

The background is a piece of marbled paper with a complex, organic pattern. It features swirling, cell-like shapes in various shades of blue, teal, and purple, interspersed with golden-yellow and light beige areas. The texture appears granular and fluid. A thin, white, horizontally-oriented oval frame is centered on the page, enclosing the text.

SLS

BARCELONA



NUESTRA FILOSOFÍA

En SLS Barcelona, las bodas están diseñadas como experiencias, no solo como eventos.

Desde elegantes recepciones con cócteles hasta cenas sofisticadas y celebraciones nocturnas, cada detalle se cuida para reflejar tu personalidad, elevado por el glamour característico de SLS, la excelencia culinaria y un toque de lujo juguetón.

¿Por qué SLS?

- Espacios icónicos
- Gastronomía atrevida y formatos a medida
- La sensación de una boda destino frente al Mediterráneo





OUR WEDDING FORMULAS



139€* - Servicio de 5 horas
A partir de 50 personas

CASUAL & CLASSY WEDDING

Elegancia relajada con un toque SLS

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Copa de Bienvenida
2 snacks

5 aperitivos fríos
5 aperitivos calientes
2 estaciones en vivo

DULCE FINAL

5 Postres
o
Pastel nupcial a escoger

*Precio por persona 10% IVA adicional
Bebidas incluidas



EL PRECIO DEL MENÚ ‘CASUAL & CLASSY WEDDING’ INCLUYE:

Servicio durante 5 horas
Copa de bienvenida de 30 minutos
Cóctel de recepción de 1 hora y media
Barra libre de 3 horas (Hora extra Barra libre a razón de 12€ + 10% IVA por persona)

Cóctel de boda
Copa de bienvenida
2 snacks
5 aperitivos fríos
5 aperitivos calientes
2 estaciones
Selección de 5 postres o tarta nupcial

Bodega
Vino blanco, tinto y cava seleccionados
Martini, cerveza y refrescos
Cafés, infusiones, licores y mignardises
3 horas de barra libre

Personal de servicio especializado.
Impresión de minutas y seating plan personalizado.
Menaje y mobiliario incluidos.
Resopón de golosinas.
Servicio de guardarropía.
Plazas de aparcamiento disponibles.
Alquiler de espacio con consumo mínimo de alimentos y bebidas:
(Gala Ballroom: 20 000€; Cosmico: 15 000€; Starlight: 3 500€)

Prueba de menú (de martes a sábado, al mediodía)
Para los novios a partir de 50 comensales
Para los novios y 4 acompañantes a partir de 80 comensales
(a elegir 3 aperitivos fríos, 3 aperitivos calientes, 3 entrantes, 3 platos principales, 3 prepostres y 3 tartas)
Menú especial para el staff (fotógrafos, músicos, wedding planner, etc.).

Suite para la noche nupcial con desayuno.
Enlace de reserva especial de alojamiento para los invitados

Cena romántica para celebrar vuestro primer aniversario.
2 masajes de 50 minutos en nuestro Spa disponibles de lunes a viernes con una validez de 6 meses.
Descuentos especiales en tratamientos de Spa para la preparación del gran día como faciales y otros.

EL PRECIO DEL MENÚ DE BODA NO INCLUYE:

Opciones complementarias
Decoración floral
Mantelería y vajilla especial
Música

169€* - Servicio de 7 horas
A partir de 50 personas

A WONDROUS WEDDING

Un toque más sofisticado

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Copa de Bienvenida
2 snacks
4 aperitivos fríos
4 aperitivos calientes
2 estaciones en vivo

COMIDA

1 Entrante
1 Plato principal

DULCE FINAL

1 Postre
o
Pastel nupcial a escoger

*Precio por persona 10% IVA adicional
Bebidas incluidas



EL PRECIO DEL MENÚ ‘A WONDROUS WEDDING’ INCLUYE:

Servicio durante 7 horas
Copa de bienvenida de 30 minutos
Cóctel de recepción de 1 hora y media
Comida (almuerzo/cena) de 2 horas
Barra libre de 3 horas (Hora extra Barra libre a razón de 12€ + 10% IVA por persona)

Cóctel de boda
Copa de bienvenida
2 snacks
4 aperitivos fríos
4 aperitivos calientes
2 estaciones
1 entrante
1 plato principal
Selección de 1 postre o tarta nupcial

Bodega
Vino blanco, tinto y cava seleccionados
Martini, cerveza y refrescos
Cafés, infusiones, licores y mignardises
3 horas de barra libre

Personal de servicio especializado.
Impresión de minutas y seating plan personalizado.
Menaje y mobiliario incluidos.
Resopón de golosinas.
Servicio de guardarropía.
Plazas de aparcamiento disponibles.
Alquiler de espacio con consumo mínimo de alimentos y bebidas:
(Gala Ballroom: 20 000€; Cosmico: 15 000€; Starlight: 3 500€)

Prueba de menú (de martes a sábado, al mediodía)
Para los novios a partir de 50 comensales
Para los novios y 4 acompañantes a partir de 80 comensales
(a elegir 3 aperitivos fríos, 3 aperitivos calientes, 3 entrantes, 3 platos principales, 3 prepostres y 3 tartas)
Menú especial para el staff (fotógrafos, músicos, wedding planner, etc.).

