

# CELEBRACIONES

MIMEVENTS

**MIM** | S I T G E S  
HOTELS | BOUTIQUE & SPA  
by Majestic Hotel Group





# **Momentos únicos:** para disfrutar y recordar

Todo evento tiene el mismo comienzo; las ganas de celebrar un momento especial. Lo cierto es que realmente no tiene un final, ya que siempre permanece en nuestros recuerdos.

Por esto mismo, el equipo MIM se compromete a superar las expectativas de cada evento, siempre con ilusión, emoción y afán de superación.

Desde 2017 hemos acompañado a muchas personas en momentos felices de sus vidas, ya sea en reuniones, eventos, celebraciones o bodas. Siempre MIMando las necesidades de cada uno y así consiguiendo momentos mágicos e irrepetibles.

¿Queréis ser los protagonistas de nuestro próximo episodio?

# MENÚ GRUPOS

## MENÚ 1

### Entrantes a compartir

Ensalada de mango y aguacate  
Ensaladilla rusa  
Selección de croquetas variadas  
Coca de cristal con tomate & aceite de oliva

### Principal a elegir

Entraña con chorizo criollo  
Corvina a la brasa con verduras de temporada  
Arroz vegano

### Postre

Tatín de manzanas de Girona con helado de vainilla

### Bodega

Vino blanco: MIM; Xarello, macabeo, viognier;  
D.O Penedès  
Vino tinto: MIM; Cabernet Sauvignon, tempranillo;  
D.O Penedès  
Aguas minerales & con gas  
Servicio de cafés & infusiones

55€ per person  
10 % IVA incluido

## MENÚ 2

### Entrantes a compartir

Ceviche de bacalao con leche de tigre  
Tiradito de salmón  
Tacos fritos de bacalao al limón  
Coca de cristal con tomate & aceite de oliva

### Principal a elegir

Presa ibérica con salsa de pimientos del piquillo y mole  
Salmón a la brasa con verduras de temporada  
Arroz vegano

### Postre

Tarta de queso "Las Viñas" con sorbete de frambuesa

### Bodega

Vino blanco: MIM; Xarello, macabeo, viognier;  
D.O Penedès  
Vino tinto: MIM; Cabernet Sauvignon, tempranillo;  
D.O Penedès  
Agua mineral & con gas  
Servicio de café & te

60€ por persona  
10 % IVA incluido

## MENÚ 3

### Entrantes a compartir

Pan de coca de cristal con tomate, aceite de oliva virgen & jamón ibérico  
Porterhouse de atún (carpaccio de atún)  
Pulpo en tempura con cebolletas a la sal y papas arruadas  
Tempura de morcilla con confitura de manzana y tomillo  
Farçellets de acelgas rellenos de queso, piñones y anchoas

### Principal a elegir

Bacalao a la brasa con verdura de temporada  
Solomillo de ternera con salsa café de París  
Arroz vegano

### Postre

Lemon pie

### Bodega

Vino blanco: MIM; Xarello, macabeo, viognier;  
D.O Penedès  
Vino tinto: MIM; Cabernet Sauvignon, tempranillo;  
D.O Penedès  
Agua mineral & agua con gas  
Servicio de cafés & infusiones

65€ por persona  
10 % IVA incluido

# COCKTAIL GRUPOS

## COCKTAIL 1

Farçellet de acelgas rellenos de queso, piñones y anchoas  
Coca de cristal con tomate & jamón ibérico  
Tempura de morcilla con confitura de manzana y tomillo  
Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar & cebolla caramelizada  
Buñuelos de bacalao  
Selección de croquetas variadas  
Arroz de chuleta de vaca

