

BODAS

MIM EVENTS

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?

MENÚS DE BODA

MENÚ 1

Cocktail de bienvenida

Farçellet de acelgas rellenos de queso, piñones y anchoa
Coca de cristal con tomate & jamón ibérico
Tempura de morcilla con confitura de manza y tomillo
Mini hamburguesa con queso y cebolla caramelizada
Buñuelos de bacalao
Selección de croquetas variadas
Spicy tuna (tartar de atún picante con arroz frito)

Entrante

Ravioli de marisco con verdurutas de temporada

Principal

Cochinillo

Postre

Lemon pie

Bodega

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

95€ por persona
10 % IVA incluido

MENÚ 2

Cocktail de bienvenida

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

Entrante

Vieiras a la brasa con espárragos, demiglace de marisco y salsa bigarde

Principal

Solomillo de ternera con parmentier de patata, chalota y champiñones

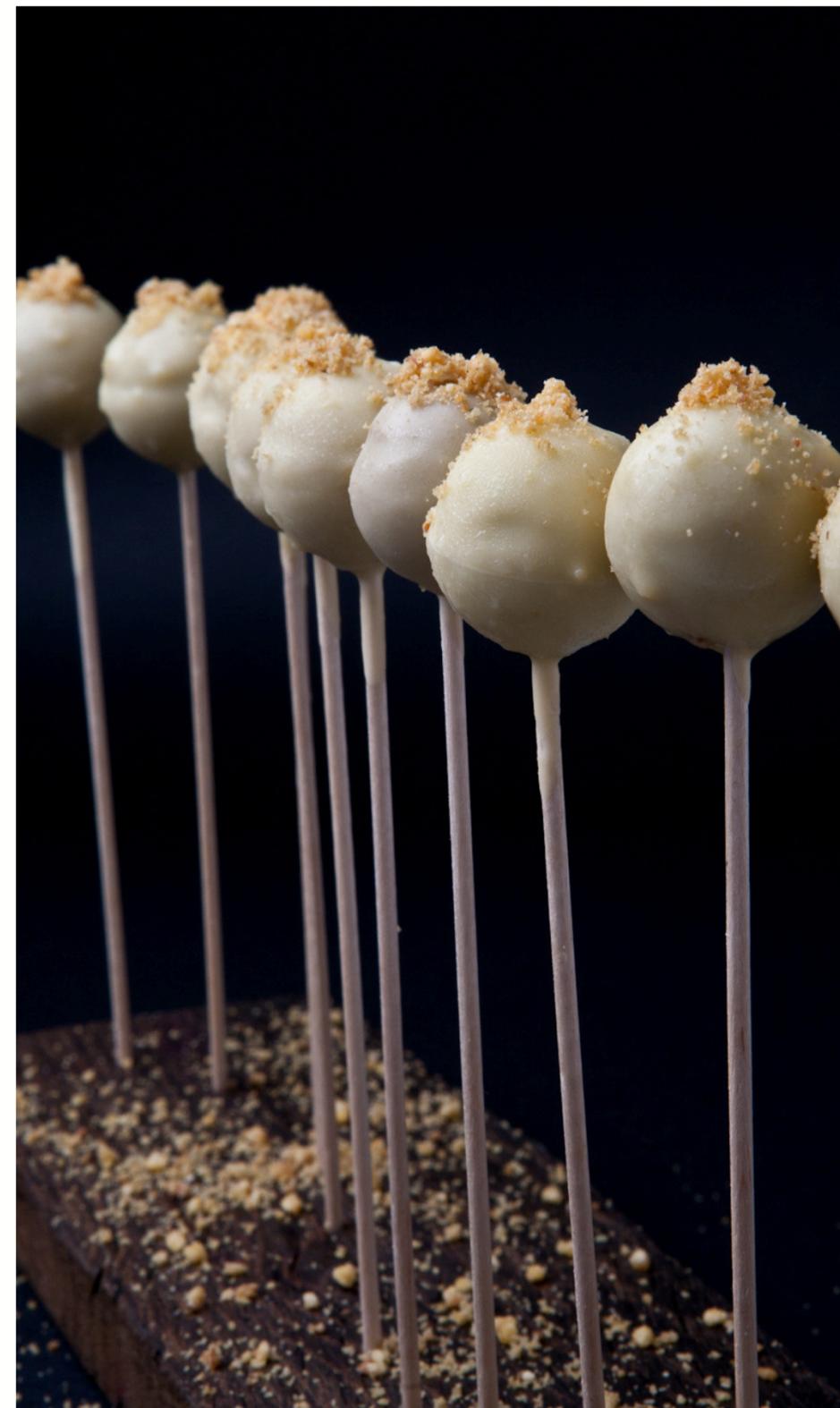
Postres

?

