

¡Hola! Encantados de recibirles.

By. ADDE es un equipo entregado al que le gusta disfrutar y celebrar junto a ti de este gran día, nos caracteriza un singular modo de presentación y la organización de eventos. Mimamos y cuidamos cada detalle, adaptando nuestros servicios gastronómicos a medida de cada cliente, según sus necesidades y presupuesto. Creamos momentos inolvidables.

Te proponemos una celebración vanguardista en el restaurante El Creuer.

Estamos preparados: ¿Hablamos?

Nuestro objetivo es poder diseñar junto a ti una BODA CON ALMA. Tendremos en cuenta desde elección de nuestros salones, espacios mágicos con vistas al Mar Mediterraneo, hasta la decoración, puesta en escena, la gastronomía y su servicio. Todo lo necesario para convertir tu ENLACE en un día único e irrepetible.

Para nuestro Equipo es sumamente importante la implicación y nos gusta la cercanía, escucharte, aportar y que soñemos juntos, conocer los gustos y preferencias y que hasta el mínimo detalle se respire vuestra personalidad.

Nuestra área potencial de servicios gourmet, ofrece una amplia propuesta que nos convierte en una selección de vanguardia, innovadora y creativa, bajo la tutela de nuestro Chef Ejecutivo, Antonio Barroso, con una atención exclusiva y personalizada.

Nuestra gastronomía está basada en la mejor versión de la alta cocina con productos de calidad y de temporada. Las propuestas que diseña y elabora el equipo de cocina son innovadoras y respiran, especialmente, a Mediterráneo.

Nos distingue, la pasión e innovación en los servicios que ofrecemos.
Nuestra razón de ser y lo que somos, nos define.

EL CREUER *By. Adde*

Bienvenidos a bordo, comienza el viaje

COMPOSICION DE LA OFERTA GASTRONOMICA

Nuestros menús están compuestos de un aperitivo de bienvenida con el estilo “PARADITAS DEL CREUER” , Esta propuesta de Buffets les permitirá mejor las relaciones así como la visita a cada una de las estaciones diseñadas por nuestro equipo Planner & Styling y gastronómico que encienden los fogones, con el fin de colmar vuestras percepciones y que el recuerdo de todos los asistentes sea imborrable.

Sentiros libres para conformar vuestro buffet de paraditas, escogiendo entre nuestra amplia y variada oferta y si lo necesitáis pueden contar con menús personalizados y dietas especiales para Celiacos, Vegetarianos y algún otro Alergólogo a tener en cuenta, todo estará bajo control para que ninguno de tus invitados deje de disfrutar el gran día a bordo de nuestro **Creuer By.adde**

MENU MAR MEDITERRANEO

Daremos la Bienvenida a los invitados y Novios con

Paraditas de bebidas en sus diferentes estilos, Refrescantes, La Cervecería, La Vermuteria

Seguidamente Las Paraditas durante el cóctel

Una extensa variedad de Paraditas Gourmet, alguna ya incluidas en el menú y otros que podrán elegir según las necesidades

Después llegaran los Primeros Platos a escoger entre

Virutas de Jamón Ibérico con centro trabajado de Coctel de Marisco

Ice Sorbete

Mandarina Imperial

Y de segundo tenemos para escoger entre

Espaldita de Cordero Lechal de Girona al aroma del Mediterráneo con patata Dauphinoise
O

Suprema de Merluza de Palangre con Cebolla Pochada, Patata Panadera y Langostino

Para el postre

Gran pastel nupcial

De nuestra Bodega

Vino Blanco Mas Masiá Blanca D.O Penedes

Vino Negro Anca Masiá Blanca D.O Penedés

Cava Brut Nature Torreblanca D.O Penedés

Agua mineral, Refrescos

Cafés

Precio por Comensal Adulto, I.V.A. incluido: 89,00 €

El menú incluye toda las paraditas "ALL INCLUSIVE" en el aperitivo.