Suite para la noche nupcial con desayuno.
Enlace de reserva especial de alojamiento para los invitados

Cena romántica para celebrar vuestro primer aniversario.
2 masajes de 50 minutos en nuestro Spa disponibles de lunes a viernes con una validez de 6 meses.
Descuentos especiales en tratamientos de Spa para la preparación del gran día como faciales y otros.

EL PRECIO DEL MENÚ DE BODA NO INCLUYE:

Opciones complementarias
Decoración floral
Mantelería y vajilla especial
Música

189€* - Servicio de 8 horas
A partir de 50 personas

LAVISH BANQUET WEDDING

Una celebración grandiosa como tú

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Copa de Bienvenida

2 snacks

2 aperitivos fríos

2 aperitivos calientes

1 estación en vivo

COMIDA

1 Entrante

1 Segundo entrante

1 Plato principal

1 Pre-postre

1 Postre o Pastel nupcial a escoger

*Precio por persona 10% IVA adicional
Bebidas incluidas



EL PRECIO DEL MENÚ ‘LAVISH BANQUET WEDDING’ INCLUYE:

Servicio durante 8 horas
Copa de bienvenida de 30 minutos
Cóctel de recepción de 1 hora y media
Comida (almuerzo/cena) de 3 horas
Barra libre de 3 horas (Hora extra Barra libre a razón de 12€ + 10% IVA por persona)

Cóctel de boda

Copa de bienvenida
2 snacks
2 aperitivos fríos
2 aperitivos calientes
1 estaciones
1 Entrante
1 Segundo entrante
1 Plato principal
1 Pre-postre
Selección de 1 postre o tarta nupcial

Bodega

Vino blanco, tinto y cava seleccionados
Martini, cerveza y refrescos
Cafés, infusiones, licores y mignardises
3 horas de barra libre

EL PRECIO DEL MENÚ DE BODA NO INCLUYE:

Opciones complementarias
Decoración floral
Mantelería y vajilla especial
Música

Personal de servicio especializado.
Impresión de minutas y seating plan personalizado.
Menaje y mobiliario incluidos.
Resopón de golosinas.
Servicio de guardarropía.
Plazas de aparcamiento disponibles.
Alquiler de espacio con consumo mínimo de alimentos y bebidas:
(Gala Ballroom: 20 000€; Cosmico: 15 000€; Starlight: 3 500€)

Prueba de menú (de martes a sábado, al mediodía)
Para los novios a partir de 50 comensales
Para los novios y 4 acompañantes a partir de 80 comensales
(a elegir 3 aperitivos fríos, 3 aperitivos calientes, 3 entrantes, 3 platos principales, 3 prepostres y 3 tartas)
Menú especial para el staff (fotógrafos, músicos, wedding planner, etc.).

Suite para la noche nupcial con desayuno.
Enlace de reserva especial de alojamiento para los invitados

Cena romántica para celebrar vuestro primer aniversario.
2 masajes de 50 minutos en nuestro Spa disponibles de lunes a viernes con una validez de 6 meses.
Descuentos especiales en tratamientos de Spa para la preparación del gran día como faciales y otros.



EXTRAS

Canapés extra: 4€ c/u

Canapés especiales: suplemento

Estaciones extra: 18€ c/u

Estaciones especiales: suplemento

Pastel nupcial añadido: 12€

Postre adicional: 8€

*Precio por persona 10% IVA adicional



MENÚ



SNACKS

ACEITUNA, NARANJA Y ALMENDRA (fs)

MANCHEGO EN ACEITE Y MEMBRILLO LIMONERO (la)

PATATAS CHIPS ALIÑADAS (sf)

HOJALDRE DE OLIVADA (la | gl)

