

Sol i  
Fi



*Eventos y Celebraciones 2026*

*Editado el 1 de noviembre de 2025*



Menús Eventos y Celebraciones 2026

Sol i  
Vi

*Relación de Precios + 10 % de I.V.A.*

<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>Pato a la Catalana con Ciruelas y Piñones</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Suprema de Salmón al Cava</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Merluza de Palangre a la Marinera con Almejas Gallegas</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Solomillo de Ternera al Gusto</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Cochinillo al Estilo Segovia</i>	<i>6.00 €</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>700.00 €</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>700.00 €</i>
<i>Barra Libre precio por persona y hora</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Paqk Fin de Fiesta: Con Brocheta de Frutas + 2 Panecillos</i>	
<i>Variados Vegetal, Ibéricos y Queso, Precio por Persona</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Carro de Cervezas y Fuente de Mojito sin Alcohol al Llegar</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Paqk Ceremonia Civil</i>	<i>700.00 €</i>
<i>Actor Ceremonia Civil</i>	<i>300.00 €</i>
<i>Corazón de Leds o Arco de Leds</i>	<i>250.00 €</i>
<i>Proyector</i>	<i>100.00 €</i>
<i>Fuente de Chocolate</i>	<i>300.00 €</i>



Menú N<sup>o</sup>1 Precio 52.00 € + 10 % de iva = 57.20 €

Menú

Piña Mariscalá

½ Paletilla de Cordero al Horno  
Patatas al Horno, Cebollitas Glaseadas  
Setas y Triguero con Bacón

Helado Sol i Vi  
Pastel de Celebración

Café Moka y  
Carro de Licores

Vino Blanco Xarel·lo Duc de Foix  
Vino Tinto de Cavas Hill  
Cava Brut Nature Duc de Foix

Aguas Minerales  
Refrescos



Menú Nº2 Precio 52.00 € + 10 % de iva = 57.20 €

Menú

Pan Tostado con Tomate y Ajo  
Entremés Selecto Sol i Vi con:  
Melón con Jamón, Salmon Marinado al Eneldo Curado en Casa,  
Surtido Ibérico: Lomo, Longaniza y Chorizo de Bellota  
Escalivada a la Brasa de Pimiento y Berenjena  
Cogollo con Anchoa del Cantábrico

Ternera de Nebraska al Cava  
Patatas, Cebollitas Glaseadas,  
Setas y Triguero con Bacon

Helado Sol i Vi  
Pastel de Celebración

Café Moka y Carro de Licores  
Vino Xarel·lo Mart de Gramona  
Vino Tinto de Cavas Hill  
Cava Brut Nature Duc de Foix  
Aguas Minerales  
Refrescos



Menú Nº3 Precio 54.00 € + 10 % de iva = 59.40 €

Menú

Fideua de Pescados y Mariscos  
Con All y Oli

Solomillo de Cerdo a la Pimienta Verde  
Patata Panadera, Cebollitas Glaseadas, Setas y  
Triguero con Bacon

Helado Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores  
Vino Blanco Xarel·lo Duc de Foix  
Vino Tinto de Cavas Hill  
Cava Eudald Masana Brut Nature  
Aguas Minerales  
Refrescos



Menú N<sup>o</sup>4 Precio 58.00 € + 10 % de iva = 63.80 €

Aperitivo de Bienvenida n<sup>o</sup>1 en Mesa

1 bandeja variada cada 4 personas

Jamón de Bellota D.O Guijuelo de Bellota, Pan con Tomate

Quesos: Oveja Curado Leche Cruda y Cadi Serrano Semi Pasteurizado

Cucharas de Ventresca y de Salmón

### Menú

Suprema de Merluza de Palangre

Con Salsa Marinera y Almejas Gallegas

Solomillo de Cerdo Ibérico

A la Pimienta Verde

Patatas, Cebollitas Glaseadas

Setas y Triguero con Bacón

Sorbete Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka y Carro de Licores