Bodega

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

125€ 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



BBO

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

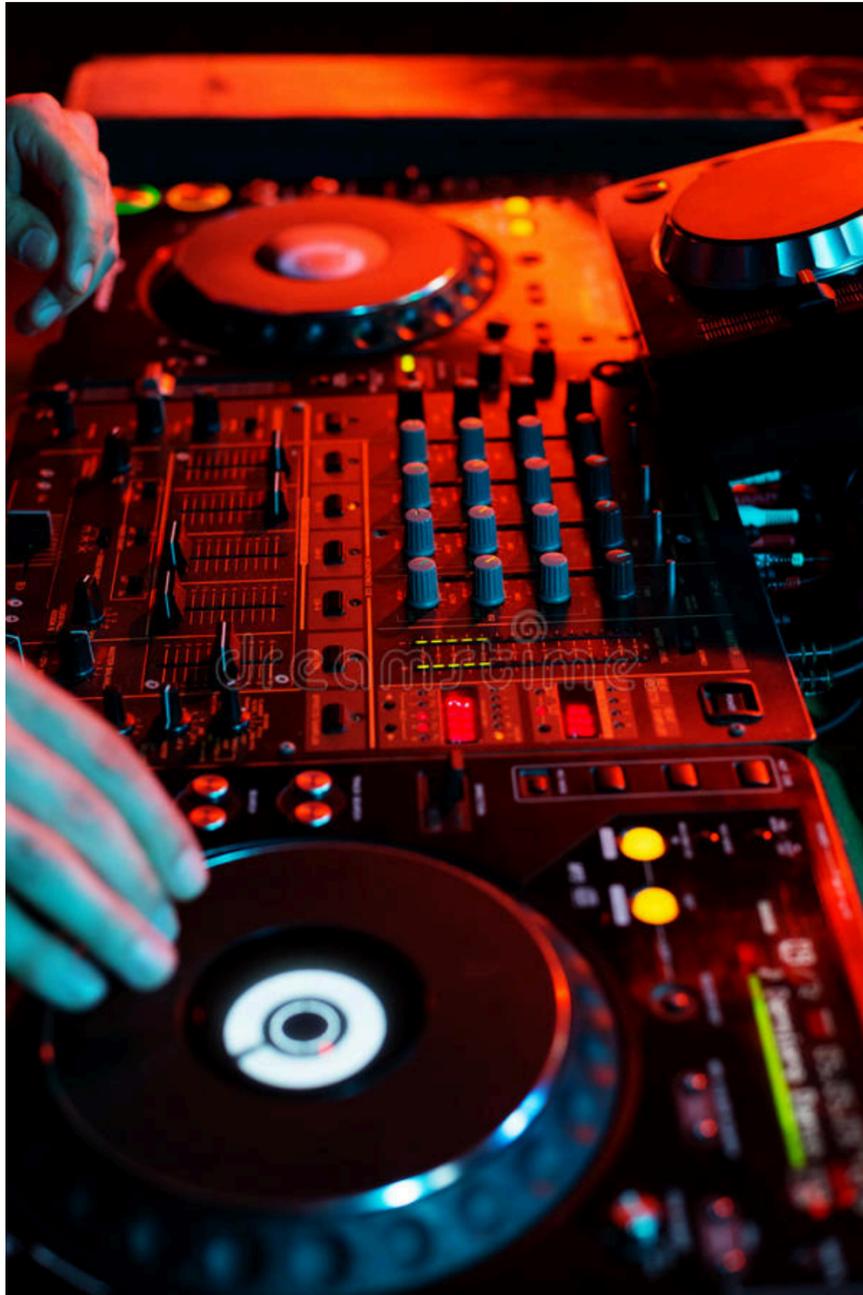


BIKINI

4,50 € p/p



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS



**PRESUPUESTOS A MEDIDA
SEGUN NECESIDADES:**

DECORACIÓN FLORAL

DECORACIÓN TEXTIL ESPECIAL

TARTA NUPCIAL

FOTÓGRAFO

MENÚ INFANTIL

DJ SESSION