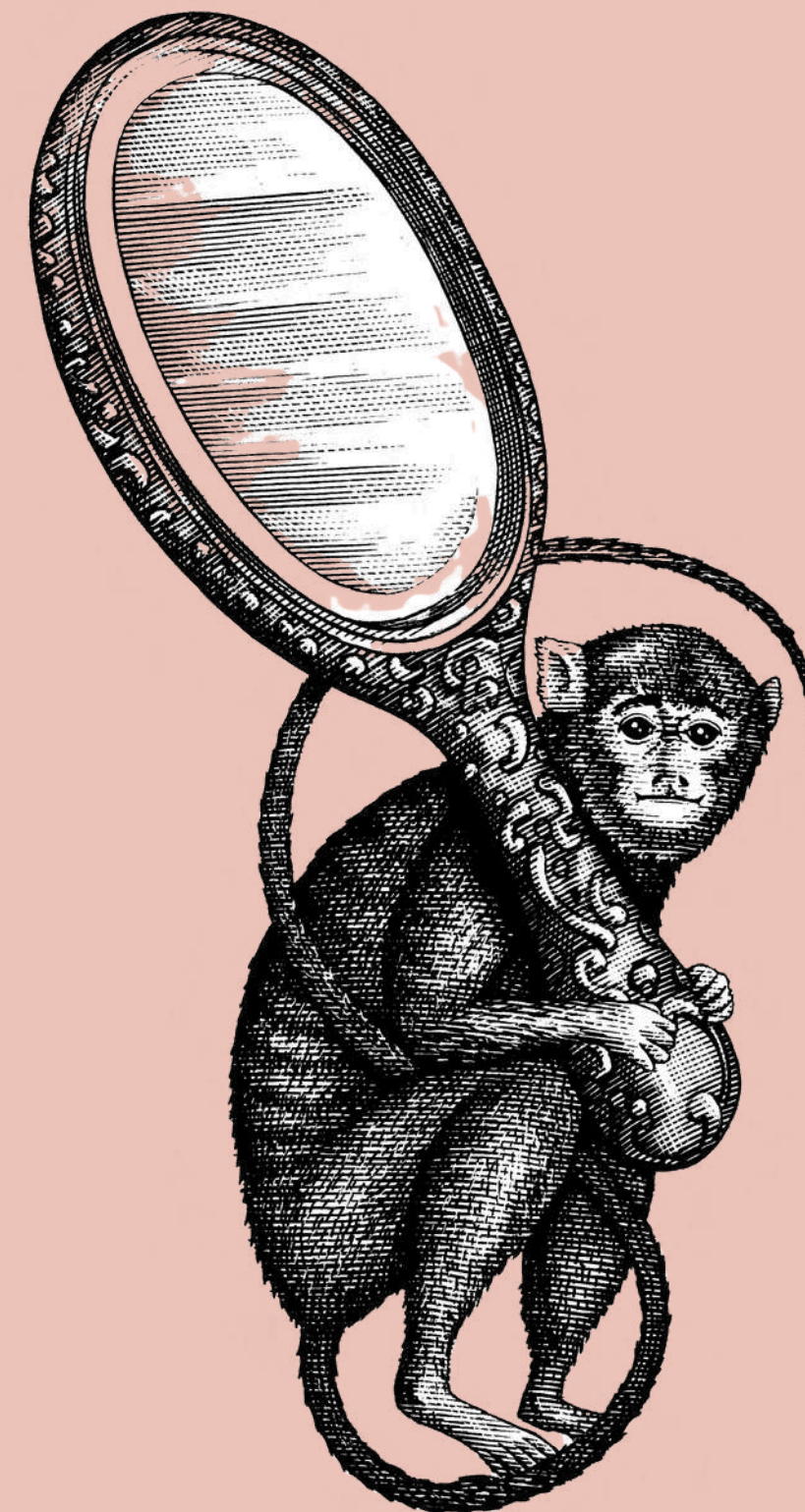
TUBERCHIPS

CHIPS DE YUCA PICANTITOS

PALOMITAS TRUFADAS (la)

CRUJIENTE DE MASA MADRE Y SALSA DE TOMATILLO VERDE (gl | sf)

AIRBAGUETTE, ANCHOA Y PICUAL (gl | pe)



A elegir en Casual & Classy Wedding / Wondrous Wedding / Lavish Banquet Wedding

APERITIVOS FRÍOS

ANCHOA DE LA ESCALA CON QUESO CURADO (gl | la) - supl.2€

FILIPINO DE FOIE GRAS, Y CHOCOLATE BLANCO (la | sf) - supl.2€

BLINI, CREME FREAICHE, SALMON Y BELUGA (gl | la | pe) - supl.5€

MINI ROLL DE CANGREJO REAL Y CAVIAR DE ACEITE PICANTON (gl | ms | la | hu) - supl.5€

CECINA DE WAGYU EN SANDWICH CRUJIENTE (gl) - supl.5€

ENSALADILLA UNTUOSA DE POLLO AL CURRY, RABANITO Y GERMINADO DE SISHO (gl | hu | sf)

COCA DE FOCACCIA CON ESCALIVADA Y GARUM (gl | pe | sf)

CONO DE TARTAR DE ATUN CON GEL DE LIMA (gl | pe | sj | se)

ENSALADA DE GAMBA Y MANZANA (gl | ms | hu)

BACALAO CONFITADO CON CITRICOS Y ENELDO (pe)

VENTRESCA DE ATUN CON PIMIENTOS ASADOS (pe)

MACARON DE FOIE Y MANZANA (fs | gl)



ILLOW DE BACALAO AHUMADO Y PERLAS DE NARANJA (gl | pe)

TARTAR DE FUET Y CAVIAR DE TOMATE-AOVE (sf)

PAN CON TOMATE FINO Y CRUJIENTE, CON JAMON IBERICO 100% (gl)

SARDINA AHUMADA CON AVELLANA SALADA (pe)

TARTAR DE TERNERA MADURADA Y MILHOJAS DE PATATA (sf | mo | hu)

CALABACIN ROLL CON MISO BLANCO (sf) - VG

CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA Y MIEL DE CEBOLLA (gl | la | sf) - V

