

Sol i Vi



Eventos y Celebraciones 2024

Editado el 20 de septiembre de 2024



Relación de Precio de Platos + I.V.A.

<i>Pato a la Catalana</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Paletilla de Cordero al Horno</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Paletilla de Cordero al Cabernet Sauvignon, Sin Hueso</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Entrecot de Ternera Sin Hueso</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Solomillo de Cerdo ibérico</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Ternera de Nebraska</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Suprema de Merluza de Palangre con Salsa Marinera</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Suprema de Salmón al Cava con Langostinos</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Solomillo de Ternera</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>
<i>Derecho de Autores si se Traen Música</i>	<i>180.00€</i>
<i>Discoteca: Música Ambiental y 2 Horas de Baile</i>	<i>600.00 €</i>
<i>Alquiler Altavoz Amplificado</i>	<i>100.00€</i>
<i>Hora Adicional de Baile</i>	<i>200.00 €</i>
<i>Barra Libre de 2 Horas</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Barra Libre con Cocktails suplemento</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Pack Ceremonia Civil</i>	<i>500.00 €</i>
<i>Actor Ceremonia Civil</i>	<i>250.00 €</i>
<i>Pack Fin de Fiesta: 2 panecillos + 1 brocheta</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Fuente de Chocolate</i>	<i>300.00 €</i>
<i>Proyector y Pantalla</i>	<i>100.00 €</i>



Menú N°1 Precio 48.00 € + 10 % de iva = 52.80 €

Menú

Piña Mariscada

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

*Chupito Helado Sol i Vi
Pastel de Celebración*

*Café Moka y
Carro de Licores*

*Vino Blanco Xarel·lo. Duc de Foix
Vino Tinto Duc de Foix
Cava Brut Nature Freixenet Blanc de Blancs*

*Agua Minerales
Refrescos*



Menú N°2 Precio 48.00 € + 10 % de iva = 52.50 €

Menú

Pan Tostado con Tomate y Ajos

Entremés Selecto Sol i Vi con:

Melón con Jamón, Salmon Marinado al Eneido Curado en Casa,

Sartido Ibérico: Lomo, Longaniza i Chorizo de Bellota

Escalivada a la Brasa de Pimiento y Berenjena

Cogollo con Anchoa del Cantábrico

Ternera de Nebraska al Cava

Patatas, Cebollitas Glaseadas

Champñones y Triguero con Beicon

Chupito Helado Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka y Carro de Licores

Vinos Blanco Duc de Foix Xarel·lo

Vino Tinto Duc de Foix Cabernet Sauvignon

Cava Brut Nature Duc de Foix

Aguas Minerales

Refrescos



Menú N^o3 Precio 50.00 € + 10 % de iva = 55.00 €

Menú

*Fideua de Pescados y Mariscos
Con All y Oli*

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

Helado de Tiramisú

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Xarel.lo Duc de Foix

Vino Tinto Cepell Eudald Massana

Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

Aguas Minerales

Refrescos



Menú N^o4 Precio 57.00 € + 10 % de iva = 62.70 €

Aperitivo de Bienvenida n^o1 en Mesa

1 bandeja variada cada 4 personas

Jamón de Bellota D.O Guijuelo 4 Bellotas, Pan Tomate

Sartido de Quesos: Manchego, Adam y Gruyere

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

Champiñones y Triguero con Bacon

Sorbete de Maracuyá

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 Nº5 Precio 57.00 € + 10 % de iva = 62.70 €

Menú

Aperitivo de Bienvenida nº1 en Mesa

1 bandeja variada cada 4 personas

Jamón de Bellota D.O Guijuelo 4 Bellotas, Pan Tomate

Sartido de Quesos: Manchego, Adam y Gruyere

Cucharas de Ventresca y de Salmón

Suprema de Dorada al Chardonnay

Con Langostinos del Mediterráneo

Pato Rastido a la Catalana

Con Ciruelas y Piñones

Sorbete al Marc de Cava

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Duc de Foix Xarel.lo

Vino Tinto Cepell de Eudald Massana

Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

Aguas Minerales y Refrescos



Menú N°6 Precio 66.00 € + 10 % de iva = 72.60 €

Menú

Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Ensalada Templada de Cigalas

4 Langostinos del Mediterráneo

½ Paletilla de Cordero Lechal al Horno

Patatas, Cebollitas, Champiñones

Triguero con Beicon

Sorbete de Limón

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Duc de Foix Xarel·lo

Vino Tinto Duc de Foix Cabernet Sauvignon

Xampany Raventos i Blanc Brut Nature

Aguas Minerales

Refrescos



Menú N°7 Precio 70.00 € + 10 % de iva = 77.00 €

Menú

Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Piña con Mariscos

Paletilla de Deshuesada al Cabernet Sauvignon

Patatas, Cebollitas, Champiñones

Triguero con Bacón

Sorbete de Mandarina

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Freixent Fresco y Afruitado

Vino Tinto Carles de Lavern Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aguas Minerales

