

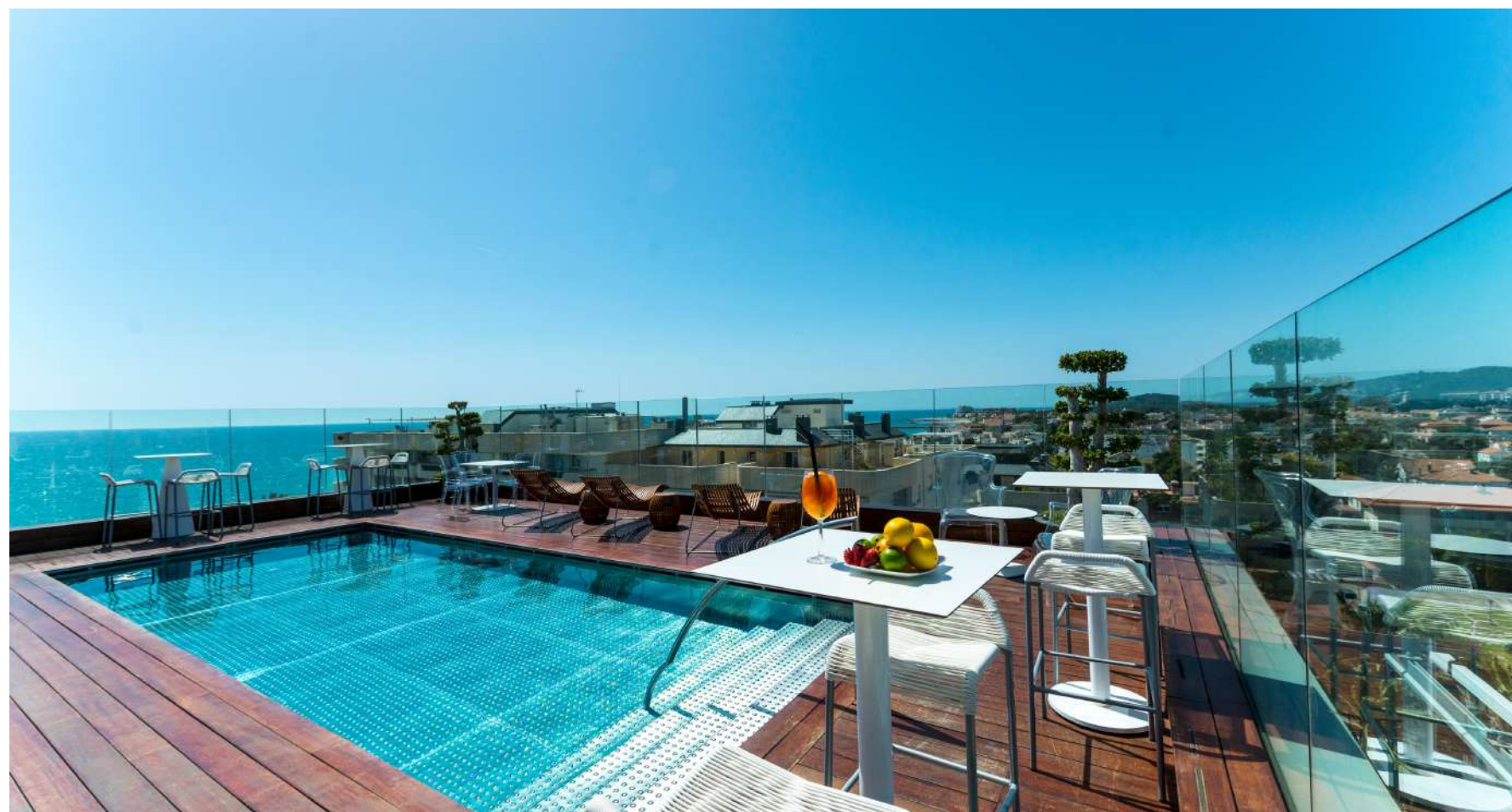
CELEBRACIONES

MIMEVENTS

MIM
HOTELS
by Majestic Hotel Group

SITGES
BOUTIQUE & SPA





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 MLM 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 MLMando las necesidades de cada uno y así consiguiendo momentos mágicos e irrepetibles.