Tarta Tatin  
Brownie de chocolate

### Bodega

**Vino blanco:** MIM; Xarel·lo, macabeo, viognier;  
D.O Penedès

**Vino tinto:** MIM; Cabernet Sauvignon, tempranillo;  
D.O Penedès

Aguas minerales y con gas  
Servicio de cafés e infusiones

55 € por persona  
10 % IVA incluido

## COCKTAIL 2

Selección de croquetas variadas  
Mini tiradito de salmón  
Coca de cristal con jamón ibérico  
Brocheta de pulpo a feira  
Spicy Tuna (tartar de atún picante con arroz frito)  
Mini briche de steak tartar  
Langostino crujiente con mayonesa de mojo picón  
Bravas MIM  
Mini bocadillo de meloso de ternera con cebolla encurtida & mayonesa de pimentón

Torrija  
Tarta de queso

### Bodega

**Vino blanco:** MIM; Xarel·lo, macabeo, viognier;  
D.O Penedès

**Vino tinto:** MIM; Cabernet Sauvignon, tempranillo;  
D.O Penedès

Aguas minerales y con gas  
Servicio de cafés e infusiones

65€ por persona  
10 % IVA incluido



# BODEGA MIM

---

## VINO TINTO

MIM / Tempranillo y cabernet sauvignon / DO Penedès

CLOS ANCESTRAL / Garnacha negra, tempranillo y moneu / DO Penedès +8€ p/p

VILADELLOPS / Garnacha / DO Massís del Garraf +7€ p/p

GRAN CAUS RESERVA / Cabernet franc, merlot y cabernet sauvignon / DO Massís del Garraf +9€ p/p

*PEDRABONA / Cariñena / DO Priorat +13€ p/p*

*VESPRES / Garnacha y merlot / DO Montsant +5€ p/p*

*LA FLORENS / Garnacha centenaria / DO Montsant +16€ p/p*

*VIÑA REAL / Tempranillo, mazuelo y graciano / DO Rioja +2€ p/p*

*CONTINO RESERVA / Tempranillo y graciano / DO Rioja +22€ p/p*

*BELA / Tempranillo / DO Ribera del Duero +3€ p/p*

*ARANO / Tempranillo / DO Ribera del Duero +15€ p/p*

*PAGOS D'ANGUIX PRADO DE LOBO / Tinto Fino / DO Ribera del Duero +23€ p/p*

# BODEGA MIM

---

## VINO BLANCO

MIM / Macabeu, viognier y xarel·lo / DO Penedès

MIRANDA D'ESPIELLS / Chardonnay / DO Penedès +3€ p/p

WALTRAUD/ Riesling / DO Penedès +15€ p/p

VILADELLOPS / Xarel·lo / DO Massís del Garraf +5€ p/p

GRAN CAUS / Xarel·lo, chenin blanc y chardonnay / DO Massís del Garraf +7€ p/p

GRANIT/ Garnacha blanca / DO Montsant +12€ p/p

LA VAL / Albariño / DO Rías Baixas +5€ p/p

PAGOS DE GALIR / Godello / DO Valdeorras +5€ p/p

BELA / Verdejo / DO Rueda +7€ p/p

CARENES / Garnacha blanca, macabeo y trepat blanc / DO Priorat +33€ p/p

# BODEGA MIM

---

## ROSÉ WINE

MIM / Sumoll, merlot y tempranillo / DO Penedès

LOLA BEL / Garnacha peluda / DO Terra alta +3€ p/p

GRAN CAUS ROSAT / Merlot / DO Massís del Garraf +5€ p/p

ROMANCE / Merlot, garnacha y consault / DO Côtes de Provence +7€ p/p

## CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RÉSERVE / Chardonnay, pinot noir y ponor meunier +42€ p/p

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ / Chardonnay, pinot noir y ponor meunier +52€ p/p

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS / Chardonnay +187€ p/p

## CAVA

MIM BRUT NATURE / Macabeu, Xarel·lo y parellada

MIM BRUT ROSÉ / Pinot noir

JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA / Macabeu, xarel·lo y parellada / +8€ p/p

JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA ROSAT / Pinot noir +10€ p/p



