

Sol i Vi



Menús de Bodas 2026

Valido a partir de 1 de noviembre de 2025



Bodas 2026

Sol i
Vi

Relación de Precios + 10 % de I.V.A.

Paletilla de Cordero al Horno o Deshuesada al Cabernet	1.00 €
Entrecot de Ternera a la Mostaza Antigua	1.00 €
Solomillo de Cerdo Ibérico a la Pimienta Verde	1.00 €
Ternera de Nebraska al Cava	1.00 €
Pato a la Catalana con Ciruelas y Piñones	2.00 €
Solomillo de Ternera al Gusto	5.00 €
Cochinillo al Estilo Segovia	6.00 €
Paletillas y Piernas de Cabrito al Horno	6.00 €
Paletillas de Cabrito o Lechazo al Horno	8.00 €

Extras a Tener en Cuenta

DJ para todo el Evento con Música, Entregas y Baile	700.00 €
Hora Extra de DJ + Barra Libre, precio por persona	10.00 €
Precio Mínimo de Hora Extra de DJ + Barra Libre	700.00 €
Barra Libre precio por persona y hora	8.00 €
Derecho de Autores para espectáculos externos	200.00 €

Pack Fin de Fiesta: Con Brocheta de Frutas + 2 Parecillos

Variados Vegetal, Ibéricos y Queso, Precio por Persona	12.00 €
Carro de Cervezas y Fuente de Mojito sin Alcohol al Llegar	3.00 €
Pack Ceremonia Civil	700.00 €
Actor Ceremonia Civil	300.00 €
Corazón de Leds o Arco de Leds	250.00 €
Fuente de Chocolate	300.00 €
Mesa Dulce Chuches, Pastelería, etc, Mínimo 50 Personas	6.00 €
Proyector y Pantalla para Videos o Fotos	100.00 €



Bodas 2026

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



Bodas 2026

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 Tinto Cava Hill

Helado de Avellana

Cava Duc de Foix Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales

Refrescos



Bodas 2026

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 Bacon

Vino Tinto Cepell Eudald Massana

Helado Sol i Vi

Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales

Refrescos



Bodas 2026

*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

4 Langostinos del Mediterráneo

Vino Blanco Duc de Foix Xarel.lo

Mini Sorbete Sol i Vi

Medallones de Paletilla de Cordero al Cabernet Sauvignon

Patata Paradera, Verduras, Triguero con Beicon y Setas

Vino Tinto Duc de Foix Cabernet Sauvignon Joven

Helado Sol i Vi

Cava Raventos i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales

Refrescos



Bodas 2026

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 Cepell de Massana Noya

Helado Sol i Vi

Cava Duc de Foix Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Refrescos y

Aguas Minerales



Bodas 2026

Sol i
Vi

Menú N.º.6 Precio 95.00 € + 10 % de iva = 104.50 €

Aperitivo Sol i Vi

*Suprema de Merluza de Palangre
Con Salsa Marinera y Almejas Gallegas*

Vino Blanco Celler Pages

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

Helado Sol i Vi

Cava Batllori Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Refrescos y Aguas Minerales



Bodas 2026

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 Cepell de Massana Noya

Mini Sorbete de Mojito

Pato Mudo Asado a la Catalana

Con Ciruelas y Piñones

Vino Tinto Duc de Foix Cabernet Sauvignon Joven

Helado Sol i Vi

Cava Aria Brut Nature

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Refrescos y

Aguas Minerales



Bodas 2026

*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*

*Helado Sol i Vi
Cava Raventos i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs
Pastel de Celebración*

*Café Moka
Carro de Licores Variados
Aguas Minerales
y Refrescos*



Bodas 2026

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 Can Sumoi Garnatxa

Helado Sol i Vi

Cava Raventos i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales

y Refrescos



Bodas 2026

*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 Juvé & Camps

Mini Sorbete de Limón

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Pimienta Verde

Patata, Tomate y Cebollita al Horno

Vino Tinto Carles de Lavergn Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc

Helado Sol i Vi

Cava Juvé & Camps Cinto Púrpura Brut Reserva

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

*Aguas Minerales
y Refrescos*



Bodas 2026

Sol i Vi

Menú N.º.11 Precio 100.00 € + 10 % de iva = 110.00 €

Aperitivo Sol i Vi

Medallones de Rape con Salsa Marinera
Almejas Gallegas 4 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 Sol i Vi

Cava Juve y Camps Brut Reserva Cinta Púrpura

Pastel de Celebración
Café Moka
Carro de Licores Variados
Aguas Minerales
Refrescos



Bodas 2026

*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 Paraderas

Vino Tinto Casa Vella Cabernet Sauvignon

Helado Sol i Vi

Cava Juvé & Camps Reserva de la Família

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores Variados

Aguas Minerales

y Refrescos



Bodas 2026

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 Juvé & Camps
Mini Sorbete de Melón