Refrescos



Menú N.º 8 Precio 80.00 € + 10 % de iva = 88.00 €

Menú

Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Parrillada de Pescados y Mariscos Imperial

Rape, Merluza de Palangre, Salmón

Sipia, Cigala, Langostino

Mejillones de Roca

Gamba de Costa

Salsa Romesco y Mayonesa

Helado de Mascarpone

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Juve & Camps Ermita Espiells

Xampany Raventos i Blanc Brut Nature

Aguas Minerales

Refrescos



Menú N.º9 Precio 90.00 € + 10 % de iva = 99.00 €

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

Champiñones y Triguero con Bacon

Helado de Tiramisú

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Ermita Espiells

Vino Tinto Carles de Lavern Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

Cava Juve & Camps Cinta Purpura Brut Reserva

Aguas Minerales

Refrescos



Menú Nº10 Precio 90.00 € + 10 % de iva = 99.00 €

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

Champiñones y Triguero con Bacon

Helado de Tiramisú

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Xarel·lo Castell de Pujades

Vino Tinto Cepell Eudald Massana

Cava Juve y Camps Gran Reserva de La Família

Aguas Minerales

Refrescos



Menú Nº.11 Precio 95.00 € + 10 % de iva = 104.50 €

Menú

Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

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

*Pato Mudo Asado a la Catalana
Con Ciruelas y Piñones*

Helado de Sol i Vi

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

*Vino Blanco Xarel·lo Castell de Pujades
Vino Tinto Montagudell Carmenerre y Merlot
Cava Freixenet Dolors Sala Brut Gran Reserva
Aguas Minerales
Refrescos*



Sol i Vi

Menús Eventos y Celebraciones 2024

Menú N°12 Precio 70.00 € + 10 % de iva = 77.00 €

Menú con Aperitivo Especial, Postres y Pastel

Mínimo 50 Personas en Mesas de 6 o 12 Interior o Terraza

Duo de Chapito 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

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

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

Cucharas Calientes de Pulpo y Habitas con Rebozuelos

** Langostinos de San Carlos al Ajillo*

** Huevos de Codorniz Sobre Tostada*

Calamares de Playa a la Romana

** 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: Mojito, Limón i Fruta del Bosque

Pastel de Celebración

Jerez, Whisky, Refrescos, Martini

Vino Xarel·lo Castell de Pujades

Cava Dolors Sala Brut Gran Reserva

y Cava Rosado Juve & Camps Pinot Noir

Café Moca y Carro de Licores

Aguas i Refrescos



Menú N.º 13 Precio 55.00 € + 10 % de iva = 60.50 €

Entrante Variado:

1 Plato cada 4 personas

Pan Tostado con Tomate y Ajo

Jamón de 5 Bellota D.O.P. Guijuelo

Salmon Marinado al Eneido Curado en Casa

Surtido de Ibéricos: Lomo, Longaniza y Chorizo de Bellota

Surtido de Quesos: Cadi, Mahón y Manchego

Parmesano Regianno Reserva 24 meses

Escalivada a la Brasa de Pimiento y Berenjena con Anchoas

Langostino del Mediterráneo Plancha

Pulpo a la Gallega

Calamares de Playa a la Romana

Costillitas de Cabrito Rebozado

Helado de Avellana

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Xarel·lo Vermell de Castell de Pujades

Cava Massana Noya Brut Naure Familiar

Aguas

Refrescos



Menú N°14 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

Pulpo a la Gallega

Mini Croquetas

Langostinos al Ajillo

Calamares a la Romana

Escalivada a la Brasa con Anchoas

Salmon Marinado al Eneido Curado en Casa

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

Surtido Ibérico de Bellota: Lomo, Longaniza y Chorizo

Surtido de Quesos: Cadi, Mahón y Manchego

Parmesano Reggiano 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 Castell de Pujades

Xampany Raventos i Blanc Brut Nature

Refrescos

Aguas Minerales



Sol i
Vi

Menús Eventos y Celebraciones 2024

Menú N.º. 15 Precio 54.00. € + 10 % de iva = 59.40 €

Entrante Variado Compuesto por:

1 Plato cada 4 Personas

Pan Tostado con Tomate y Ajo

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo 4 Bellotas Cortado a la Vista

Sartido Ibérico de Bellota: Lomo, Longaniza y Chorizo

Sartido de Quesos: Cadi, Mahón y Manchego

Salmón Marinado al Eneido 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 de Moras

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Cepell de Eudald Massana

Vino Tinto Duc de Foix Cabernet Sauvignon

Cava Brut Nature Duc de Foix

Aguas Minerales y Refrescos



Sol i
Vi

Menús Eventos y Celebraciones 2024

Menú Nº. 16 Precio 57.00 € + 10 % de iva = 62.70 €

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

Sartido Ibérico de Bellota: Lomo, Longaniza y Chorizo

Sartido de Quesos: Cadi, Mahón y Manchego

Salmón Marinado al Eneido 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 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 de Limón y Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Duc de Foix Xarel·lo