# BUFFETS ADICIONALES - FOOD

## MARISCO

Selección de marisco fresco  
20 € p/p



## JAPONÉS

Surtido de sushi & sashimi  
20 € p/p



## ARROCES

Arroz al gusto  
10 € p/p



## JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico 5J cortado a mano  
700 € unidad



## QUESOS

Selección de quesos del país  
12 € p/p



## BBQ

Parrillada variada  
15 € p/p



# BUFFETS ADICIONALES - BEVERAGE

## TAITTINGER

Brut Réserve 75cl  
65 € p/botella



## MARTINI BAR

Cocktails MIM  
15 € p/p



## SPRITZ

Aperol 15 € p/p  
Campari 15 € p/p  
St. Germain 20 € p/p



# OPEN BAR

## SILVER

Cerveza  
Vino blanco, rosado y tinto de la casa  
Sangría  
Cava de la casa  
Agua y refrescos

25 € por persona/hora  
10 % IVA incluido

## GOLD

Cerveza  
Vino blanco, rosado y tinto de la casa  
Sangría  
Cava de la casa  
Licores: J&B, Ballantines, Bacardi, Havana Club, Absolut,  
Skyy, Seagrams, Beefeater  
Agua y refrescos

30 € por persona/hora  
10 % IVA incluido

## PREMIUM

Aperol Spritz  
Cerveza  
Vino blanco, rosado y tinto de la casa  
Sangría  
Cava de la casa  
Licores: Black Label, Jack Daniels, Matusalem, Havana  
Club 7, Absolut, Grey Goose, Bulldog, Tanqueray  
Agua y refrescos