Vino Blanco Xarel·lo Duc de Foix

Vino Tinto Cepell de Eudald Massana

Cava Duc de Foix Brut Nature

Aguas Minerales y Refrescos



Menú N<sup>º</sup>5 Precio 58.00 € + 10 % de iva = 63.80 €

Menú

Aperitivo de Bienvenida n<sup>º</sup>1 en Mesa

1 bandeja variada cada 4 personas

Jamón de Bellota D.O Guijuelo de Bellota, Pan con Tomate

Quesos: Oveja Curado Leche Cruda y Cadi Serrano Semi Pasteurizado

Cucharas de Ventresca y de Salmón

Suprema de Dorada al Chardonnay

Con Langostinos del Mediterráneo

Pato Mudo Rustido a la Catalana

Con Ciruelas y Piñones

Sorbete Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Duc de Foix Xarel·lo

Vino Tinto Cepell de Eudald Massana

Cava Juvé & Camps Brut Reserva Cinta Púrpura

Aguas Minerales y Refrescos



Menú Nº6 Precio 75.00 € + 10 % de iva = 82.50 €

Menú

Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Ensalada Templada de Cigalas  
Y Langostinos del Mediterráneo

Media Paletilla de Cordero al Horno  
Patatas, Cebollitas, Setas  
Triguero con Beicon

Sorbete Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Duc de Foix Xarel·lo

Vino Tinto Carles de Lavern Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

Cava Raventos i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

Aguas Minerales

Refrescos



Menú Nº7 Precio 78.00 € + 10 % de iva = 85.80 €

Menú

Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Piña con Mariscos y Salsa Rosa

Paletilla de Cordero Deshuesada al Cabernet Sauvignon

Patatas, Cebollitas, Setas y

Triguero con Bacón

Sorbete Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Ermita d'Espiells

Vino Tinto Carles de Lavern Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

Cava Juve & Camps Brut Reserva Cinta Púrpura

Aguas Minerales

Refrescos



Menú N.º 8 Precio 90.00 € + 10 % de iva = 99.00 €

Menú

Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Parrillada de Pescados y Mariscos Imperial

Rape, Merluza de Palangre, Salmón,

Sepia, Cigala, Langostino,

Mejillones de Roca y

Gamba de Costa

Salsa Romesco y Mayonesa

Helado Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Xarel·lo Castell de Pujades

Cava Raventos i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

Aguas Minerales

Refrescos



Menú N.º9 Precio 95.00 € + 10 % de iva = 105.50 €

Menú

Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Mariscada a la Plancha

Langostinos, Cigalas y Gambas de Costa

Salsa Romesco y Mayonesa

Cochinillo al Estilo Segovia

Patatas, Cebollitas Glaseadas

Setas y Triguero con Bacón

Helado Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Garnacha Blanca Comabella

Vino Tinto Carles de Lavern Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

Cava Juve & Camps Cinta Purpura Brut Reserva

Aguas Minerales

Refrescos



Menú Nº10 Precio 100.00 € + 10 % de iva = 110.00 €

Menú

Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Medallones de Rape con Salsa Marinera  
Gambas de Costa y Almejas Gallegas

Paletilla de Cordero al Cabernet Sauvignon  
Patatas, Cebollitas Glaseadas,  
Setas y Triguero con Bacón

Helado Sol i Vi  
Pastel de Celebración

Café Moka  
Carro de Licores

Vino Blanco Miranda Chardonnay  
Vino Tinto Cepell de Eudald Massana  
Cava Juve & Camps Gran Reserva de La Familia  
Aguas Minerales  
Refrescos



Menú Nº11 Precio 110.00 € + 10 % de iva = 121.00 €

Menú

Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Bogavante Entero Perfumado al Aceite de Cava  
Con Vinagreta de Trufa Negra

Pato Mudo Rustido a la Catalana  
Con Ciruelas y Piñones

Helado Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka  
Carro de Licores

Vino Blanco Xarel·lo Castell de Pujades  
Vino Tinto Montagudell Carmenere y Merlot  
Cava Juve & Camps Gran Reserva de La Familia  
Aguas Minerales  
Refrescos



Sol i  
Vi

Menús Eventos y Celebraciones 2026

Menú N<sup>o</sup>12 Precio 80.00 € + 10 % de iva = 88.00 €

Menú con Aperitivo Especial, Postres y Pastel

Mínimo 50 Personas en Interior o Terraza

Duo de Chupito Sol i Vi

Surtido de Cucharas Frías

Coca Crujiente de "Recapte "

