

LA PINEDA
events

BIENVENIDOS

La Pineda es un restaurante situado en Gavà Mar a 10 minutos de la ciudad de Barcelona, desde 1955, que ofrece sus mágicos jardines para que viváis el día más importante de vuestras vidas, acompañados por magníficos salones y un servicio impecable.

Este lugar es una elección de gran éxito para organizar tu boda, además de sus casi dos mil metros cuadrados en jardines, disponemos de parking gratuito con un aforo de más de 300 coches.

Tenemos varias opciones que podrán adaptarse a lo que está buscando, en las siguientes paginas encontrarás nuestras dos propuestas..



 @lapinedaevents



 @restaurantlapineda

WhatsApp 618572834
Telf. 936330442 - 936330446
Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà (Parking Gratuito)

RESTAURANT LA PINEDA

MENÚ CLÁSICO

APERITIVO BIENVENIDA

Copa de cava

Palitos de secallona

Brocheta de encruditas La Pineda

Mini crestas rellenas

Patatas chips estilo La Pineda



APERITIVOS FRIOS

- Surtido de quesos Españoles con almendras
- Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra
- Pipeta de salsa Espinaler con el mejillón de roca
- Nachos con crema de queso especiada y humus
- Brocheta de perla de melón y cola de gamba
- Tosta de pan de pasas con sobrasada, huevo de codorniz y miel
- Brocheta de pera confitada con jamón de pato

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas estilo La Pineda
- Almohaditas de morcilla de Burgos
- Buñuelos de brandada de bacalao con salsa romesco
- Vasito de guacamole con langostino en panko
- Mini rollito de hortalizas crocant
- Anillas de calamar a la andaluza
- Mini canelón de ceps estilo La Pineda
- Buffet de fideuá con all-i-oli

BARRA LIBRE DURANTE TODO EL APERITIVO



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446

PLATOS



- **Meloso de ternera hecho a baja temperatura en salsa Española con patata panadera y trigueros**
- **Muslo de pato confitado con taten de manzana, gratén de patata en salsa de oporto.**
- **Bacalao con salsa de marisco y patatas a lo pobre.**



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446

SUPLEMENTOS



+ 2,00€ pers.

- Medallones de solomillo ibérico, patatas al tomillo y cebollas confitadas con salsa de ceps.
- Dorada al horno con hortalizas.

+ 4,00€ pers.

- Suprema de salmón noruego con relleno de queso de cabra.
- Lechón de Segovia deshuesado, confitado a baja temperatura con peras caramelizadas y tomates secos en aceite.

+ 5,00€ pers.

- Lomo de lubina a la donostiarra con gambas y patatas.
- Entrecot de ternera braseado con salsa de trufas con ragout de verduras.

+ 9,00€ pers.

- Solomillo de ternera con foie "sauté" y salsa de foie, laminado de ceps y puré violeta.
- Medallones de rape del cantábrico en "suquet" con mejillones y almejas.

+ 13,00€ pers.

- Espaldita de cabrito al horno tradicional con su guarnición.



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446



BUFFET

- Buffet de jamón de pata ibérica con pan con tomate (cortador profesional) - 600€
- Buffet de brochetas en la barbacoa Show Cooking - 6€ pers.
- Buffet de arroces- 6€ pers. (negro, perellada, ceps, verduras)
- Buffet embutido ibérico - 8€ pers. (jamó, chorizo, salchichón y lomo)
- Buffet de Candy bar - 5€ pers. (donuts y dulces surtidos)

SORBETE

2,50€ pers.

- Mango de Brasil
- Mandarina Imperial
- Limón hierbabuena
- Cítricos y vegetales
- Frutos del bosque

(más sabores a consultar)



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446



TARTA NUPCIAL



QUESO CON FRESAS DEL BOSQUE

Mousse de queso fresco, cubierto de fresas del bosque

LIMÓN FLAMEADA

Base sablé crema de limón y cubierta de merengue flameado

GUANAJA Y CRUJIENTE DE MACADAMIA

Mousse de chocolate, núcleo de vainilla crujiente de macadamia

CHOCOLATE BLANCO Y MARACUYÁ

Mousse de chocolate, corazón de maracuyá y glaseado blanco

CHEESECAKE

Clásica tarta de queso americana, galleta crumble y confitura de fresa

RED VELVET

Original bizcocho rojizo, confitura de fresa y suave crema de queso

CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria, capa de albaricoque y queso

**También tenemos las tartas tradicionales de toda la vida..
(Massini, Sacher, Crema Catalana, Selva Negra, etc..)**



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446



BODEGA

Vino blanco Si Lacrima Baccus D.O.Penedés

Vino tinto Marques del Puerto Crianza D.O.C Rioja

Cava Lacrima Baccus Brut Nature Gran Reserva

Aguas minerales

Cafés e Infusiones

Media hora de licores durante la sobremesa



PRECIO DESDE 99€



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446

RESTAURANT LA PINEDA

MENÚ MODERNO

APERITIVO BIENVENIDA

Copa de cava

Palitos de Secallona

Cucuruchos de patatas paja

Mini cañas de panes tradicionales



APERITIVOS FRIOS

- Vasito de guacamole con langostino en tempura
- Chupito de salmorejo con jamón y huevo
- Delicia de crema de melón con jamón crujiente
- Rebanada de pan con morcilla y huevo de codorniz con miel
- Brandada de bacalao con olivada y crema de piquillo
- Bombon de foie con granillo de almendra crujiente
- Pan de coca con tomate Montserrat con anchoas del Mediterraneo
- Esqueixada de bacalao con tomate y aceite cibollete