Sesión de 3 horas: 400 €

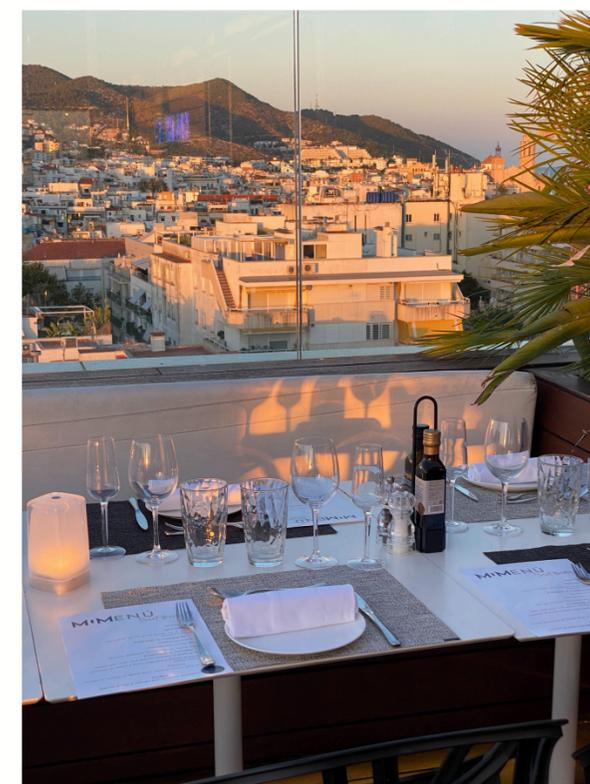
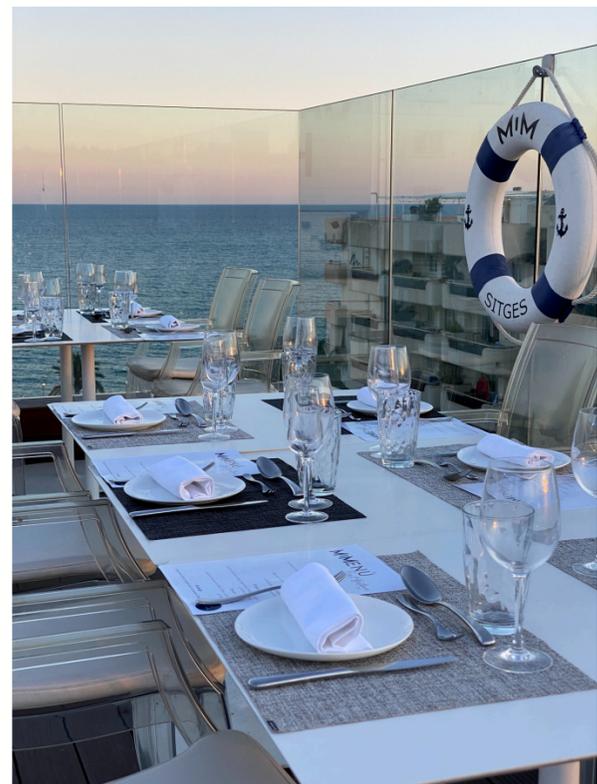
Sesión de 6 horas: 700 €

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS



ALQUILER DEL ROOFTOP

<i>De lunes a jueves</i>	2.500 €
<i>Viernes</i>	3.500 €
<i>Sábado</i>	4.000 €
<i>Domingo</i>	3.000 €
<i>De noviembre a marzo</i>	2.500 €



Contacto

Joaquim Roca
Events Manager
events@hotelmimsitges.com

Lluís Escrich
F&B Manager
ayb@hotelmimsitges.com