¿Queréis ser los protagonistas de nuestro próximo episodio?

MENÚ GRUPOS

MENÚ TRADICIÓN

APERITIVO DEL CHEF · APERITIU DEL CHEF
CROQUETA DE GAMBA ROJA · CROQUETA DE GAMBA VERMELLA
BUÑUELO DE BACALAO · BUNYOL DE BACALLÀ
TEMPURA DE MORCILLA

ENTRANTES · ENTRANTS
TACO DE XATÓ DE SITGES
TOSTADA DE ATÚN ROJO · TORRADA DE TONYINA

ARROZ A ELEGIR · ARRÒS A ESCOLLIR
ARRÒS DEL SENYORET
ARROZ VEGANO · ARRÒS VEGÀ
FIDEUÀ
ARROZ DE CHULETA DE VACA · ARRÒS DE COSTELLA
DE VACA (supl. 3,50 euros)

POSTRE A ELEGIR · POSTRE A ESCOLLIR
TARTA DE QUESO · PASTÍS DE FORMATGE
COULANT DE CHOCOLATE · COULANT DE XOCOLATA

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

CALAMARES CRUJIENTES JAPOMEX · CALAMARS CRUIXENTS JAPOMEX
Salsa verde mexicana & salsa verde japonesa · Salsa verda mexicana i salsa verda japonesa

STEAK TARTAR
Huevo de codorniz, yema curada en limón y patata paja · Ou de guatlla, rovell curat a la llimona i patata palla

PORTEHOUSE DE ATÚN · PORTERHOUSE DE TONYINA
Salsa sambal, tomate, soja y mayonesa · Salsa sambal, tomàquet, soya i maionesa

LOMO BAJO DE VACA · LLOM BAIX DE VEDELLA
Maduración de 30 días acompañado de mantequilla café París - 30 dies de maduració amb mantega café París

MICTLAN
Mousse de café, cremoso de plátano, crujiente de avellana caramelizada y helado de vainilla mexicana · Mousse de café, cremós de plàtan, cruixent d'avellana caramel·litzada i gelat de vainilla mexicana

PINYÓ I MATÓ
Mousse de piñón, bizcocho de tomillo, miel de lavanda, espuma de mató y helado de albahaca y lima · Mousse de pinyó, pa de pessic de farigola, mel de lavanda, escuma de mató i gelat d'alfàbrega i llima

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

75 € por persona
10 % IVA incluido

COCKTAIL GRUPOS

COCKTAIL 1

Tacos de Xató de Sltges
Coca de cristal con tomate & jamón ibérico
Tempura de morcilla con confitura de manzana y tomillo
Tartar de salmón
Buñuelos de bacalao
Selección de croquetas variadas
Calamar Japomex

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

59 € por persona
10 % IVA incluido

COCKTAIL 2

Selección de croquetas variadas
Aguachile de gambas y pulpo
Coca de cristal con jamón ibérico
Brocheta de pulpo a feira
Spicy Tuna
Mini briche de steak tartar
Tartar de salmón
Langostino crujiente con mayonesa de mojo picón
Bravas MIM
Taco crujiente de atún