El Creuer By: Adde – Raco de Santa Ilucia, s/n – 08800 Vilanova i la Geltru (Barcelona)

Tel. 93 815 59 67 - Movil 616 32 35 31 – info@elcreuer.es – www.elcreuer.es

MENU INFANTIL

*Después de tomar el aperitivo con los mayores, les
ofrecemos*

Macarrones de la casa gratinados

O

Canelones de la Abuela

Como segundo plato

Escalopa a la Milanese con Patatas fritas Julienne

O

Puedes elegir la propuesta BLUE PLATE que ofrece nuestro Chef

Y de postre

Helados variados

Agua mineral y Refrescos Variados

Precio por Niño: 35,00 € (10% IVA no incluido)

El menú incluye la paradita Kids "ALL INCLUSIVE" durante el aperitivo

Montaje en mesa imperial y kit infantil

El Creuer By: Adde – Raco de Santa Ilucia, s/n – 08800 Vilanova i la Geltru (Barcelona)

Tel. 93 815 59 67 - Movil 616 32 35 31 – info@elcreuer.es – www.elcreuer.es

Las paraditas del Creuer, a la Vanguardia *Zarpamos?*

Listado de paraditas ALL INCLUSIVE

Buffet Vermut

FREE ALL INCLUSIVE

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Surtido de Aceitunas
Sinfón y gaseosa
Patatas chips
Banderillas
Banderillas picantitas

Buffet "La Cervecería"

FREE ALL INCLUSIVE

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Surtidor "AL YOU NEED IS LOVE"
Beer and lemon
Coronita
Artesana
Heineken
Free dam

Barra Gim & Gim

FREE ALL INCLUSIVE

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

La puesta en escena es una fórmula secreta. **SELECTO E INIGUALABLE**
Aroma autentico con sabor floral suave, no demasiado dulce, servido con hielo pillet y frutos del bosque

Buffet Kids

FREE ALL INCLUSIVE

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Mini Frankfurt
Mini Sándwich
Mini Donuts Glasse
Patatas chips
Batidos de chocolate
Zumos de frutas
Aguas

Buffet "La Quesería"

FREE ALL INCLUSIVE

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Tabla de Surtido de quesos artesanos
Presentación maridaje de diferentes texturas y sabores
Surtido de panecillos y picatostes
Mini Tatín de Queso de Cabra y Alfabrega
Chupa chup de queso ricota y mango
Chupa chups de queso Idiazabal
Frutos secos, Membrillo, Mermelada y Miel

Barra de Bebidas

FREE ALL INCLUSIVE

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Refrescos variados
Better cas
Agua con gas
Agua mineral

Buffet Entretiempo

FREE ALL INCLUSIVE

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Gaspacho
Crema de melón
Menta y lima
Sangría de frutos rojos

Buffet Iberico

FREE ALL INCLUSIVE

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Dados de tortilla española
Croquetas ibéricas
Surtido de embutidos ibéricos
Surtido de tostaditas
Piruleta xai Crujiente

IBERICO AL CORTE (incluye cortador)

320 €

Jamón ibérico al corte o
Paletilla ibérica la corte
Pan de cristal con tomate
Surtido de aceites vírgenes extra

Buffet Provençal

FREE ALL INCLUSIVE

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Garapiñados
Mini chick salados de hojaldre
Surtido de tartaletas saladas
Macarrons de foie
Canapés variado
Mini Tatín de Manzana y foie

¿Que tal si añadimos otras Paraditas?

Listado de paradas EXTRAS

Buffet Refrigerio

1.50 €

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Limonada natural
Te frio
Te fragola
Aguas con jengibre
Agua mineral

Buffet Ice Cream

3,50 €/P

Helados salados: Salmon, Roquefort con Nueces

Helados con toque de licor: Pedro Ximenez, Patxarán

Buffet "La Barbacoa"

4,90 €/P

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Morcilla de arroz
Chistorra de navarra
Entrecot de ternera
Magret de pato
Choricitos iberico
Brocheta de pollo con verduras

Buffet "La Freiduria"

3,90 €/P

Pescaditos fritos
Chipirones
Croquetas de rape y gamba
Coquetas de Lomo de Atun
Calamares, Sevillanos

Buffet "Las Cocas"

3.90 €/P

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Coca de atún y pimientos
Coca de verduras
Coca con anchoas y escalivada
Coca con cebollitas

Buffet "La Granja"

2.90 €/P

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Huevos rotos con ajitos tiernos

Surtido de dados de tortillas
Huevos de Codorniz fritos en directo
Sal de Beicon

Buffet Marisquería

8.90 €/P

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Almejas
Ostras
Cañailas
Langostinos hervidos con salsa tártara
Navajas frescas a la plancha
Mejillones con sal y pimienta
Tostadita de chapata con tomate y anchoítas del mediterráneo