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

Helado Sol i Vi
Cava Freixenet Dolors Sala Gran Reserva
Pastel de Celebración

Café Moka
Carro de Licores Variados
Aguas Minerales y Refrescos



Bodas 2026

*Sol i
Vi*

Menú N.º.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



Bodas 2026

*Sol i
Vi*

Menú Nº. 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
Setas y Triguero con Beicon
Vino Tinto Rioja Pomal Crianza*

*Helado Sol i Vi
Xampany Llopart Brut Nature*

Pastel de Celebración

*Café Moka
Carro de Licores Variados
Aguas Minerales
y Refrescos*



Bodas 2026

Sol i
Vi

Menú N.º 16 Precio 90,00 € + 10 % de iva = 99,00 €

Menú con Aperitivo, Postre y Pastel

Mínimo 60 Personas en Interior o Terraza

Mini Croquetas Sol i Vi

Torreznos de Soria

**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 Leche Cruda*

** Quesos: Cadi Serrano Semi Pasteurizado y Oveja Curado Leche Cruda*

** Huevos de Codorniz Sobre Tostada*

Cucharas Calientes de 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

Pastel de Celebración

Vino Blanco Vitis de Llopart y Cava Juve y Camps Gran Reserva la Família

Café Moca y Carro de Licores

Aguas y Refrescos



*Sol i
Vi*

Bodas 2026

Detalle del Aperitivo Sol i Vi

Incluido en Menú

Mini Croquetas Sol i Vi

Torreznos de Soria

Surtido de Cucharas Frías

** Quesos: Cadi Serrano Semi Pasteurizado y Oveja Curado Leche Cruda*

** Parmesano Regianno Reserva 24 Meses Leche Cruda*

** Jamón Ibérico de 5 Bellotas Reserva 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"

Chapito Sol i Vi

**Cortado, Echo o Servido a la Vista*

Bebidas:

Refrescos, Aguas

Vermut, Biter, Cervezas

Cava Brut Rosado y Cava Ice



Bodas 2026

Sol i
Vi

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

Mini Croquetas Sol i Vi

Calamares de Playa a la Romana

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

* Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa

* Queso Parmesano Regianno Reserva 2 Años Leche Cruda

* Quesos: Cadi Serrano Semi Pasteurizado y Oveja Curado Leche Cruda

Cuchara de Habitas con Rebozuelos y Jamón

* Langostinos del Mediterráneo al Ajillo

Cucharas de Ventresca y de Queso

* Huevos de Codorniz Sobre Tosta

* Fideua de Pescado y Marisco

Coca Crujiente de Recapta

Torreznos de Soria

Chupito Sol i Vi

Bebidas

Cava Brut Rosado

Refrescos, Cerveza

Vermut, Aguas

Cava Ice

*Cortado, Echo o Servido a la Vista



Bodas 2026

Sol i
Vi

Mínimo 80 personas

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

Micuit de Pato

**Gambas de Costa al Ajillo*

**Foie Fresco Salteado con "Ceps"*

**Habitas con Rebozuelos y Jamón*

** Jamón de 5 Bellotas D.O. Guijuelo*

** Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa*

** Huevos de Codorniz con Caviar de Estarion*

** Queso Parmesano Regiano Reserva 2 Años Leche Cruda*

** Sartido de Cucharas Frías*

** Berberechos Frescos de Ría*

Coca Crujiente de "Recapte"

**Vieiras Gallegas*

Tartar de Lubina

Bebidas

Cava Brut Rosado

Refrescos, Vermut, Aguas

Cava Ice

**Cortado, Echo o Servido a la Vista*



Bodas 2026

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 5 Bellotas Reserva
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 2026

Sol i
Vi

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

*Langosta Bella Vista con
Verduritas de Temporada
Vino Blanco Postals Celler Espiells*

