

Sol i Vi



Menús de Bodas 2024

Valido a partir de 1 de marzo de 2024



Bodas 2024

Sol i
Vi

Relación de Precios + 10 % de I.V.A.

<i>Pato a la Catalana con Ciruelas y Piñones</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Paletilla de Cordero al Horno o Deshuesada al Cabernet</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Entrecot de Ternera a la Mostaza Antigua</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Solomillo de Cerdo Ibérico a la Pimienta Verde</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Ternera de Nebraska al Cava</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Suprema de Salmón al Horno o al Cava</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Merluza de Palangre a la Marinera con Almejas Gallegas</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Solomillo de Ternera al Gusto</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Cochinillo al Estilo Segovia</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Piernas de Cabrito al Horno</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Paletillas y Piernas de Cabrito al Horno</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Paletillas de Cabrito o Lechazo al Horno</i>	<i>8.00 €</i>

Extras a Tener en Cuenta

<i>DJ para todo el Evento con Música, Entregas y Baile</i>	<i>675.00€</i>
<i>Hora Extra de DJ + Barra Libre, precio por persona</i>	<i>10.00€</i>
<i>Precio Mínimo de Hora Extra de DJ + Barra Libre</i>	<i>500.00 €</i>
<i>Pack Fin de Fiesta: Con Brocheta de Frutas + 2 Panecillos</i>	
<i>Variados Vegetal, Ibéricos y Queso, Precio por Persona</i>	<i>10.00€</i>
<i>Pack Ceremonia Civil</i>	<i>500.00 €</i>
<i>Actor Ceremonia Civil</i>	<i>250.00 €</i>
<i>Proyector</i>	<i>100.00 €</i>
<i>Fuente de Chocolate</i>	<i>300.00 €</i>
<i>Corazón de Leds o Arco de Leds</i>	<i>250.00 €</i>



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú N.º 1 Precio 90.00 € + 10 % de iva = 99.00 €

Aperitivo Sol i Vi

Vichyssoise de Calabaza con sus Pepitas

Vino Blanco Duc de Foix Xarel·lo

Paletilla de Cordero Horno a las Finas Hierbas

Patata Parisina, Setas

Cebollitas Glaseadas,

y Triguero con Beicon

Vino Tinto Cepell Eudald Massana

Sorbete de Limón

Cava Brut Nature Duc de Foix

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Refrescos y Aguas Minerales

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i
Vi

Menú N^o.2 Precio 90.00 € + 10 % de iva = 99.00 €

Aperitivo Sol i Vi

Salmorejo con Jamón ibérico y Huevo de Codorniz

Vino Blanco Duc de Foix Xarel.lo

Ternera de Nebraska al Cava

Patata Panadera, Cebollitas Glaseadas, Setas

y Triguero con Beicon

Vino Blanco Duc de Foix Xarel.lo

Vino Tinto Freixenet

Helado de Avellana

Cava Duc de Foix Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales

Refrescos

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú N.º.3 Precio 95.00 € + 10 % de iva = 104.50 €

Aperitivo Sol i Vi

Ensalada Templada de Langostinos i Cigalas

Vino Blanco Castell de Pujades Xarel.lo

Mini Sorbete de Mandarina

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Pimienta Verde

Patata, Cebollitas Glaseadas, Setas

y Espárrago Triguero con Beicon

Vino Tinto Cepell Eudald Massana

Sorbete de Fruta de la Pasión

Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales

Refrescos

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i
Vi

Menú N.º.4 Precio 95.00 € + 10 % de iva = 104.50 €

Aperitivo Sol i Vi

*Suprema de Lubina con Salsa Marinera
Y Langostinos Pelados del Mediterráneo
Vino Blanco Duc de Foix Xarel.lo
Mini Sorbete Sol i Vi*

*Medallones de Paletilla de Cordero al Cabernet Sauvignon
Patata Panadera, Verduras, Triguero con Beicon y Setas
Vino Tinto Duc de Foix Cabernet Sauvignon Joven*

