



RESTAURANT LA PINEDA · GAVÀ MAR

Bodas

Temporada 2027

Autovía de Castelldefels, km 15,5

300+
COMENSALES

250+
PARKING PROPIO

3
JARDINES & TERRAZAS



El comienzo de la fiesta

Bienvenida & Aperitivo

La celebración arranca con una copa de cava entre jardines, mientras vuestros invitados disfrutan de una selección de sabores mediterráneos servidos en las terrazas.

I. RECIBIMIENTO



Copa de cava de bienvenida



Olivas rellenas de anchoa



Chips de patatas

II. APERITIVOS FRÍOS



Chupito de gazpacho



Surtido de ibéricos



Coca de pan con tomate



Tosta de escalivada con boquerón



Tostadita de foie mi cuit con salsa Maldón



Gildas

III. APERITIVOS CALIENTES



Langostinos en tempura, salsa agri dulce



Brochetas de pollo teriyaki



Croquetas caseras variadas — pollo, jamón y cocido



Mini rollitos de verdura crujientes



Mini pizza de tomate, queso y albahaca

IV. BEBIDA DEL APERITIVO

Vino blanco, vino tinto, cerveza de barril, vermouths, refrescos, aguas y zumos.



El corazón del banquete

Plato Principal

Cuatro propuestas de cocina mediterránea de temporada, a elegir entre carne o pescado el día del banquete.



Meloso de ternera

Confitado a baja temperatura, parmentier, pimienta del padrón y tomate asado.



Solomillo ibérico asado

Con salsa de PX y patatas panaderas.



Lubina

Con salsa de naranja sobre parmentier.



Dorada al horno

Con patatas panaderas.

V. TARTAS NUPCIALES

🍰 Tarta Massini

🍰 Tarta Amanda

🍰 Tarta La Pineda de Chocolate

🍰 Tarta Red Velvet

VI. BODEGA INCLUIDA



Vino blanco

D.O. Penedès



Aguas minerales



Vino tinto

D.O. Penedès



Café e infusiones



Cava

Brut Nature

Precio por persona

105 €



Para ampliar la experiencia

Extras en el Aperitivo

Buffets temáticos para enriquecer el recibimiento de vuestros invitados.

JAMÓN AL CORTE



Jamón al corte

Con cortador profesional en sala — pieza de ibérico de 8 kg aprox.

900 € / pieza

VII. BUFFETS A ELEGIR



Fideuà y arroces

A elegir 2: fideuà, arroz negro, arroz de verduras, paella marinera o risotto.

15 € / persona



Buffet de quesos

Idiazábal, Mahón, cabra del Pirineo, manchego curado y manchego viejo.

12 € / persona



Buffet de sushi

Maki, California roll, nigiri y sashimi.

19 € / persona



Buffet vermutería

Vermut casero, sifón, berberechos, almejas, mejillones y navajas.

19 € / persona



Buffet de ostras

3 ostras por persona.

12 € / persona



Para los pequeños y para el sí quiero

Menús Infantiles & Ceremonia

VIII. MENÚ NIÑOS



De 10 a 14 años

Canelón XL de carne rustida
Escalopa de pollo con patatas fritas caseras
Helado
Refrescos, zumos de frutas y agua

Precio

50 €



De 3 a 9 años

Plato combinado: tortiglioni con tomate, escalopa de pollo, patatas fritas y croqueta
Helado
Refrescos, zumos y agua

Precio

40 €

IX. LA CEREMONIA



Ceremonia en los jardines

Espacio, montaje con maestro de ceremonias, música personalizada, mesa altar decorada, bancos blancos para invitados, alfombra roja, megafonía y técnico de sonido.

Precio

800 €



Que la fiesta no termine

Discoteca, Baile & Resopón

X. MÚSICA Y BARRA LIBRE



DJ — 2 horas

500 €



Barra libre — 2 horas

30 € / adulto



DJ de regalo

Incluido

Contratando las 2 horas de barra libre, el DJ corre por cuenta del restaurante.



Hora extra de copas

12 € / adulto



Hora extra de salón y DJ

250 €

También disponible sistema de tickets, con consumo mínimo y pago del DJ.

XI. RESOPÓN · 10€/pers.



Donuts y pastas variadas



Pizzas variadas al corte



Mini bocadillos variados de ibéricos



Gominolas y chuches

XII. EXTRAS DE LA FIESTA



Proyección durante el banquete

70 €

Cañón, megafonía del salón y técnico incluidos.



Animación infantil

400 €

Servicio de canguro, 6 horas, hasta 10 niños.



Todo pensado, nada improvisado

Qué Incluye Vuestra Boda



Montaje personalizado de las mesas con mantelería y menaje de celebración



Servicio completo de mesa y sillas blancas



Centros de mesa, minutas, tarjetas con los nombres de los invitados y plano de mesas



Música de ambientación y DJ para la selección de canciones especiales en los momentos clave



Prueba de menú gratuita para los novios



Menús especiales adaptados a cualquier dieta o alergia



Posibilidad de valorar otras opciones de vino y cava

IVA

Tipo del 10 %, incluido en todos los precios indicados. Si el Gobierno modifica el tipo de IVA, los precios podrían verse afectados.

EXCLUSIVIDAD

Uso exclusivo de los jardines y la carpa central. Menú pensado para un mínimo de 60 adultos; por debajo de esa cifra se aplicará un suplemento según fecha y temporada.

ELEMENTOS NO PERMITIDOS

Por seguridad y respeto al entorno, no está permitido el uso de material pirotécnico, confeti ni otros elementos no biodegradables.

HORARIOS

Bodas mediodía: 12:30 h – 20:00 h

Bodas noche: 18:30 h – 02:00 h



Reservad vuestra fecha

Reserva & Formas de Pago

- 1 **Reserva de la fecha**
1.500 €
- 2 **Tras la prueba de menú**
1.500 €
- 3 **1 mes antes del evento**
50 % del presupuesto, descontando los pagos ya realizados
- 4 **7 días antes del evento**
Importe pendiente

*El número final de comensales debe confirmarse 15 días antes del evento.
Los pagos a cuenta ya realizados no son reembolsables en ningún caso.*



Hagamos de vuestro día algo inolvidable

Escribidnos o llamadnos para conocer disponibilidad y resolver cualquier duda.

Estaremos encantados de recibirlos y enseñaros nuestros jardines.



**Autovía de Castelldefels,
km 15,5 · Gavà Mar**



936 330 446



@restaurantlapineda