Buffet "La Arrocería"

3,90€/P

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA (Elección de dos estilos)

Paella de mariscos
Arroz cremoso con boletus
Arroz negro con sepia y piñones
Arroz a banda
Fideúa negra

Buffet de Sushi

PARADITA AMBIENTADA Y DECORADA

Surtido de 5 tipos de sushis

5,00 €/P

SUSHI MAN SHOW

290 €

EL PASTEL

No olvides que podemos darle forma y estilo e inclusive, vuestro toque personal, La sugerencia de tartas de nuestro Chef Pastelero deslumbrará a vuestros invitados con una porción individual en formato mini pastel.

Placeres Artesanos

LINGOTE DE CHOCOLATE CRUJIENTE DE AVELLANA Y SPECULOS

Suave mousse de chocolate con fondo de crujiente de avellana sobre biscocho sacher cubierto de galleta speculos.

LINGOTE DE CHOCOLATE Y MANDARINA

Excelente combinación de mousse de chocolate y mandarina sobre base de bizcocho de cacao y cubierto con chocolate ganache

SEMIESFERA DE CHOCOLATE BLANCO Y CEREZA

Esponjosa mousse de chocolate blanco con corazón de cereza, glaseado blanco, sobre suave plancha de bizcocho

ROCHER Y CHOCOLATE CRUNCH

Suave mousse de Gianduja con núcleo crujiente de chocolate y avellana, glaseado de choco de leche sobre bizcocho de cacao

TRES CHOCOLATES CON GRIOTLES AL KIRS

Combinación de tres chocolates (blanco, negro y de leche) con corazón de griottes al kirs y cubierta de chocolate ganache

BARRA DE BEBIDAS Y LICORES

Barra de Licores

Bailey's

Crema Catalana

Grand Pecher

Grand Pomier

Limoncello

Anisado

Orujo de Hierbas

Precio por Comensal, IVA incluido: 4,00 €

Barra Silver

Ron: Bacardi Blanco, Cacique

Whisky: Ballantines, J&B

Vodka: Smirnoff, Eristoff

Ginebra: Beefeater, Larios

Precio por Comensal adulto y hora, I.V.A. Incluido: 6,50 €

El Creuer By: Adde – Raco de Santa Ilucia, s/n – 08800 Vilanova i la Geltru (Barcelona)

Tel. 93 815 59 67 - Movil 616 32 35 31 – info@elcreuer.es – www.elcreuer.es

Condiciones Generales

- Depósito Inicial: 1,000 Euros en concepto de reserva de los servicios.
- A la prueba del menú: El usuario hará efectivo el 25% del presupuesto estimado, indicando en ese momento el número de invitados, con margen de error del 10% de comensales como máximo.
- 10 días antes de la boda: Se hará efectivo por el usuario del servicio el total pendiente del presupuesto estimado.
- El día del enlace: A su finalización, se hará efectivo los servicios extras que se hayan podido ocasionar en el desarrollo del servicio.
- La prueba del menú. Esta se realizará sin cargo alguno para el usuario del servicio y con un máximo de 4 acompañantes, que pagarán el 50 % del precio del menú elegido, previa confirmación del banquete.
- El protocolo y las listas definitivas de comensales. Se facilitará 7 días antes del evento.
- La edad máxima para menú infantil: Será de 11 años. A partir de dicha edad se considera a todos los efectos como menú adulto.
- El pago: Se realizará mediante tarjeta de crédito, transferencia o en efectivo, no se aceptan talones ni recibos. La cancelación y/o reducción del evento deberá ser notificado al prestamista del servicio por escrito.
- En caso de cancelación:
 - ✓ Si la cancelación se comunica entre 60/30 días, el prestador del servicio facturará el 30% del total de la entrega a cuenta, además del depósito inicial de reserva.
 - ✓ Si la cancelación total del evento se comunica entre 29 y 15 días antes de la boda, el prestador del servicio facturará el 40% del total de la entrega a cuenta además del depósito inicial de reserva.
 - ✓ Si la cancelación se comunica 14 o menos días antes de la boda, el prestador facturará el 100 % de la total entrega a cuenta, además del depósito inicial de reserva.