*Helado de Tiramisú
Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature
Pastel de Celebración*

*Café Moka
Carro de Licores Variados
Aguas Minerales
Refrescos*

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú N.º.5 Precio 95,00 € + 10 % de iva = 104,50 €

Aperitivo Sol i Vi

Piña Mariscala

Vino Blanco Xarel. lo de Castell de Pujades

Mini Sorbete de Mandarina

Entrecot de Ternera a la Pimienta Verde

Patatas, Cebollitas, Setas

y Espárrago Triguero con Beicon

Vino Tinto Freixenet Selección

Sorbete de Frutas del Bosque

Cava Duc de Foix Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Refrescos y Aguas Minerales

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú Nº.6 Precio 95.00 € + 10 % de iva = 104.50 €

Aperitivo Sol i Vi

Suprema de Merluza de Palangre

Con Almejas Gallegas

Vino Blanco Freixenet

Mini Sorbete de Frutas del Bosque

Solomillo de Cerdo Ibérico Pimienta Verde

Patata Panadera, Cebollitas, Champiñones

y Triguero con Beicon

Vino Tinto Cepell Eudald Massana

Sorbete al Marc de Cava

Cava Batllori Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Refrescos y Aguas Minerales

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú Nº.7 Precio 95.00 € + 10 % de iva = 104.50 €

Aperitivo Sol i Vi

*Suprema de Dorada al Chardonnay con
Langostinos del Mediterráneo*

Vino Blanco Freixenet

Mini Sorbete de Mojito

Pato Mudo Asado a la Catalana

Con Ciruelas y Piñones

Vino Tinto Duc de Foix Cabernet Sauvignon Joven

Helado a la Miel de Romero

Cava Aria Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Refrescos y Aguas Minerales

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i
Vi

Menú N.º.8 Precio 95.00 € + 10 % de iva = 104.50 €

Aperitivo Sol i Vi

*Suprema de Salmón al Cava
Con Langostinos del Mediterráneo
Vino Blanco Duc de Foix Xarel·lo
Mini Sorbete de Pomelo Rosa*

*Ternera de Nebraska a la Mostaza Antigua
Patatas, Cebollitas, Setas
Y Espárragos Trigueros con Beicon
Vino Tinto Duc de Foix Cabernet Sauvignon Joven*

*Sorbete de Fruta de la Pasión
Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature
Pastel de Celebración*

*Café Moka
Carro de Licores Variados
Aguas Minerales y Refrescos
Barra Libre Premium*



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú N.º 9 Precio 100.00 € + 10 % de iva = 110.00 €

Aperitivo Sol i Vi

Parrillada de Pescados y Mariscos
Merluza de Palangre, Salmón, Cigala
Langostino de San Carlos y Gamba de Costa
Salsa Romesco y Mayonesa

Vino Blanco Xarel. lo de Castell de Pujades
Mini Sorbete de Fruta de la Pasión

Medallones de Solomillo de Ternera al Oporto
Cebollitas, Patatas, Setas
Espárrago Triguero con Beicon
Vino Tinto Mas d'Aranyo Tempranillo

Helado de Vainilla en Rama
Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva
Pastel de Celebración
Café Moka
Carro de Licores Variados
Aguas Minerales y Refrescos
Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú Nº.10 Precio 100.00 € + 10 % de iva = 110.00 €

Aperitivo Sol i Vi

Mariscada a la Plancha

Con Langostinos de San Carles, Gambas de Costa y Cigalas

Salsa Romesco y Mayonesa

Vino Blanco Ermita Espiells de Juve & Camps

Mini Sorbete de Limón

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Pimienta Verde

Patata, Tomate y Cebollita al Horno

Vino Tinto Carles de Lavern Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc

Helado de Yogourt

Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales y Refrescos

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú Nº. 11 Precio 100.00 € + 10 % de iva = 110.00 €