35 € por persona/hora  
10 % IVA incluido



# BUFFETS ADICIONALES - POST PARTY

## DULCES

Miniaturas dulces especiales  
7,50 € p/p



## CANDY BAR

Estación de chucherías  
5,50 € p/p



## CHURROS & CHOCOLATE

6,50 € p/p



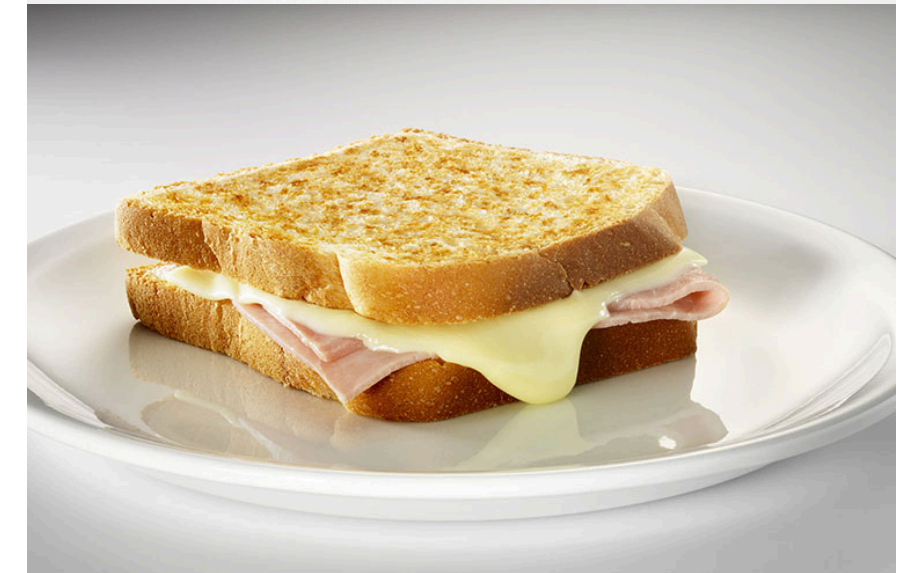
## FRANKFURT

6,50 € p/p



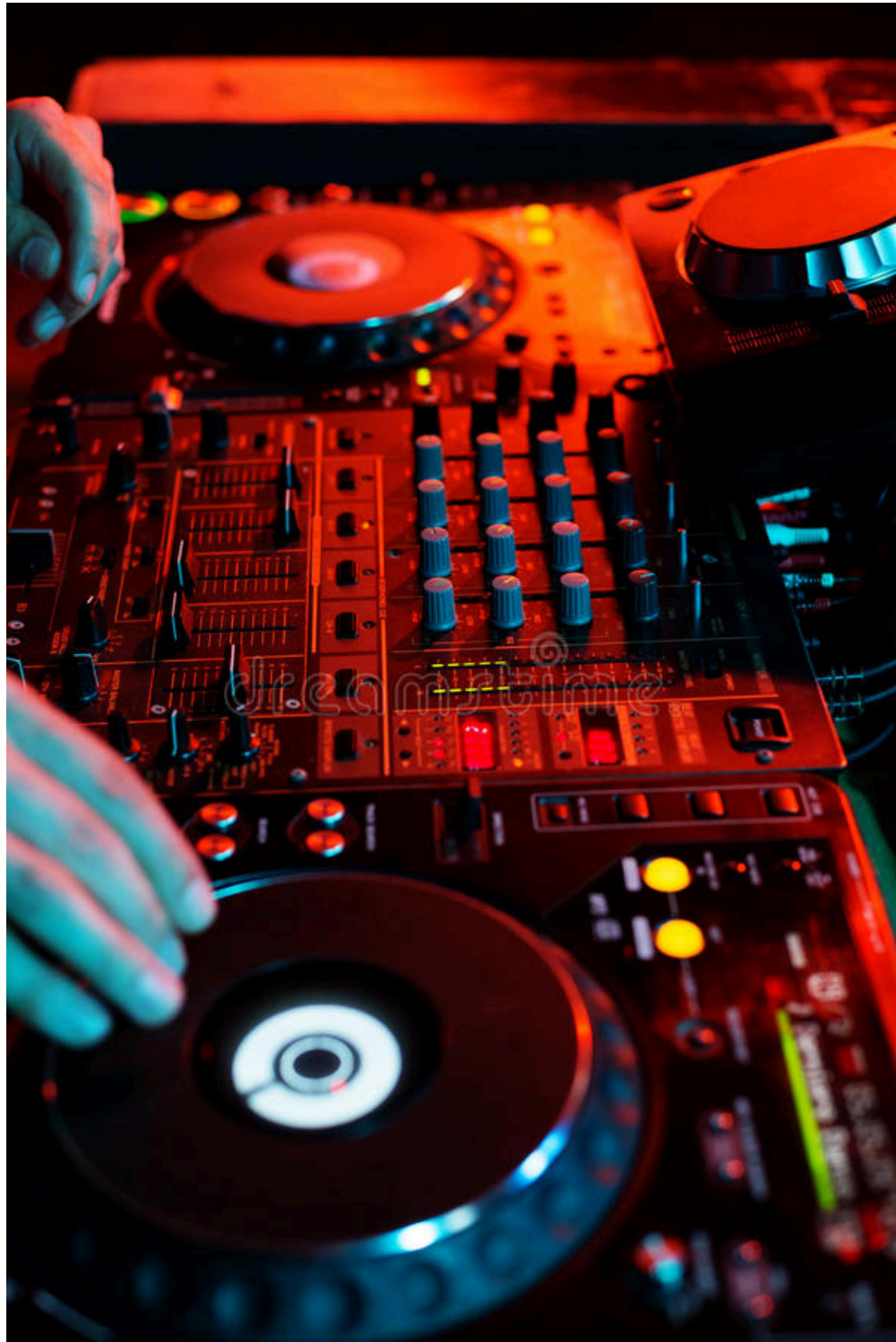
## BIKINI

4,50 € p/p



# SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

---



**PRESUPUESTOS A MEDIDA  
SEGUN NECESIDADES:**

*DECORACIÓN FLORAL*

*DECORACIÓN TEXTIL ESPECIAL*