\* Queso Parmesano Reserva 2 Años

\* Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa

Bandejitas de Pan con Tomate y Tostaditas

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

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

Cucharas Calientes de Habitas con Rebozuelos

\* Langostinos de San Carlos al Ajillo

\* Huevos de Codorniz Sobre Tostada

Calamares de Playa a la Romana

Torreznos de Soria

\* Fideua de Pescado y Marisco

Mini Croquetas Sol i Vi

\* Risotto de Ceps

\* Cortado, Echo o Servido a la Vista

Surtido de Sorbetes Sol i Vi

Pastel de Celebración

Vino Xarel·lo Mart de Gramona

Cava Raventos i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

y Cava Rosado Juve & Camps Pinot Noir

Café Moca y Carro de Licores

Aguas y Refrescos



Menú N.º 13 Precio 60.00 € + 10 % de iva = 66.00 €

Entrante Variado:

1 Plato cada 4 personas

Pan Tostado con Tomate y Ajo

Jamón de 5 Bellota D.O.P. Guijuelo

Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa

Surtido de Ibéricos: Lomo, Longaniza y Chorizo de Bellota

Quesos: Cadi Serrano Semi Pasteurizado y Oveja Curado Leche Cruda

Parmesano Regianno Reserva 24 meses

Escalivada a la Brasa de Pimiento y Berenjena con Anchoas

Langostino del Mediterráneo Plancha

Torreznos de Soria

Calamares de Playa a la Romana

Costillitas de Cabrito Rebozado

Helado Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Xare-lo Vermell Mart de Gramona

Cava Juve & Camps Brut Reserva Cinta Púrpura

Aguas

Refrescos



Menús Eventos y Celebraciones 2026

Sol i  
Vi

Menú Nº14 Precio 45.00 € + 10 % de iva = 49.50 €

Cocktail Tipo Lunch

Mínimo 30 Personas

Surtido de Cucharitas:

Ventresca de Atún

Queso Feta con Mermelada

Habitas con Rebozuelos y Jamón de Bellota

Torrezno de Soria

Mini Croquetas

Langostinos al Ajillo

Calamares a la Romana

Escalivada a la Brasa con Anchoas

Salmon Marinado al Eneldo Curado en Casa

Jamón de Bellota D.O. Guijuelo "5 Bellotas"

Surtido Ibérico de Bellota: Lomo, Longaniza y Chorizo

Quesos: Cadi Serrano Semi Pasteurizado y Oveja Curado Leche Cruda

Parmesano Regianno Reserva 2 Años

Coca Crujiente de "Recapte"

Fideua de Pescados y Mariscos

Surtido de Sorbetes

Pastel de Celebración

Café Moka y Carro de Licores

Vino Xarel·lo Vermell Mart de Gramona

Cava Raventos i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

Refrescos

Aguas Minerales



Menús Eventos y Celebraciones 2026

Sol i  
Vi

Menú Nº.15 Precio 55.00. € + 10 % de iva = 60.50 €

Entrante Variado Compuesto por:

1 Plato cada 4 Personas

Pan Tostado con Tomate y Ajo

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo de 5 Bellotas Reserva Cortado a la Vista

Surtido Ibérico de Bellota: Lomo, Longaniza y Chorizo

Quesos: Cadi Serrano Semi Pasteurizado y Oveja Curado Leche Cruda

Parmesano Regianno Reserva 2 Años

Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa

Escalivada a la Brasa con Anchoas del Cantábrico

Lubina Marinada Sol i Vi

Croquetas Sol i Vi

Segundo Plato a Escoger Previamente

Solomillo de Cerdo a la Pimienta Verde

Ternera de Nebraska al Cava con Guarnición

Suprema de Merluza de Palangre con Salsa Marinera

Sorbete Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Xarel·lo Vermell Mart de Gramona

Vino Tinto de Cavas Hill

Cava Brut Nature Duc de Foix

Aguas Minerales y Refrescos



Menús Eventos y Celebraciones 2026

Sol i  
Vi

Menú N<sup>o</sup>.16 Precio 60.00 € + 10 % de iva = 66.00 € Entrante

Variado Compuesto por:

1 Plato cada 4 Personas

Pan Tostado con Tomate y Ajo

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo 5 Bellotas Reserva Cortado a la Vista