Aperitivo Sol i Vi

Medallones de Rape con Salsa Marinera

Almejas Gallegas y Gambas de Costa

Vino Blanco Ermita Espiells de Juve & Camps

Mini Sorbete de Mojito

Pato Mudo del Penedés "Rostit" a la Catalana

Con Ciruelas y Piñones

Vino Tinto Rioja Orube Crianza

Helado de Avellana

Cava Dolors Sala Brut Gran Reserva

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales

Refrescos

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú N.º.12 Precio 115.00 € + 10 % de iva = 126.50 €

Aperitivo Sol i Vi

Bogavante Entero Perfumado al Aceite de Cava

Con Vinagreta de Trufa Negra

Vino Blanco Cepell de Eudald Massana

Mini Sorbete al Marc de Cava

Ternera de Nebraska al Cava

Cebollitas, Triguero con Beicon

Setas y Patatas Panaderas

Vino Tinto Finca Renardes de Parato Tempranillo

Sorbete de Frutas del Bosque

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales y Refrescos

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i
Vi

Menú N.º. 13 Precio 115.00 € + 10 % de iva = 126.50 €

Aperitivo Sol i Vi

*Suprema de Rodaballo al Cava Brut
Con Langostinos del Mediterráneo
Vino Blanco Gregal de Juve & Camps
Mini Sorbete de Melón*

*Solomillo de Ternera a la Mostaza
Cebollitas Glaseadas, Patatas Panadera, Setas
y Triguero con Beicon
Vino Tinto Rimat Cabernet Sauvignon*

*Sorbete de Mango
Cava Freixenet Dolors Sala Gran Reserva
Pastel de Celebración*

*Café Moka
Carro de Licores Variados
Aguas Minerales y Refrescos
Barra Libre Premium*



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú Nº. 14 Precio 115.00 € + 10 % de iva = 126.50 €

Aperitivo Sol i Vi

*Parrillada de Pescados y Mariscos Imperial
Rape, Merluza, Lubina, Sepia, Cigala
Langostino San Carlos, Gamba de Costa
Mejillones y Almejas Gallegas
Salsa Romesco y Mayonesa*

Vino Blanco Gregal de Juve & Camps

Sorbete de Moras

Cava Juve & Camps La Familia Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales y Refrescos

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú N.º. 15 Precio 125.00 € + 10 % de iva = 137.50 €

Aperitivo Sol i Vi

*Langosta Bella Vista con
Vinagreta de Cebollino y Trufa Negra
Vino Blanco Ermita Espiells Juvé & Camps
Mini Sorbete de Limón*

*Paletillas y Piernas de Cabrito Asado al Horno Cebollitas, Patatas
Champñones y Triguero con Beicon
Vino Tinto Rioja Pomal Crianza*

*Helado de Mascarpone
Cava Codorniu Arts Collecta Brut Gran Reserva*

Pastel de Celebración

*Café Moka
Carro de Licores Variados
Aguas Minerales y Refrescos
Barra Libre Premium*



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú N.º. 16 Precio 85.00 € + 10 % de iva = 93.50 €