Tarta Tatin
Petits fours

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

79€ 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



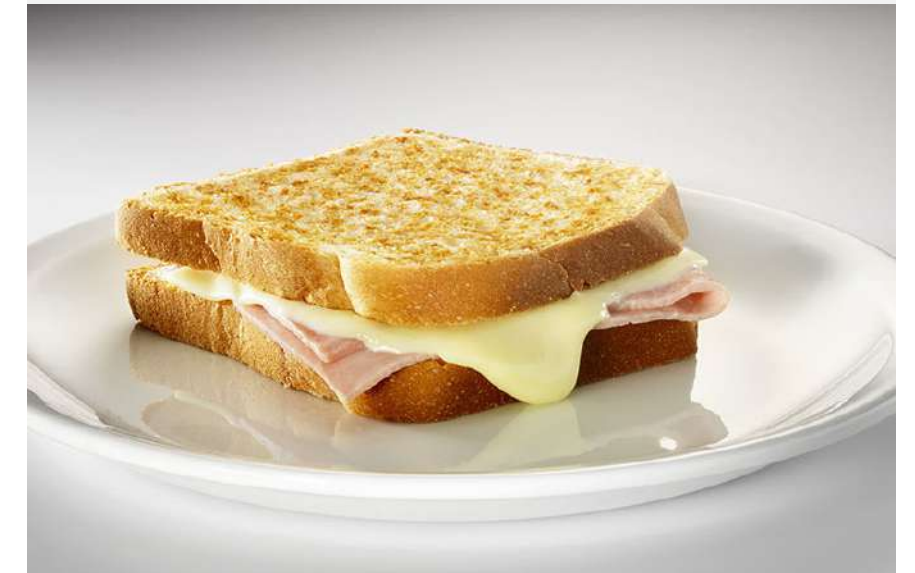
FRANKFURT

6,50 € p/p

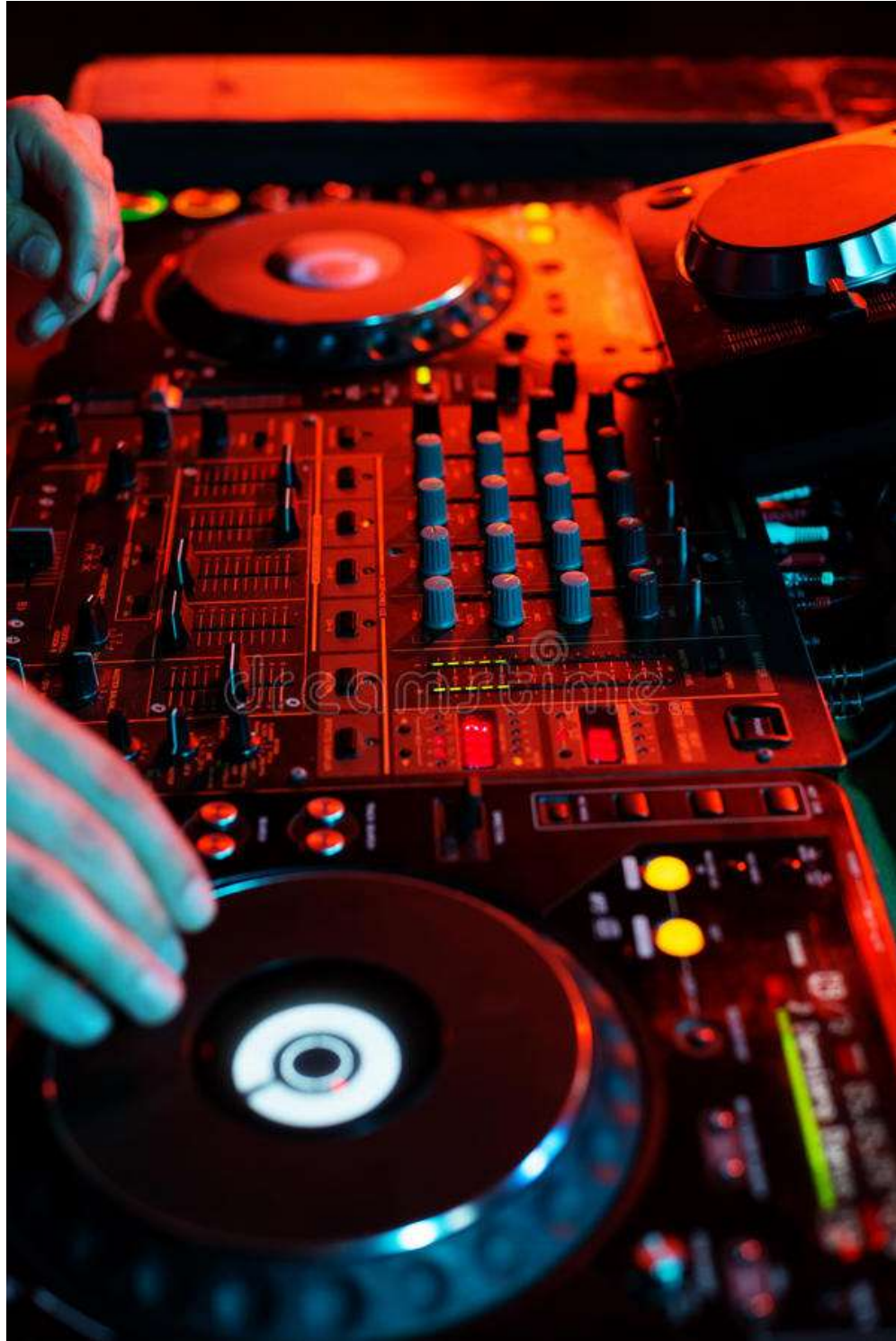


BIKINI

4,50 € p/p