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas estilo La Pineda
- Mini canelón de setas con salsa de ceps
- Buñuelos de brandada de bacalao con salsa romesco y all-i-oli
- Brocheta de pollo con sésamo negro y blanco y salsa de yogur
- Lingote de cochinillo con salsa de pueblo
- Samosas rellenas de verdura con salsa brava
- Rogut de meloso de ternera con salsa sauvignon

BARRA LIBRE DURANTE TODO EL APERITIVO



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446

BUFFET

(TRES A ESCOGER)

- Fideuá de sepia tipo costa brava
- Paella parellada de pescado y carne
- Paella de alcachofa y calamar
- Paella de arroz negro con champiñones
- Risotto de verduras y setas
- Brocheta de carne con Sow Cooking
- Quesos españoles con frutos secos



SUPLEMENTOS

- Buffet de Sushi - 9€ pers.
- Jamón ibérico y pan de coca con tomate (con cortador profesional) - 600€



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446



POSTRES

Brochetas de frutas

Vasitos de mousses variadas

Micro muffins (surtido de distintos sabores)

Macarons (surtido de distintos sabores)

Cubitos de tarta carrot cake

Mini tartaletas rellenas de diferentes cremas

Donuts minis clásicos de azúcar

Trufas de chocolate estilo La Pineda

Buñuelos rellenos con azúcar

Mini blinis al gusto

Dados de limón pie con merengue tostado

Miniatura de gofre al gusto

Vasito de sabores y helados variados

Salsas para acompañar: chocolate, crema de leche, caramelo, fresa, dulce de leche, mango.



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446





BODEGA

Vino blanco Bitácora Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Basagoiti Crianza D.O.C Rioja

Cava Parxet Brut Reserva

Aguas minerales

Cafés e Infusiones

Media hora de licores durante la sobremesa



PRECIO DESDE 120€



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446

LA PINEDA
events

LA CEREMONIA



CEREMONIA CIVIL EN LOS JARDINES

Incluye montaje, sillas con funda, alfombra, mesa para el oficiante, arco y decoración, sonorización y megafonía con técnico y oficiante o maestro de ceremonias.

*BARRA PREVIA LIGHT DE
AGUAS MINERALES Y LIMONADAS*

590 €

@lapinedaevents



@restaurantlapineda

WhatsApp 618572834
Telf. 936330442 - 936330446
Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà (Parking Gratuito)

ACONSEJADO DE 4 A 8 AÑOS

Menú infantil

Macarrones con tomate

Nuggets de pollo

Patatas fritas

Helado Disney

Refrescos, zumos de frutas, agua

20€



ACONSEJADO DE 9 A 13 AÑOS

Menú infantil

Canelones La Pineda

Escalopa de pollo con patatas fritas

Tarta nupcial

Refrescos, zumos de frutas, agua

30€



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446



CONDICIONES GENERALES

RESTAURANT LA PINEDA

EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE.

Montaje de las mesas con diversas combinaciones de mantelería, fundas o lazos.

Centros de mesas: decoración de la mesa con distintas opciones.

Los centros de mesa no naturales, se retirarán después de los cafés.

Los centros de flor natural, tienen un coste adicional de 16,00€ por centro.

DISC-JOCKEY.

Ambientación musical personalizada, con Disc-Jockey desde el aperitivo hasta el final del baile.

PRUEBA DE MENÚ.

Degustación del menú gratuita, para 2 o 6 personas dependiendo del número de invitados.

BODEGA.

Si se solicita, se pueden valorar otras opciones diferentes a las expuestas.

I.V.A.

El tipo de IVA será el que marque el Estado en el momento de la celebración por lo que podría variar el precio final, IVA del 10% aplicado a estos precios.

DECORACIÓN / MONTAJE SINGULAR APORTADO POR LOS NOVIOS.

Se cobrará un suplemento de 60€ por colocación de detalles, minutas especiales, regalos, decoración especial en aperitivo o banquete que los novios aporten.

EXCLUSIVIDAD Y MÍNIMOS DE COMENSALES.

Esta fórmula completa está pensada para 70 adultos mínimo y con exclusividad de salón elegido y áreas seleccionadas. En caso de ser menos, hay unos mínimos de facturación. Si se decanta en algo más íntimo, disponemos de otras propuestas muy interesantes.

DESCUENTOS Y PROMOCIONES PARA UN MÍNIMO DE 70 ADULTOS.

Viernes 10% de descuento + 30% de descuento en la ceremonia

Domingo 10% de descuento + la ceremonia al 50%

Sábado 10% de descuento para bodas de noviembre a marzo y agosto.

consulta nuestras promociones en temporada baja (noviembre a abril)

CONDICIONES GENERALES

RESTAURANT LA PINEDA

INCLUYE.

- Ambientación musical durante el aperitivo y la comida.
- Dos horas de barra libre y dos horas de discoteca.
- Mantelería, fundas de sillas y centros de mesas.
- Minutas, mapas de mesas y seating cards.
- Prueba de menú.
(más de 70 invitados, prueba de menú 6 personas, menos de 70, 2 personas).

CONDICIONES DE PAGO.

- Una vez formalizada la reserva se realiza un deposito de 500€
- Una semana después de hacer la prueba de menú se realiza otro deposito de 500€
- El 50% del total presupuestado, descontando lo pagado 10 días antes de la boda con la entrega de la primera lista de invitados.
- El importe total restante 3 o 4 días antes de la boda con la entrega de la lista definitiva de invitados.

**CONFIRMACIÓN DEL NÚMERO DEFINITIVO DE COMENSALES 15
DÍAS ANTES DEL BANQUETE**

**¡REALIZAMOS PRE RESERVAS DE FECHAS SIN COMPROMISO CON
UN PLAZO MÁXIMO DE 2 SEMANAS!**



Autovía de Castelldefels km. 15,500 - 08850 Gavà

WhatsApp 618572834

Telf. 936330442 - 936330446