

# Sol i Vi



*Menús de Bodas 2024*

*Valido a partir de 15 de Septiembre 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>	1.00 €
<i>Paletilla de Cordero al Horno o Deshuesada al Cabernet</i>	1.00 €
<i>Entrecot de Ternera a la Mostaza Antigua</i>	1.00 €
<i>Solomillo de Cerdo Ibérico a la Pimienta Verde</i>	1.00 €
<i>Ternera de Nebraska al Cava</i>	1.00 €
<i>Suprema de Salmón al Horno o al Cava</i>	1.00 €
<i>Merluza de Palangre a la Marinera con Almejas Gallegas</i>	1.00 €
<i>Solomillo de Ternera al Gusto</i>	5.00 €
<i>Cochinillo al Estilo Segovia</i>	6.00 €
<i>Paletillas y Piernas de Cabrito al Horno</i>	6.00 €
<i>Paletillas de Cabrito o Lechazo al Horno</i>	8.00 €

### Extras a Tener en Cuenta

<i>DJ para todo el Evento con Música, Entregas y Baile</i>	675.00 €
<i>Hora Extra de DJ + Barra Libre, precio por persona</i>	10.00 €
<i>Precio Mínimo de Hora Extra de DJ + Barra Libre</i>	500.00 €

### Pack Fin de Fiesta: Con Brocheta de Frutas + 2 Panecillos

<i>Variados Vegetal, Ibéricos y Queso, Precio por Persona</i>	10.00 €
<i>Carro de Cervezas y Fuente de Mojito sin Alcohol al Llegar</i>	2.75 €
<i>Barra Libre con Coctelería - Suplemento por Persona</i>	6.00 €
<i>Pack Ceremonia Civil</i>	500.00 €
<i>Actor Ceremonia Civil</i>	250.00 €
<i>Corazón de Leds o Arco de Leds</i>	250.00 €
<i>Proyector</i>	100.00 €
<i>Fuente de Chocolate</i>	300.00 €



*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<sup>o</sup>.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 Mariscaba*

*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<sup>o</sup> 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 Família*

\*\*\*

*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 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*

*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 Eneldo 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"

\*Habras 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

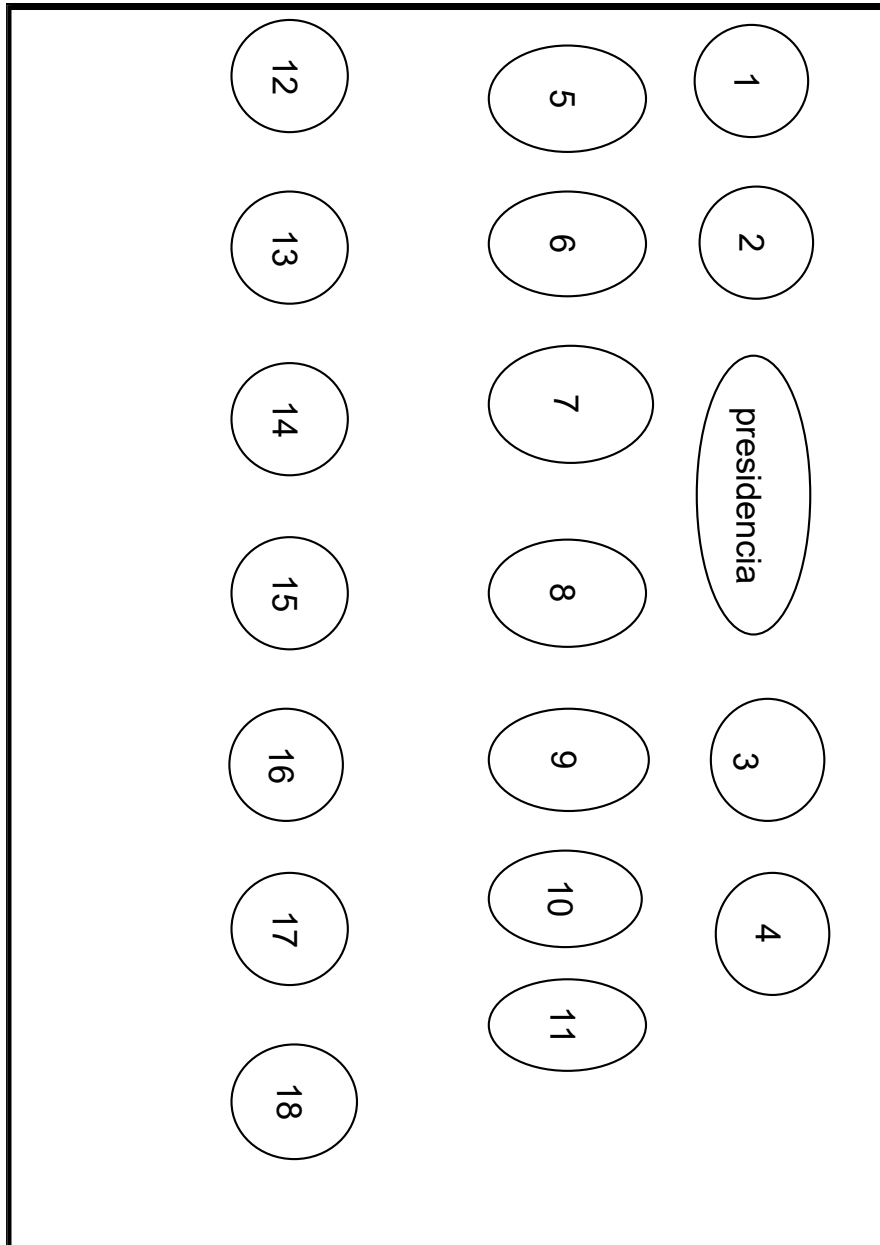




# Bodas 2024

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](mailto:info@solivi.com)

[www.solivi.com](http://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