YEMA DE TOMATE DE ORO Y ZANAHORIA - VG

TARTAR DE TOMATE SOLEADO Y KALAMATA (gl | sf) - VG

MINI BOMBON DE BERENJENA Y SESAMO (fs) - VG

ENSALADA DE ESPARRAGOS Y ALCACHOFAS DE BOCADO (gl) - VG

A elegir en Casual & Classy Wedding / Wondrous Wedding / Lavish Banquet Wedding

APERITIVOS CALIENTES

BOLLITO CRUJIENTE DE CHORIZO Y MAYONESA DE LIMA Y CILANTRO (gl | hu)

LANGOSTINO KATAIFI, CREMOSO DE CORAL Y ALBAHACA (gl | hu | ms)

RAVIOLI CRUJIENTE DE RABO DE TORO Y CREMOSO DE CELERY (gl | la)

CREMOSO DE YEMA TRUFADA, PATATA Y PAPADA DE CERDO (hu)

BAO DE PATO Y KIMCHEE (gl | sf)

MINI BIQUINI DE SOBRASADA Y QUESO MAHON (gl | la)

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA MADURADA, CHEDDAR Y SALSA BBQ (gl | la | sf)

CROQUETA DE JAMON IBERICO (gl | hu)

ESPETO DE PULPO AL CARBON ENCINA CON EMULSION DE AJO NEGRO (ms | hu)

ALITAS DE POLLO SIN HUESO, CON CHUTNEY DE MANGO (sf)

PINCHO MORUNO CON MANZANA VERDE

SALMON A LA LLAMA CON MISO NEGRO (pe | se | sf)

MINI BIQUINI DE BERENJENA Y QUESO HALLOUMI (gl | la) - VG

MINI CROQUETITA DE CEPS (gl | hu) - V

TARTA FUNDENTE DE QUESO, CEBOLLA Y LAGRIMAS DE PIMIENTO (gl | la) - V

MINI HAMBURGUESA DE LEGUMBRES, SALSA BBQ Y BACON VEGANO (gl | sf) - VG

CREMOSO DE ORZO CON ALBAHACA Y PIÑONES (gl | fs) - VG

CAPUCCINO DE SETAS, TRUFA Y PUERRO (la) - VG

CHUPACHUP DE CODORNIZ ESCABECHADA CON VINAGRE DE FRAMBUESA (sf)

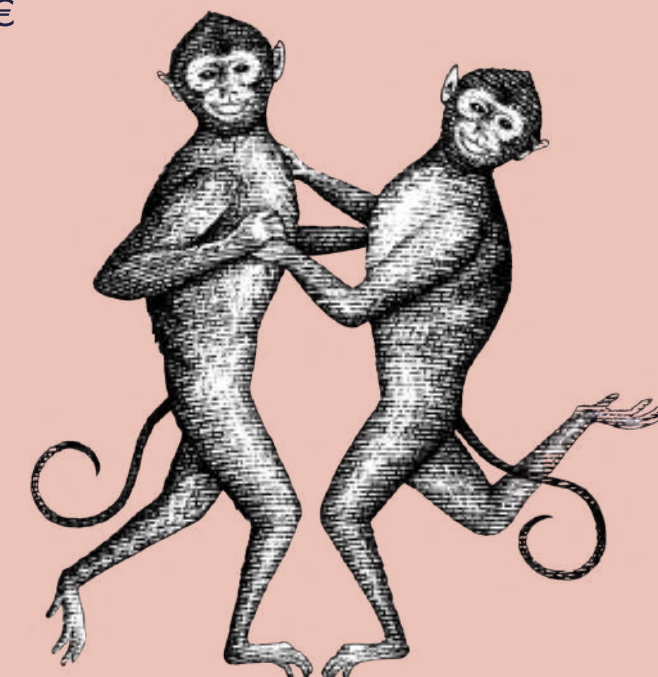
HOTDOG DE GAMBA ROJA CON SU ESENCIA Y CHIP DE AJO (gl | ms | hu) - supl.2€