Menú con Aperitivo, Postre y Pastel

Mínimo 60 Personas en Mesas de 6 o 12 Interior o Terraza

Mini Croquetas

**Langostinos de San Carlos al Ajillo*

Calamares de Playa a la Romana

**Jamón Ibérico D.O Guijuelo 5 Bellotas Reserva.*

** Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa*

** Queso Parmesano Reserva 2 Años*

**Surtido de Quesos: Manchego, Mahón y Cadi*

** Huevos de Codorniz Sobre Tostada*

Cucharas Calientes de Pulpo y Habitas con Rebozuelos

Surtido de Cucharas Frías

**Fideua de Pescado y Marisco*

**Arroz de Verduras i Setas*

**Risotto de "Ceps" i Parmesano Regiano*

Duo de Chupitos Sol i Vi

Bandejitas de Pan con Tomate y Tostaditas

** Cortado, Echo o Servido a la Vista*

Surtido de Sorbetes Sol i Vi: Mojito, Piña Colada i Fruta del Bosque

Pastel de Celebración

Vino Blanco Gregal y Cava Freixenet Reserva Real

Café Moca, Aguas y Refrescos

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i
Vi

Detalle del Aperitivo Sol i Vi

Incluido en Menú

Mini Croquetas

Surtido de Cucharas Frias

Cucharas de Pulpo a la Gallega

* Surtido de Quesos: Cadi, Mahón y Manchego

* Parmesano Regianno Reserva 24 Meses

* Jamón Ibérico 4 Bellotas D.O. Guijuelo

* Langostinos del Mediterráneo al Ajillo

* Risotto de "Ceps" i Parmesano Regianno

* Huevos de Codorniz Sobre Tostada

* Fideuá de Pescado y Marisco

Coca Crujiente de "Recapte"

Chupito Sol i Vi

*Cortado, Echo o Servido a la Vista

Bebidas:

Refrescos, Cervezas

Jerez, Vermut, Whisky

Cava Brut Rosado y Cava Ice



Bodas 2024

Sol i
Vi

Aperitivo Selecto Suplemento 10.00 € + 10 % de iva = 11.00 €

Mini Croquetas

Calamares a la Romana

** Jamón de 5 Bellotas D.O. Guijuelo*

** Salmón Marinado al Eneido Curado en Casa*

** Queso Parmesano Reggiano Reserva 2 Años*

** Surtido de Quesos: Cadi, Manchego y Mahón*

Cuchara de Habitas con Rebozuelos y Jamón

** Langostinos del Mediterráneo al Ajillo*

Cucharas de Ventresca y de Queso

** Huevos de Codorniz Sobre Tosta*

Cuchara de Pulpo a la Gallega

** Fideua de Pescado y Marisco*

Coca Crujiente de Recapta

Chupito Sol i Vi

Bebidas

Cava Brut Rosado

Refrescos, Cerveza

Jerez, Vermut, Whisky

Cava Ice

**Cortado, Echo o Servido a la Vista*



Bodas 2024

Sol i
Vi

Minimo 100 personas

Aperitivo Real Suplemento 20.00 € + 10 % de iva = 22.00 €

Micuit de Pato

*Gambas de Costa al Ajillo

*Foie Fresco Salteado con "Ceps"

*Habitás con Rebozuelos y Jamón

* Jamón de 5 Bellotas D.O. Guijuelo

* Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa

* Huevos de Codorniz con Caviar de Esturión

* Queso Parmesano Regiano Reserva 2 Años

* Surtido de Cucharas Frías

* Berberechos Frescos de Ría

Coca Crujiente de Recapta

*Vieiras Gallegas

Tartar de Lubina

Bebidas

Cava Brut Rosado

Jerez, Vermut, Whisky

Cava Ice

*Cortado, Echo o Servido a la Vista



Bodas 2024

Sol i
Vi

Buffet Real incluido en el Menú Real Mínimo 100 Personas

Buffet de Pato

Foie Fresco Salteado con "Ceps"
Micuit de Pato Perfumado al Muscat
Tartar de Magret de Pato

Buffet de Quesos

Torta Casar, Flor del Cadi, Urgellia, Boffard Reserva,
Tetilla Gallega, Mahón
Idiazabal Reserva, Cabra Pirineo

Buffet Ibérico

Jamón Ibérico de Bellota
Habitas con Rebozuelos y Jamón de Bellota

Buffet de Frutos de Mar

Salmón Marinado Eneldo, Tartar de Lubina
Gambas de Costa al Ajillo

Buffet de Moluscos

Vieiras Gallegas Salteadas
Berberechos Salteados

Buffet V.I.P.