*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
Refrescos*



Bodas 2026

Sol i
Vi

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

Aperitivo Sol i Vi

Macarrones a la Bolognese

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

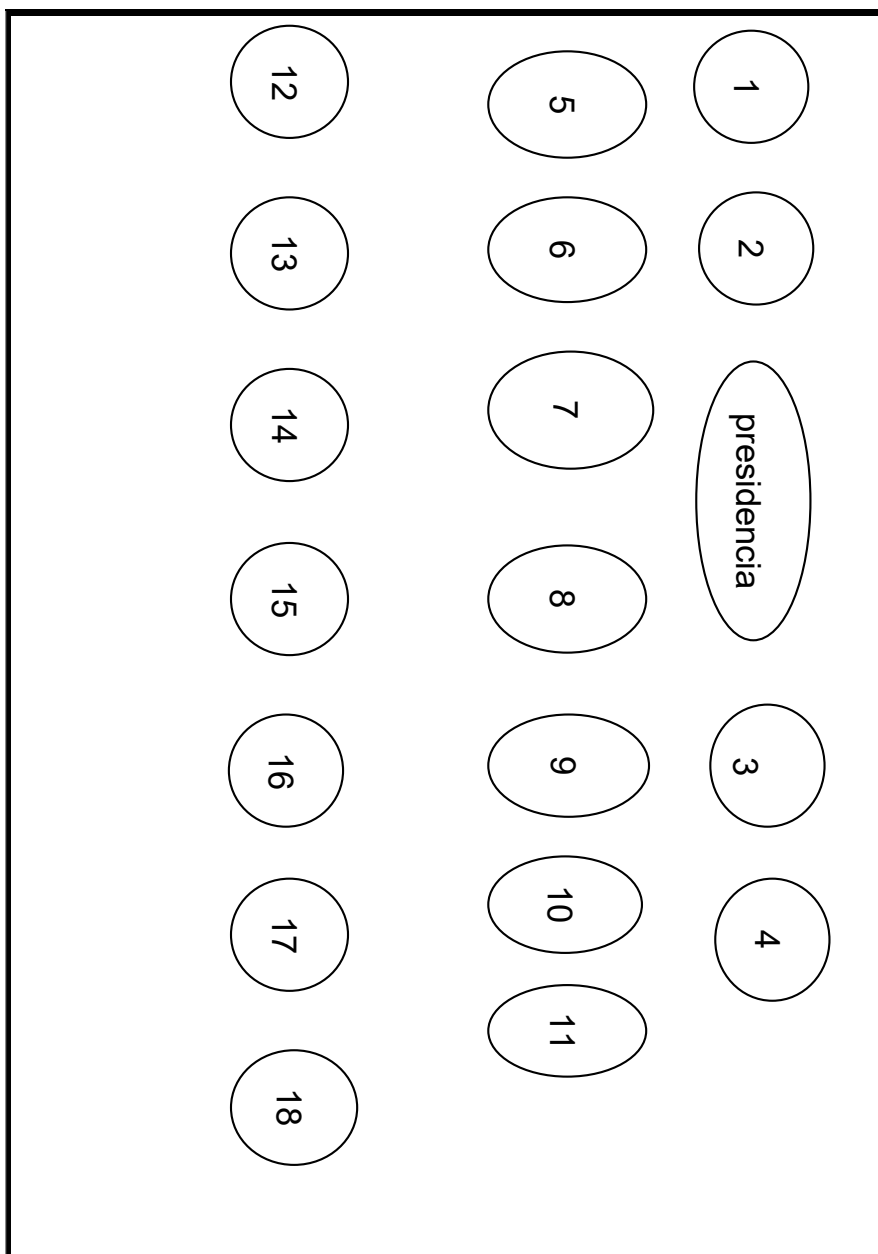


Bodas 2026

Sol i Vi

Ejemplo de distribución en mesas de 10 personas

Comedor Piscina





Bodas 2026

Sol i
Vi

A Tener en Cuenta en la boda

Barra Libre Precio de la Hora por persona a 8.00€ + 10% de iva

El DJ Cuesta con el derecho de Autores 700.00 € + 10% de iva

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

Tarifa hotel para bodas reservadas en 2026

Precio Habitación Doble 130.00€ + 10% de iva con desayuno incluido

Precio de Cama Supletoria 30.00€ + 10% de iva con desayuno incluido

Comedor Piscina se Cobrará Mínimo 80 Comensales Adultos

Condiciones

- * El Banquete se cobrará 72 horas antes de la boda.*
- * El pago será por transferencia bancaria o Visa*
- * Al reservar el banquete se dejan 15.00 € 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 2026

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 Límite Durante la Comida

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 Varían

Los Novios están Invitados a la Degustación de 2 Cubiertos

Previo Resera de Lunes a Viernes no Festivos,

y los acompañantes a 40.00€ + 10% de iva

Los Novios Están Invitados a la Noche de Bodas en el Hotel

Persona que les ha Atendido _____

Nombre de los Novios _____

Tef. Novio _____ *Tef. Novia* _____

Fecha que le han atendido _____



Bodas 2026

Sol i
Vi

* SALIDA 27 DE AUTOPISTA AP-7

En Sant Sadurni d'Anoia

* A 30 MINUTOS DE BARCELONA

* PARQUE INFANTIL

* APARCAMIENTO GRATUITO

* TERRAZAS CUBIERTAS PARA APERITIVOS

* PISCINA

* Ctra. C-243 a Km. 4 DE SANT SADURNI D'ANDIA

A VILAFRANCA DEL PENEDES

08739 LAVERN (SUBIRATS)

BARCELONA



601.980.758



info@solivi.com



93.899.32.04

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