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS



**PRESUPUESTOS A MEDIDA
SEGUN NECESIDADES:**

DECORACIÓN FLORAL

DECORACIÓN TEXTIL ESPECIAL

TARTA DE ANIVERSARIO

FOTÓGRAFO

MENÚ INFANTIL

DJ SESSION

Sesión de 3 horas: 400 €

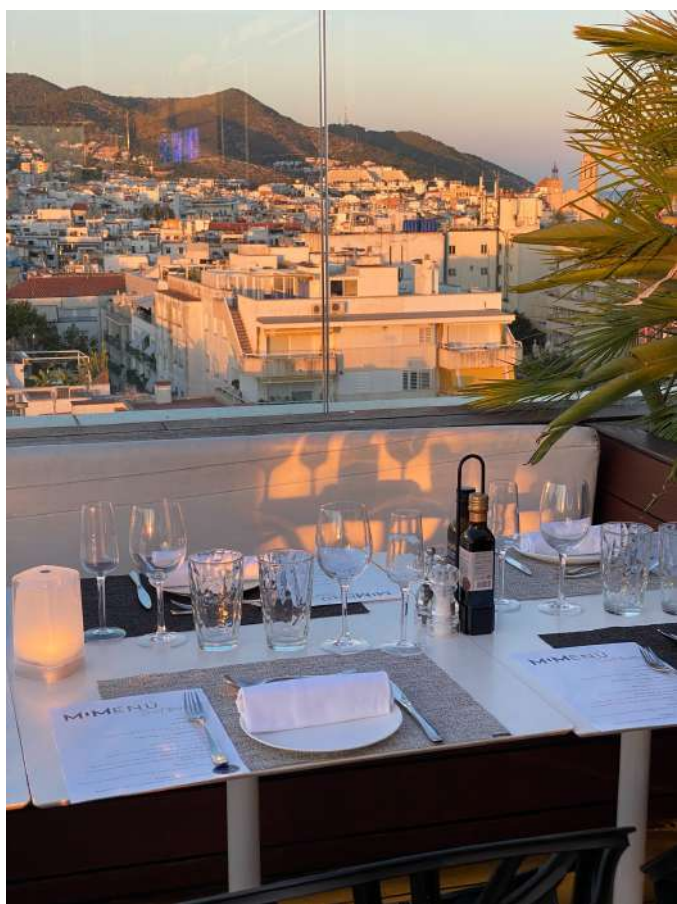