Huevos de Codorniz con Caviar Beluga



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú Real Precio 150.00 € + 10 % de iva = 165.00 €

*Langosta Bella Vista con
Verduritas de Temporada*

Vino Blanco Vive d'Espiells Malvasia de Sitges

Solomillo de Ternera al Cabernet Sauvignon

Espárragos Trigueros y Setas

Manzana con Frutas del Bosque

Casa Vella Juve & Camps Cabernet Sauvignon

Coupage de Sorbetes

"Xarel·lo, Pinot Noir y Chardonnay "

Cava Gran Reserva Gran Juve & Camps

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Petits Fours

Aguas Minerales y Refrescos

Barra Libre Premium



Bodas 2024

Sol i Vi

Menú Infantil Precio 40.00 € + 10 % de iva = 44.00 €

Aperitivo Sol i Vi

Macarrones a la Boloñesa

o Canelones Sol i Vi

Escalopa de Carne con Patatas Fritas

O

Costillitas de Cordero a la Parrilla con Patatas

Helado "Sol i Vi"

Pastel de Celebración

Aguas y Refrescos

Disponemos de los Sigüientes Salones

Capacidad en Mesas de 10 Personas

Cava Barcelona + Tarragona _____ 200 Plazas

Comedores Privados _____ 20, 40 y 60 Plazas

Comedor Piscina _____ 190 Plazas

Comedor Terraza Subirats _____ 280 Plazas

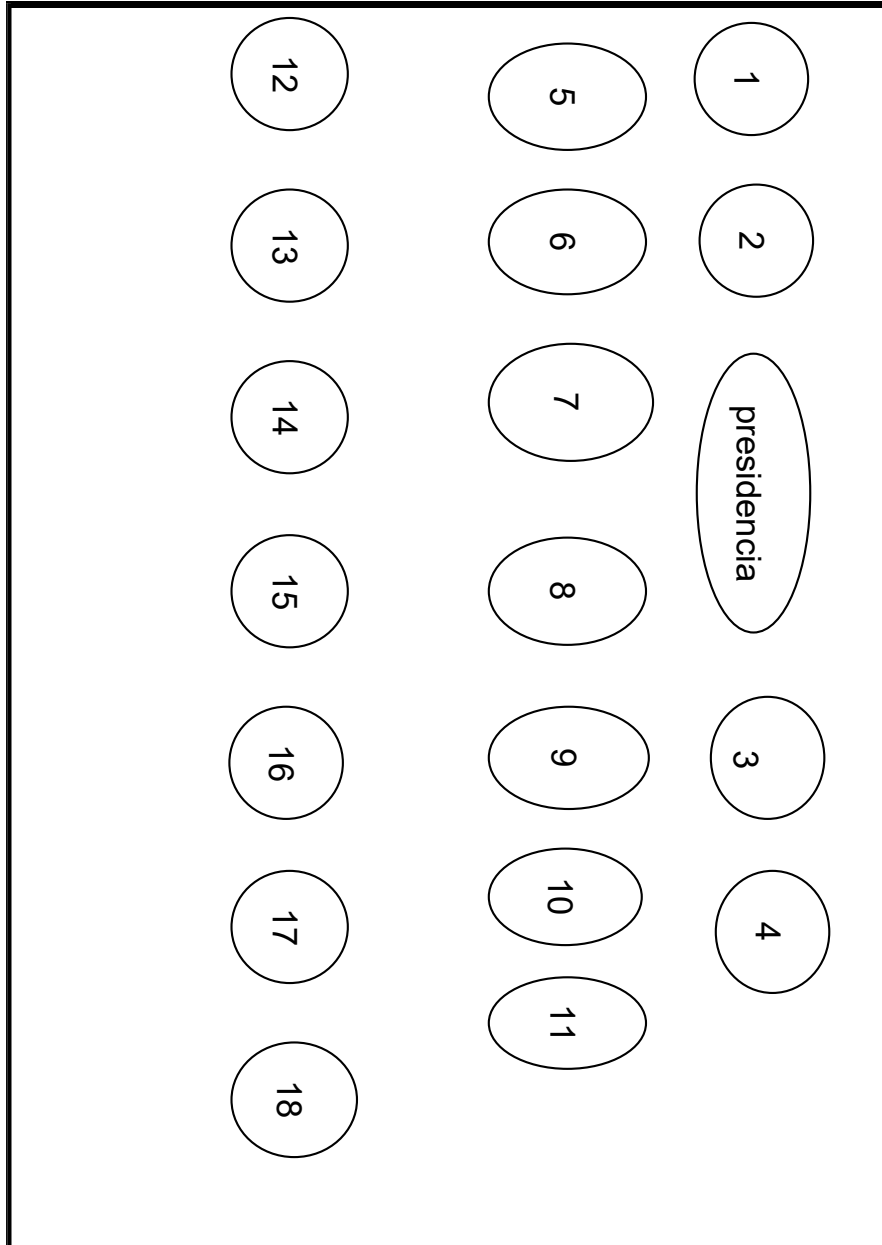
Comedor Terraza Penedes _____ 100 Plazas