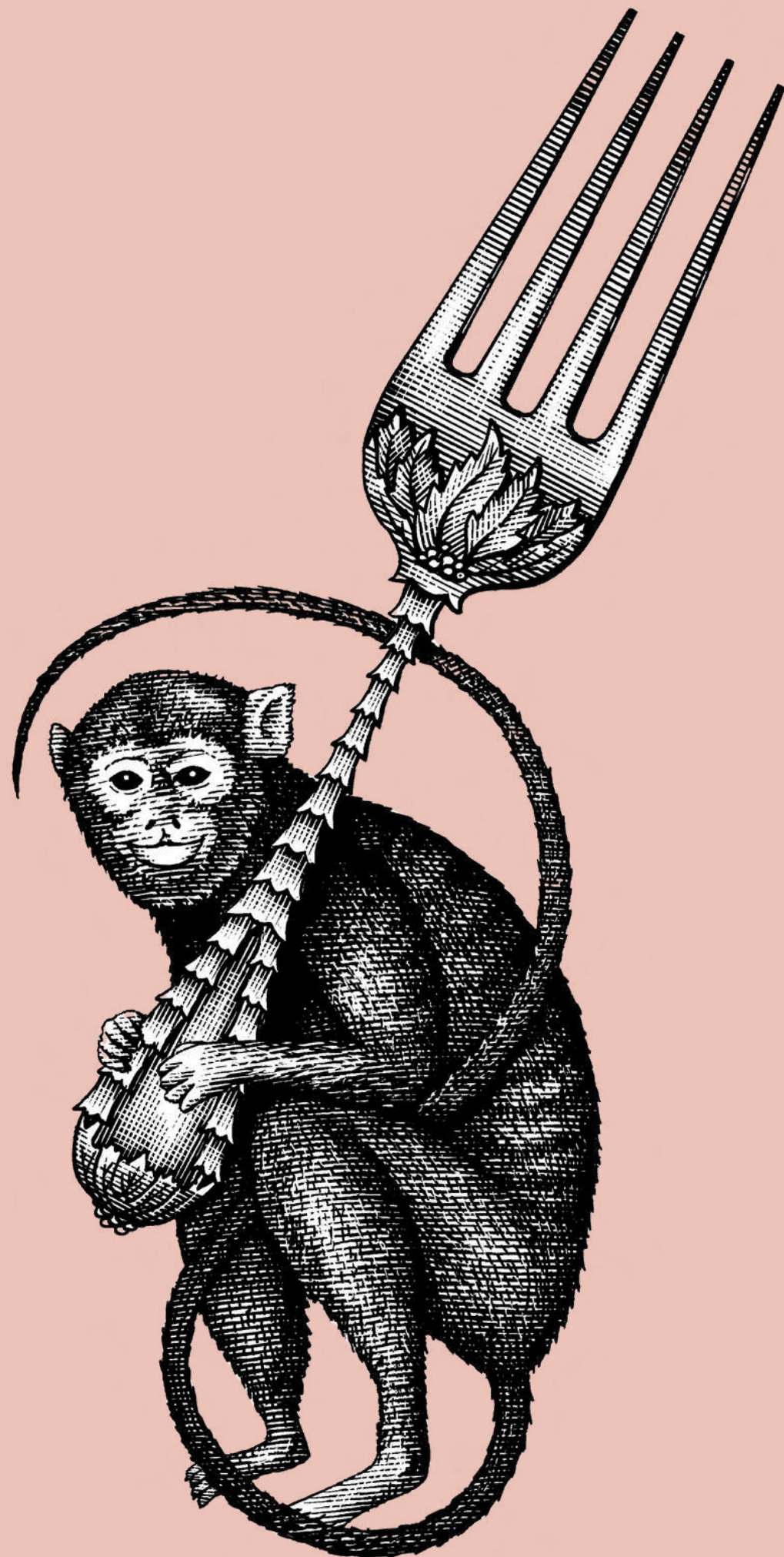
CUCURUCHO DE PUNTILLAS DEL MEDITERRANEO, ALIÑO DE JENGIBRE Y LIMA (gl | ms | hu) - supl.2€

MONTADITO DE FOIE GRAS Y CAVIAR BALSAMICO (gl | la) - supl.4€

VIEIRA CON CECINA WAGYU (ms) - supl.5€

A elegir en Casual & Classy Wedding / Wondrous Wedding / Lavish Banquet Wedding





ESTACIONES

BRASA

MINI BURGUER GRILL

ROBATA JAPONESA - PESCADO Y CARNE

MARISCO DE COSTA A LA BRASA - supl.16€ por cliente

FOGONES

RISOTTO A QUESO ABIERTO

DIM SUM Y GYOZAS

PAELLAS ANXOVA

FOIE GRAS A LA PLANCHA - supl.15€ por pax

HORNO

FLAT BREADS

MINI CALZONE - supl.12€ por pax

FRIAS

MOZZARELLA Y BURRATA BAR

OSTRAS!

CEVICHES Y TIRADOS

STEAK TARTAR AL MOMENTO

MESA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

FLORES DE QUESO

JAMON IBERICO Y SU JAMONERO - supl.580€ por pieza

SUSHI BAR BY COSMICO - supl.18€ por cliente

CATA DE CAVIAR - supl.900€ por 300gr

A elegir en Casual & Classy Wedding | Wondrous Wedding | Lavish Banquet Wedding

POSTRES

TARTITA DE NUTELLA Y CHOCOLATE (gl | la | fs | hu)

FRESA OSMOTIZADA AL JEREZ (sf)

CONO LEMON PIE (gl | hu | la)

PECAN PIE CON COCO Y CARDAMOMO (gl | fs) - VG

TARTA CAPRESE CON CREMOSO DE TE (hu | fs | la | sf)