Surtido Ibérico de Bellota: Lomo, Longaniza y Chorizo

Quesos: Cadi Serrano Semi Pasteurizado y Oveja Curado Leche Cruda

Parmesano Regianno Reserva 2 Años

Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa

Escalivada a la Brasa con Anchoas del Cantábrico

Croquetas Sol i Vi

Chipirones a la Andaluza

Lubina Marinada Sol i Vi

Segundo Plato a Escoger Previamente

Pato Mudo a la Catalana Con Ciruelas y Piñones

Paletilla de Cordero al Cabernet Sauvignon

Suprema de Dorada al Chardonnay con Langostinos

Suprema de Merluza de Palangre con Almejas y Salsa Marinera

Sorbete Sol i Vi y Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Duc de Foix Xarel·lo

Vino Tinto Cepell de Eudald Massana

Cava Raventos i Blanc Brut Nature Blanc de Blancs

Aguas Minerales y Refrescos



Menús Eventos y Celebraciones 2026

Sol i  
Vi

Menú N<sup>o</sup> 17 Precio 66.00 € + 10 % de iva = 72.60 €

Entrante Variado Compuesto por:

1 Plato Cada 4 Personas

Pan Tostado con Tomate y Ajo

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo 5 Bellotas Reserva Cortado a la Vista

Surtido Ibérico de Bellota: Lomo, Longaniza y Chorizo

Queso Parmesano Reserva 2 Años Cortado a la Vista

Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa

Escalivada a la Brasa con Anchoas del Cantábrico

Calamares de Playa a la Romana

Langostinos del Mediterráneo

Chipirones a la Andaluza

Segundo Plato a Escoger Previamente

Solomillo de Ternera al Cabernet Sauvignon

Paletilla de Cabrito al Horno con Guarnición

Medallones de Rape Marinera con Gambas de Costa y Almejas Gallegas

Suprema de Rodaballo al Cava con Langostinos

Sorbete Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Ermita d'Espiells

Vino Tinto Can Sumoi Garnatcha Tinta

Cava Juve & Camps Brut Reserva Cinta Purpura

Aguas Minerales y Refrescos



Menús Eventos y Celebraciones 2026

Sol i Vi

Menú Nº 18 Precio 77.00 € + 10 % de iva = 84.70 €

Entrante Variado 1 Plato Cada 4 Personas

Pan Tostado con Tomate y Ajos

Queso Parmesano Reserva 2 Años Cortado a la Vista

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo 5 Bellotas Cortado a la Vista

Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa

Escalivada a la Brasa con Anchoas de Cantábrico

Lubina Marinada Sol i Vi

Chipirones a la Andaluza

Calamares de Playa a la Romana

Gambas de Costa al Ajillo

Langostinos del Mediterráneo

Segundo Plato a Escoger Previamente

Paletilla Entera de Lechazo de Aranda al Horno

Cochinillo Asado al Estilo Segovia

Arroz Caldoso de Bogavante

Medallones de Rape Marinera con Almejas Gallegas y Gambas de Costa

Sorbete Sol i Vi y Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Ermita d'Espiells

Vino Tinto Casa Vella de Juve & Camps

Cava Dolors Sala Brut Gran Reserva

Aguas Minerales

Refrescos



Menús Eventos y Celebraciones 2026

Sol i  
Vi

## Aperitivo de Bienvenida 1

Precio 10.00 € + 10 % de iva = 11.00 €

Servido en la Mesa

1 bandeja variada cada 4 personas

Jamón de Bellota D.O Guijuelo 5 Bellotas

Pan con Tomate

Quesos: Cadi Serrano Semi Pasteurizado y Oveja Curado Leche Cruda

Cucharas de Ventresca

Cucharas de Salmón

## Aperitivo de Bienvenida 2

Precio 14.00 € + 10 % de iva = 15.40 €

Mínimo 30 Personas

Servido en el Comedor

Jamón de Bellota D.O Guijuelo 5 Bellotas

Aceitunas Rellenas

Mini Croquetas Sol i Vi

Langostinos de Mediterráneo al Ajillo

Quesos: Cadi Serrano Semi Pasteurizado y Oveja Curado Leche Cruda

Cucharas de Salmón Marinado y de Ventresca de Atún

Pan con Tomate

Bebida:

Cava Brut Nature

Refrescos



Menús Eventos y Celebraciones 2026

Sol i  
Vi

## Detalle Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Servido en la Terraza o Comedor

Mini Croquetas

Torreznos de Soria

Surtido de Cucharas Frías

\* Queso Parmesano Regianno reserva 24 Meses

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

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

\* Langostinos del Mediterráneo al Ajillo

\* Risotto de "Ceps" y 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

Aguas, Vermut

Cava Brut Rosado y Cava Ice



## Aperitivo Selecto

Suplemento 15.00 € + 10 % de iva = 16.50 €

Mínimo 50 Personas

Servido en la Terraza o Comedor

Mini Croquetas Sol i Vi

Calamares a la Romana

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

\* Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa

\* Queso Parmesano Regianno Reserva 2 Años

\* 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

Torreznos de Soria

\* Fideua de Pescado y Marisco

Coca Crujiente de Recapta

Chupito Sol i Vi

## Bebidas

Cava Brut Rosado y Cava Ice

Refrescos, Cerveza

Aguas, Vermut

\* Cortado, Echo o Servido a la Vista



## Aperitivo Real

Suplemento 25.00 € + 10 % de iva = 27.50 €

Mínimo 60 Personas

Servido en la Terraza o Comedor

Micuit de Pato

\* Gambas de Costa al Ajillo

\* Foie Fresco Salteado con "Ceps"

\* Habitas con Rebozuelos y Jamón de Bellota

\* Jamón de Bellota D.O. Guijuelo 5 Bellotas Reserva

\* Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa

\* Huevos de Codorniz sobre Tostadita

\* Queso Parmesano Regianno Reserva 2 Años

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

Surtido de Cucharas Frías

\* Langostinos del Mediterráneo

\* Zamburiñas Salteadas

Tartar de Lubina

\* Ostrones del Delta

## Bebidas

Cava Brut Nature

Refrescos, Vermut

\*Cortado, Echo o Servido a la Vista



Menús Eventos y Celebraciones 2026

Sol i  
Vi

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

De primer plato

Macarrones Boloñesa  
O Canelones de Carne Sol i Vi

De segundo plato

Escalopa de Carne con Patatas Fritas  
O

Costillitas de Lechazo a la Parrilla  
Helado Sol i Vi

Pastel de Celebración  
Aguas y Refrescos

Menú con Entrante y 2º Plato: 40.00 € + iva

Menú con aperitivo estándar: 40.00 € + iva

### Disponemos de los Siguientes Salones

Cava Barcelona	140 Plazas
Cava Tarragona	60 Plazas
Comedor Subirats	120 Plazas
Terraza Penedés	110 Plazas
Terraza Subirats	280 Plazas
Comedor Piscina	190 Plazas
Comedores Privados	20, 40 y 60 Plazas



## Notas

### A Tener en Cuenta

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

*El DJ Cuesta 700.00 € + 10% de iva con derecho autores incluido*

*Ameniza el banquete Durante: el Aperitivo,*

*la Comida, Toca la Entrada al Salón, Salida de los Camareros, Presentación del*

*Pastel, Música para las Entregas y el Baile para los Invitados*

*No se puede traer comida ni bebida de fuera del restaurante*

*Alquiler Altavoz con Derecho de Autores para Música 200.00€ + 10% IVA*

### 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 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 del servicio*
- \* El pago será por transferencia 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.*



## Todos los Menús Tienen Incluido

El Comedor Solo se Utiliza 1 Vez al Día

Las Mesas van Adornadas con Flores

Las Tarjetas con el Menú Impreso

Toda la Bebida sin Límite Durante la Comida

Todos los Helados y Pasteles son de Elaboración Propia

Todos los Precios Tienen una Validez de 30 Días.

Una vez se ha Reservado el Banquete los Precios no varían

Estos Precios Tienen el 10% de I.V.A.

Persona que les ha Atendido \_\_\_\_\_

Nombre Cliente \_\_\_\_\_

Fecha Banquete \_\_\_\_\_



- \* SALIDA 27 DE AUTOPISTA AP-7
- \* A 30 MINUTOS DE BARCELONA
- \* PARQUE INFANTIL
- \* APARCAMIENTO GRATUITO
- \* TERRAZAS PARA APERITIVOS
- \* PISCINA AL AIRE LIBRE
- \* Ctra. C-243 a DE SANT. SADURNÍ D'ANOIA
- A VILAFRANCA DEL PENEDES KM – 4
- 08739 LAVERN (SUBIRATS)
- BARCELONA

TEL: 93.899.32.04  601.980.758 WhatsApp

[www.solivi.com](http://www.solivi.com) [info@solivi.com](mailto:info@solivi.com)

GPS Lat 41.401810N – Long.1.757222E