Bodas 2024

Sol i Vi

Comedor Piscina





Bodas 2024

Sol i
Vi

A Tener en Cuenta en la boda

El DJ si se contrata. Ameniza la Boda Durante: el Aperitivo, la Comida, Toca la Entrada de los Novios al Salón, Salida de los Camareros, Presentación del Pastel, Música para las Entregas y el Baile para los Novios y los Invitados

No se puede traer comida ni bebida de fuera del restaurante

Horario DJ

Baile Hasta las 10.00 horas de la Noche si es Comida

y Baile Hasta las 3.00 horas de la Mañana si es Cena

Precio Habitación Doble 106.00€ + 10% de iva con desayuno incluido

*Comedor Piscina se Cobrará Mínimo 80 Comensales Adultos
Bodas en Viernes o Domingo que no sean Vigilia el DJ Gratis
Para un Mínimo de 80 Comensales Adultos*

Condiciones

- * El Banquete se cobrará 72 horas antes de la boda.*
- * El pago será en talón bancario conformado, transferencia o Visa*
- * Al reservar el banquete se dejan 10.00 € por cubierto encargado como paga y señal.*
- * En caso de cancelación del Banquete la paga y señal queda como indemnización por daños y perjuicios.*



Bodas 2024

Sol i
Vi

Todos los Menús Tienen Incluido

El Comedor Solo se Utiliza una Vez al Día

Las Mesas van Adornadas con Flores

Las Tarjetas con el Menú Impreso

Toda la Bebida sin Limite Durante la Comida

Barra Libre Premium

Ponemos a su disposición Terrazas y Jardines

Para Realizar los Aperitivos y Bodas Civiles

Todos los Helados y Pasteles son de Elaboración Propia

Todos los Precios Tienen una Validez de 30 Días.

Una Vez se ha Reservado la Boda los Precios no Varian

Están Invitados a una Degustación de 6 Cubiertos Previa Reserva

de Lunes a Viernes no Festivos

Los Novios y los Padres

Están Invitados la Noche de Bodas en el Hotel

Persona que les ha Atendido _____

Nombre de los Novios _____



Bodas 2024

Sol i Vi

- * SALIDA 27 DE AUTOPISTA AP-7
En Sant Sadurni d'Anoia
- * A 30 MINUTOS DE BARCELONA
GRAN PARQUE INFANTIL
- * APARCAMIENTO GRATUITO
- * TERRAZAS CUBIERTAS PARA APERITIVOS
- * PISCINA
- * Ctra. C-243 a Km. 4 DE SANT SADURNI D'ANOIA
A VILAFRANCA DEL PENEDES
08739 LAVERN (SUBIRATS)
BARCELONA



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com

www.solivi.com

GPS - HELISUPERFICIE : 41° 24' 07" N 1° 45' 26" E
GPS - Latitud 41.401810 N - Longitud 1.757222 E



Compromiso de Calidad Turística | Compromís de Qualitat Turística