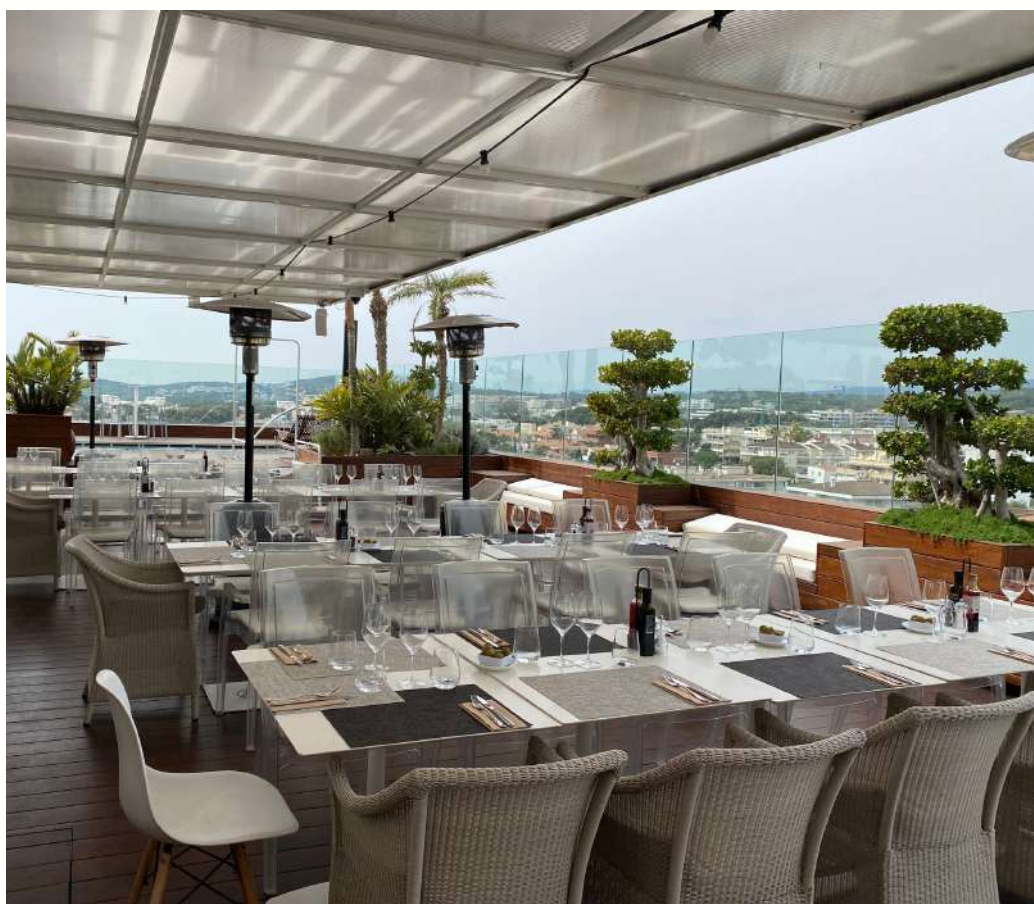
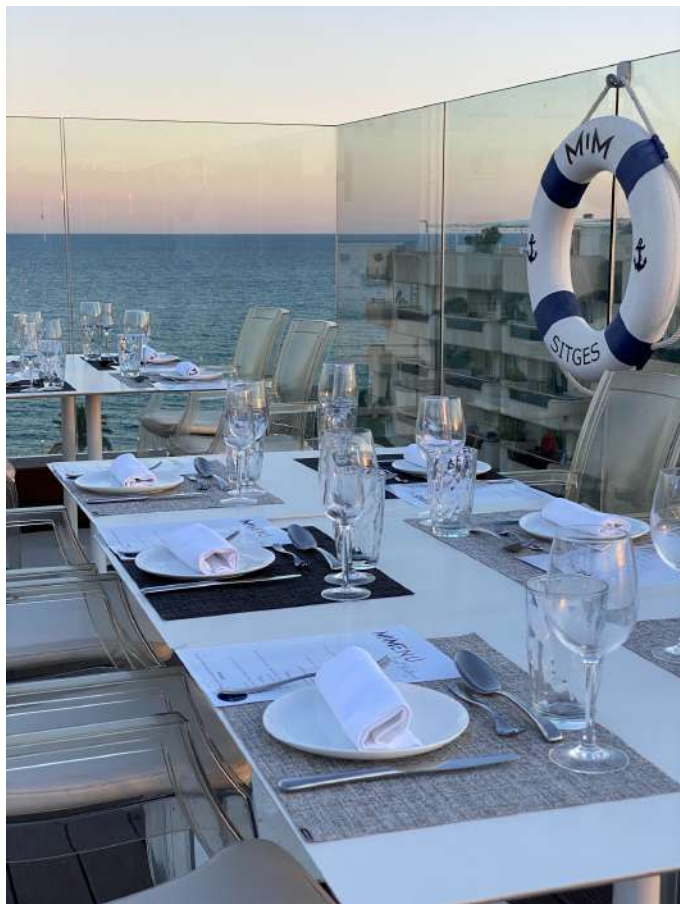
Sesión de 6 horas: 700 €

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

Jaoquim Roca

Events Manager

events@hotelmimsitges.com

Lluís Escrich

F&B Manager

ayb@hotelmimsitges.com