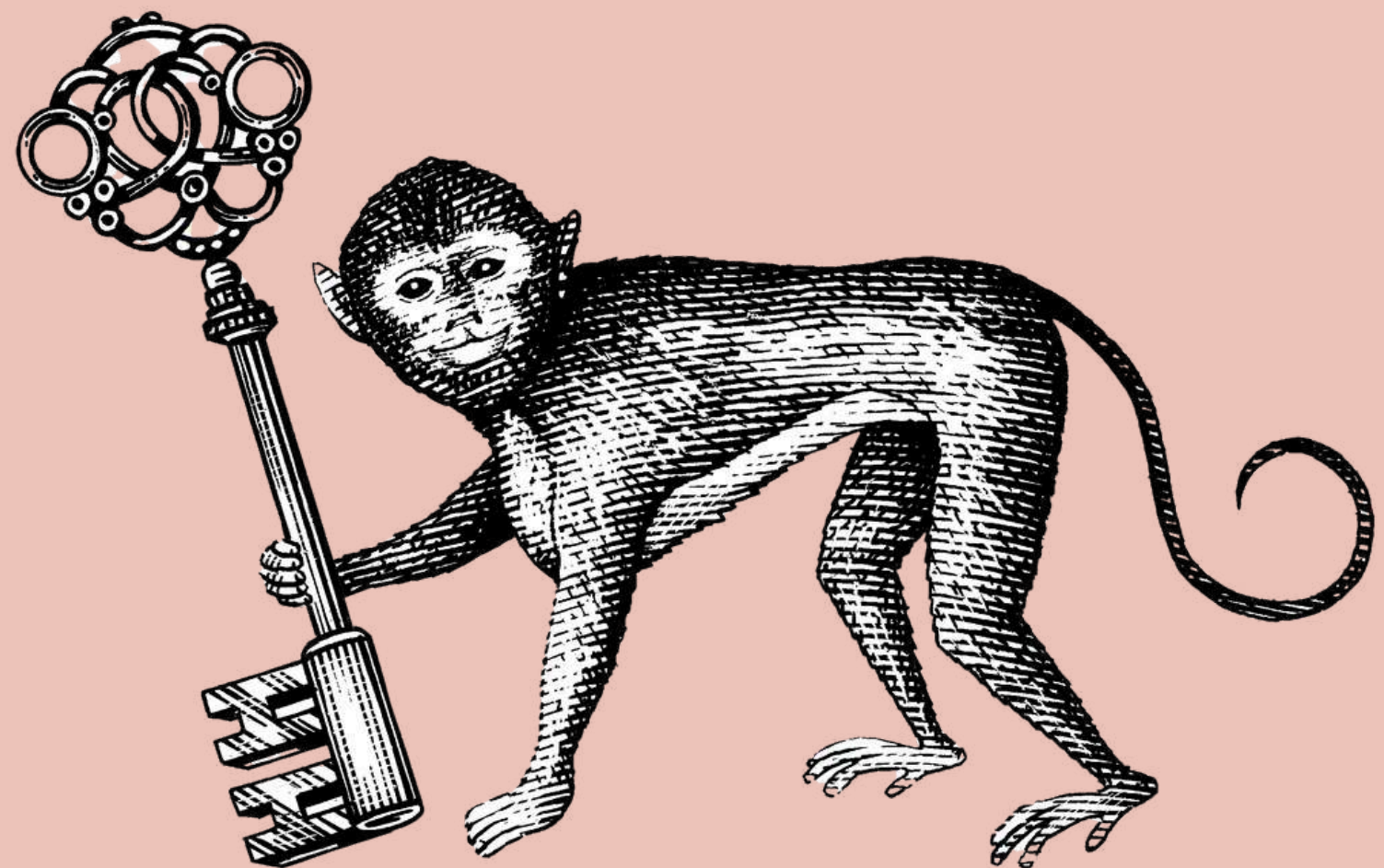
TARTELETA DE FRUTA DE TEMPORADA - VG

MINI LOTUS CHEESECAKE (gl | hu | la | fs | sf)

VASITO DE TIRAMISU EXOTICO (hu | la | gl)

PROFITEROL DE YUZU Y TE MATCHA (gl | hu | fs)

MINI TARTA DE PERA Y ALMENDRA (fs | hu | gl)



A elegir en Casual & Classy Wedding

ENTRANTES

CRUDO DE CARABINERO Y AGUACATE, CREMOSO DE PIÑONES, CORAL Y BROTES DE TEMPORADA (ms | fs)

CARPACCIO DE CHULETA, ALIÑO "HARRI'S BAR", RABANITO, REMOLACHA Y YEMA CURADA (sf | hu)

CANELON DE PATO Y FOIE GRAS, PISTACHO, ESCAROLA Y MALVASIA DE SITGES (gl | sf | fs)

COGOLLOS CRISTAL, ESCABECHE DE PERDIZ, GARUM DE ANXOVA Y TEJA DE PARMESANO (la | pe | sf)

ENSALADA DE TOMATES CONFITADOS DE PROXIMIDAD, MATÒ, ALBAHACA, ESPINACAS Y BROTES (la) - V

ENSALADA DE MINIVERDURAS ORGANICAS, QUESO DE ANACARDOS Y ENELDO (fs) - VG

GAZPACHO DE FRESAS, NIEVE DE AOVE, HUEVOS DE CODORNIZ Y CROUTONS DE FOCACCIA (gl | sf) - V

LOMO DE SALMON AHUMADO NORUEGO, ENSALADA DE HINOJO, AGUACATE Y CAVIAR BELUGA (pe) - supl.12€

A elegir en Wondrous Wedding / Lavish Banquet Wedding



SEGUNDO ENTRANTE

CAPELLI DE BOGAVANTE, CALDO DE SUKET Y ESPARRAGUITO DE MAR (gl | ms)