Vino Negro Cepell d'Eudald Massana

Cava Juve y Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Aguas Minerales

Refrescos



Menú Nº 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 Eneido 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 de Mojito

Pastel de Celebración

Café Moka

Carro de Licores

Vino Blanco Ermita d'Espiells

Vino Tinto Mas d'Arango de Segura Viudas

Cava Juve & Camps Brut Reserva Cinta Purpura

Aguas Minerales y Refrescos



Sol i
Vi

Menús Eventos y Celebraciones 2024

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 Aranda al Horno

Cochinillo Asado al Estilo Segovia

Arroz Caldoso de Bogavante

Medallones de Rape Marinera con Almejas Gallegas y Gambas de Costa

Sorbete al Marc de Cava 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



Aperitivo de Bienvenida 1

Precio 8.00 € + 10 % de iva = 8.80 €

Servido en la Mesa

1 bandeja variada cada 4 personas

Jamón de Bellota D.O Gujuelo 4 Bellotas

Pan Tomate

Surtido de Quesos: Manchego, Adam y Gruyere

Cucharas de Ventresca

Cucharas de Salmón

Aperitivo de Bienvenida 2

Precio 12.00 € + 10 % de iva = 13.20 €

Minimo 30 Personas

Servido en el Comedor 1 cada 6 personas

Jamón de Bellota D.O Gujuelo 4 Bellotas

Aceitunas Rellenas

Mini Croquetas Sol i Vi

Langostinos de Mediterráneo al Ajillo

Surtido de Quesos: Cadi, Mahón y Manchego

Cucharas de Salmón Marinado y de Ventresca de Atún

Pan con Tomate

Bebida:

Cava Brut Nature

Refrescos



Sol i
Vi

Menús Eventos y Celebraciones 2024

Detalle Aperitivo Sol i Vi

Mínimo 40 Personas

Servido en la Terraza o Comedor 1 Mesa cada 6 personas

Mini Croquetas

Surtido de Cucharas Frías

Cucharas de Pulpo a la Gallega

** Queso Parmesano Regianno reserva 24 Meses*

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

** Jamón Ibérico de Bellota 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



Sol i Vi

Menús Eventos y Celebraciones 2024

Aperitivo Selecto

Suplemento 15.00 € + 10 % de iva = 16.50 €

Mínimo 50 Personas

Servido en la Terraza o Comedor 1 Mesa cada 6 personas

Mini Croquetas Sol i Vi

Calamares a la Romana

** Jamón de 5 Bellotas D.O. Guijuelo*

** Salmón Marinado al Eneldo Curado en Casa*

** Queso Parmesano Regianno 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 y Cava Ice

Refrescos, Cerveza

Jerez, Vermut, Whisky

**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 1 Mesa cada 6 personas

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*
- * Surtido de Quesos: Cadi, Manchego y Mahón*
- Surtido de Cucharas Frías*
- * Langostinos del Mediterráneo*
- * Zamburinas Salteadas*
- Tartar de Lubina*
- * Ostrones del Delta*

Bebidas

Cava Brut Nature

Whisky, Jerez, Vermout

**Cortado, Echo o Servido a la Vista*



Menús Eventos y Celebraciones 2024

Sol i Vi

Menú Infantil Precio 35.00 € + 10% de iva = Total 38.50 €

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 Sigüientes Salones

<i>Cava Barcelona</i>	<i>160 Plazas</i>
<i>Cava Tarragona</i>	<i>80 Plazas</i>
<i>Comedor Subirats</i>	<i>140 Plazas</i>
<i>Terraza Penedés</i>	<i>110 Plazas</i>
<i>Terraza Subirats</i>	<i>280 Plazas</i>
<i>Comedor Piscina</i>	<i>190 Plazas</i>
<i>Comedores Privados</i>	<i>20, 40 y 60 Plazas</i>



Notas



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 Limite Durante la Comida

Todos los Helado 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.

A tener en cuenta

No se puede traer comida ni bebida

Podrá disponer de la Piscina si está Libre

Al Reservar el Banquete se deja 15.00 € Por Cubierto Encargado

Como Paga y Señal

En caso de Cancelación la Paga y Señal se pierde

El Pago Será con Visa o Transferencia

Persona que les ha Atendido _____

Nombre Cliente _____

Fecha Banquete _____



Sol i Vi

Menús Eventos y Celebraciones 2024

* SALIDA 27 DE AUTOPISTA AP-7

* A 30 MINUTOS DE BARCELONA

* PARQUE INFANTIL

* APARCAMIENTO GRATUITO

* TERRAZAS CUBIERTAS 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 info@solivi.com

GPS Lat 41.401810N - Long.1.757222E