*TARTA DE ANIVERSARIO*

*FOTÓGRAFO*

*MENÚ INFANTIL*

**DJ SESSION**

Sesión de 3 horas: 400 €

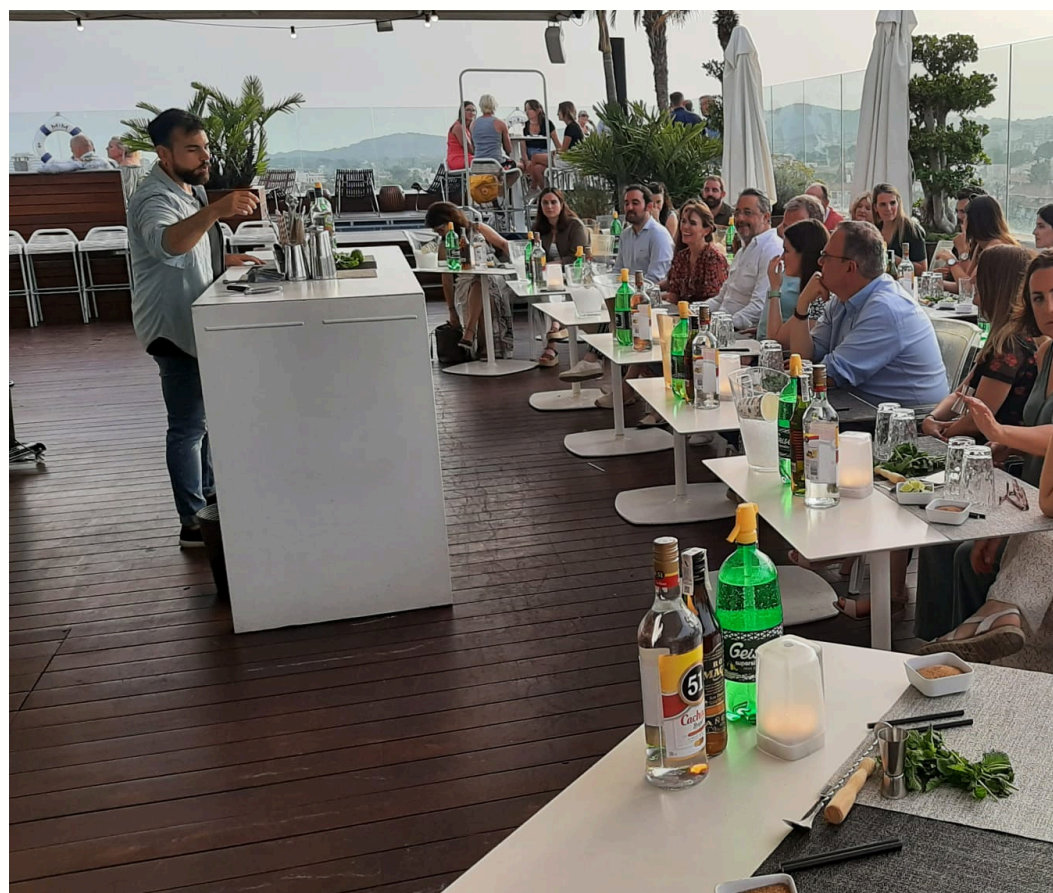
Sesión de 6 horas: 700 €

# SERVICIOS COMPLEMENTARIOS



## ALQUILER DEL ROOFTOP

De lunes a jueves	2.500 €
Viernes	3.500 €
Sábado	4.000 €
Domingo	3.000 €
De noviembre a marzo	2.500 €



# Contacto

---

Joaquim Roca  
Events Manager  
[events@hotelmimsitges.com](mailto:events@hotelmimsitges.com)

Lluís Escrich  
F&B Manager  
[ayb@hotelmimsitges.com](mailto:ayb@hotelmimsitges.com)