Freixenet Reserva Brut Nature

Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Selection of liqueurs

Mineral water

Petis fours, coffee and herbal teas

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

Open Bar

IN OUR BAR...

Whisky: Dewars White Label - Four Roses - Ballantine's
Rum: Bacardi Carta Blanca - Santa Teresa Gran Reserva - Cacique - Santa Teresa 1796
Gin: Bombay - Beefeater - Seagram's
Vodka: Moskovskaya - Eristoff - Stolichnaya
Baileys
Soft drinks, juices, beers
Mineral water
Cava selected for the event

NEAR THE END....

Snacks cones (to choose 3 varieties)
Iberian cured ham cubes
Mini "fuets"
Cubes of Manchego cheese
Nuts
Crisps
Pop corns

Sweets

CONTACTO

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

CONTACT

+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)
Burguer 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)

For kids

(to choose one)
Meat cannelloni
Homemade croquettes
Penne with tomato sauce
Pizza Margherita

(to choose one)
Beef burger with French fries
Nuggets with French fries
Calzone
Fish batter with French fries

(to choose one)
Assorted ice cream
Chocolate soup with fruit and marshmallows
Custard with biscuits
Custard with caramel

Grand wedding cake

Mineral water and soft drinks

(Same menu for all children)

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, fotografías, 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:

The price includes:
Linen, cutlery, crockery and glassware gala.
Open bar 3 hours during the dance party (Wedding at noon: until 11:00pm; Wedding night: until 04:00am)
Extra hour open bar: 10€ per person.
Late night snack during the dance party.
Suite and romantic breakfast for the wedding couple.
Printed menu cards and guest lists
Cloakroom service
Tasting menu for up to 6 guests (Tuesday to Saturday, noon).
1st wedding anniversary dinner, valid for 2 guests

Special menus: we have adapted menus for vegetarians, allergy, celiac, diabetic....

Services not included:

Floral ornaments
Music and photography
Rental rooms

For other services like floral ornaments, music, photography, etc.; contact US.
Staff menu (music, photographs, video).
The Hotel has a PARKING pay, with direct elevator to the Hall. To book places, contact with Sr. Mestres Tf. 669 88 14 14.

Terms:

These menus are made for a minimum of 100 guests. For smaller weddings, a menu will be quoted as.

MATERIAL INCLUIDO – MATERIAL INCLUDED:

Sillas – Chairs:

Tiffany Cava



Tiffany Blanca



Napoleón



Forja Granada



Forja Alhambra



(Disponibles otros modelos) – (Other chairs availables)

Mantelerías – Linnen:

Albero Beige



Boreal negro



Provenzal Azul



Albero Arena



Boreal Crudo



Tafetán cobre



Albero Gris perla



Provenzal Granate



* Consulte disponibilidad de otros colores....

* Consult us availability of our colours....