RAVIOLONE DE PANCETA IBERICA Y LANGOSTINO, ENSALADA DE CILANTRO Y VELOUTE DE COCIDO (gl | hu | ms)

VERDURITAS DEL MARESME, GUISO DE TRUFA DE TEMPORADA, CHANTARELLAS Y CREMOSO DE APIONABO (la)

CREMA DE ALMEJA CON TIERRA DE COCO, LIMA, CILANTRO Y VIEIRA (pe | gl | ms)

SOPA DE ESPARRAGO BLANCO SUS YEMAS Y CRUMBLE TRUFADO (gl) - VG

COLITAS DE GAMBA ROJA, TIBIO DE CAUSA, HUEVO DE CODORNIZ Y MAYONESA DE CORAL (pe | hu | ms)

CARPACCIO DE AGUACATE, ALCACHOFA CONFITADA Y VERDURAS DE TEMPORADA - VG

CREMA DE ERIZO, BRIOCHE, CAVIAR SEBRUGA, Y GRATIN DE QUESO COMTE (gl | hu | pe | la) - supl.12€

A elegir en Lavish Banquet Wedding



PRINCIPALES

CARNES

PRESA IBERICA AL CARBON, MILHOJAS DE PATATA CRUJIENTE CON VELO Y AJO DULCE

PRENSADO DE COCHINILLO IBERICO, CON YOGUR ÁCIDO Y TATIN MANGO (la | gl)

PATO CON PERAS Y RATAFIA (sf)

SUPREMA DE POLLO DE CORRAL, CREMOSO DE PATATA Y TRUFA, TIRABEQUES Y SALSA DE ROSTIT (la | fs | sf)

ROULADE DE POULARDA, TRUFA Y FOIE, VELOUTE-MANTEQUILLA Y POLENTA (sf | la | gl)

SOLOMILLO WELLINGTON, PISTACHO, BOLETUS Y PURE PATATA CLASICO (gl | fs | la)

SOLOMILLO DE TERNERA MADURADA, COLIFLOR, MISO Y MURGULAS A LA CREMA (la)

PALETILLA DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA, POLENTA CREMOSA Y SETAS DE TEMPORADA (la)

COSTILLAR DE LECHAZO, BONIATO, RAGOUT DE VERDURAS Y JUGO AL ROMERO (sf)

PESCADOS

CORVINA SALVAJE, MIGAS DE IBERICO Y AJO ASADO (pe | gl)

TOURNEDO DE RAPE, PURE DE ZANAHORIA Y BIMBI-LIMA (pe)

BACALAO NEGRO CONFITADO, MIEL DE PIMIENTO Y MINIVERDURAS (pe)

MERLUZA DE PINCHO ASADA CON CIGALAS DEL SEÑORITO Y SOFRITO DE CALAMAR (pe | ms | sf)

PULPO A LA LLAMA, COLIFLOR VIRGEN EXTRA Y CRUJIENTE DE PIMENTON (pe | la)

RODABALLO A LA BRASA, CREMOSO DE BROCOLI Y MANTEQUILLA, BEARNESA DE CHARDONNAY (pe | la | sf)

LENGUADO RELLENO DE CANGREJO, SALSA HOLANDESA CON CAVIAR OSCIETRA (pe | ms | hu | la) - supl.18€

A elegir en Wondrous Wedding / Lavish Banquet Wedding



PRINCIPALES

VEGETARIANO / VEGANO

CHAMPIÑÓN PORTOBELLO A LA BRASA, ENSALADA DE APIO-NABO, TOFU Y CEBOLLETA CRUJIENTE (sf) - VG

CREMOSO DE PASTA ORZO AL LIMON, TOMATE AMARILLO CONFITADO, CRUJIENTE DE ALBAHACA Y CHIA (la | gl) - V O VG

"TRINXAT" DE CALABAZA CON TRUFA DE ESTACION Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA - V

A elegir en Wondrous Wedding / Lavish Banquet Wedding



PREPOSTRES

SORBETE DE LIMON CON CHAMPAGNE VEUVE CLICQOT (sf)

SOPA DE MANDARINA, CHOCOLATE BLANCO Y CARAMELO DE ACEITUNAS NEGRAS (la | hu | sj)

MOJITO FROZEN: TOFFEE Y HELADO DE RON CON GRANIZADO DE MENTA (sf)

INFUSION DE FRESAS Y PIMIENTA NEGRA CON YOGURT ACIDULADO (la)

SORBETE DE REMOLACHA Y NARANJA SANGUINA CON PEDRO XIMENEZ (sf)

SOPA DE ALMENDRAS, TARTUFO Y SORBETE DE CALAMANSI (fs | la)

A elegir en Lavish Banquet Wedding



POSTRES

FRESAS CON NATA EN FLOR DE PAULOVA, CHOCOLATE BLANCO Y FIOR DE LATTE (hu | la | sj | sf)

COPA DE PASION, CAFE Y TEXTURA DE MASCARPONE (gl | hu | la | fs | sf)

OREO CHEESE CAKE, MANGO Y HELADO DE LECHE MERENGADA (gl | hu | la | fs | sf | sj)

MICUIT DE CHOCOLATE FUNDENTE, AVELLANAS GARRAPIÑADAS Y FRAMBUESA (gl | hu | la | fs | sf | sj)

FINGER DE CACAHUETE SALADO, TOFFEE Y NAMELAKA DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA (gl | hu | la | fs | sf | sj)

BIZCOCHO TIERNO DE PISTACHO Y CANELA, NUCLEO DE MELOCOTON Y HELADO DE YUZU (gl | hu | la | fs | sf)

VEGAN CHEESECAKE CON SORBETE DE MANGO PASSION - VG

A elegir en Wondrous Wedding / Lavish Banquet Wedding



TARTA NUPCIAL



FRAISER

Fresas, Nata y Crema

(gl | hu | la | sf)

CHOCOLATE INDULGENCE

Tres Chocolates y Cuatro Texturas

(gl | hu | la | fs | sf | sj)

TANGERINE

Vanilla, Mandarina y Azahar

(gl | hu | la | fs | sf | sj)

JAZMIN NEGRO

Chocolate con Leche, Haba, Tonka, Moras y Jazmin

(gl | hu | la | fs | sf | sj)

GOLD OPULENCE

Chocolate Blanco, Frambuesa y Pistachio

(gl | hu | la | fs | sf | sj)

A elegir en Casual & Classy Wedding / Wondrous Wedding / Lavish Banquet Wedding



SUPPERS O RESOPONES

BRING IT ON

(1 hora)

2 opciones + 1 estación

25€/Persona

SUPPER DELIGHT

(1 hora)

2 opciones + 2 estaciones

35€/Persona

DON'T STOP THE PARTY

(2 horas)

3 opciones + 2 estaciones

65€/Persona

Item extra - 4€

Estaciones extras - 12€

Estaciones especiales suplemento*

*Las estaciones con suplemento requieren de la presencia de un chef

*Precio por persona 10% IVA adicional



SUPPERS O RESOPONES

OPCIONES SUPPER

SURTIDO DE EMBUTIDOS Y PAN CON TOMATE

TABLA DE QUESOS CON FRUTOS SECOS Y CRACKERS

TORTILLAS DE PATATA CON PAN MOLLETE

MINI BRIOCHES DE JAMÓN COCIDO

MOLLETE DE JAMÓN SERRANO

SÁNDWICH DE QUESO Y TOMATE

WRAP DE POLLO AHUMADO CON TOMATE SEMI ESCABECADO

SURTIDO DE FINGER SÁNDWICH (ATÚN | VEGETAL | CAPRESE)

SUPPER STATIONS

MINI BURGUER STATION

KIOSKO DE PAPITAS PREPARADAS

MINI HOTDOG NEWYORK

PIZZA PARTY

WAFFLE CORNER

TACOS WEY - supl.12€ por pax

KEBAB STATION - supl.12€ por pax

CHOCOLATE BAR

CANDY BAR

CHURROS CON CHOCOLATE - supl.12€ por pax

BEBIDAS INCLUIDAS

AGUA MINERAL SIN Y CON GAS

REFRESCOS

ZUMOS

CERVEZA ESTRELLA DAMM

BODEGA

VINO BLANCO

MIRANDA D'ESPIELLS, D.O. PENEDES, CHARDONNAY (INCLUIDO)

BALUARTE, D.O. RUEDA, VERDEJO (6€ + 10% IVA POR PERSONA)

PAZO DAS BRUXAS, D.O. RIAS BAIXAS, ALBARIÑO (7€ + 10% IVA POR PERSONA)

VINO TINTO

VIÑA SALCEDA, D.O. RIOJA, TEMPRANILLO GARNACHA (INCLUIDO)

BALUARTE, D.O. RIBERA DEL DUERO, TINTO FINO (6€ + 10% IVA POR PERSONA)

GR-174, D.O. PRIORAT, TEMPRANILLO SYRAH CAB SAUV Y FRANC CARYNIENA GARNACHA (7,00€ + 10% IVA POR PERSONA)

CAVA

PERELADA BRUT RESERVA (INCLUIDO)

PERELADA PRIVAT BRUT NATURE ROSE (7€ + 10% IVA POR PERSONA)

BARRA LIBRE DE 3 HORAS INCLUIDO - HORA EXTRA BARRA LIBRE A RAZÓN DE 12€ + 10% IVA POR PERSONA)

BARRA LIBRE DE 3 HORAS PREMIUM (13€ + 10% IVA POR PERSONA) - HORA EXTRA BARRA LIBRE A RAZÓN DE 15€ + 10% IVA POR PERSONA)

**Precio por persona 10% IVA adicional*



¿EMPEZAMOS A PLANEAR?

¡Contáctanos para poner la boda de tus sueños en marcha!

Tel: +34 699 088 175

Email: groups.barcelona@slshotels.com

