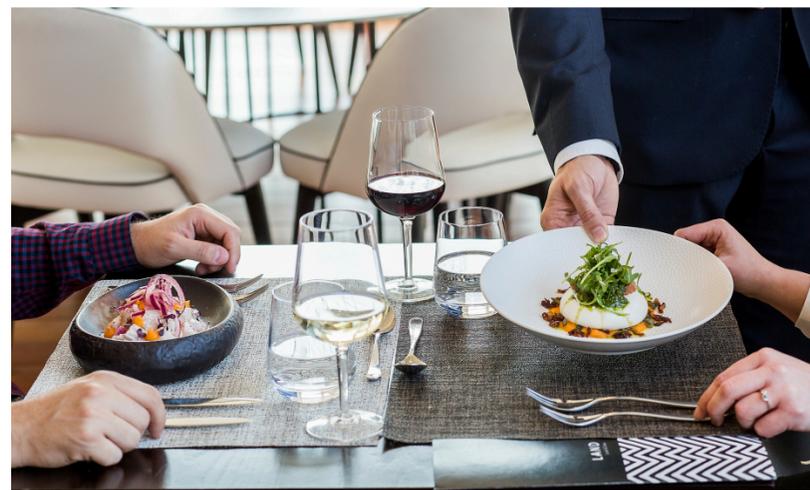
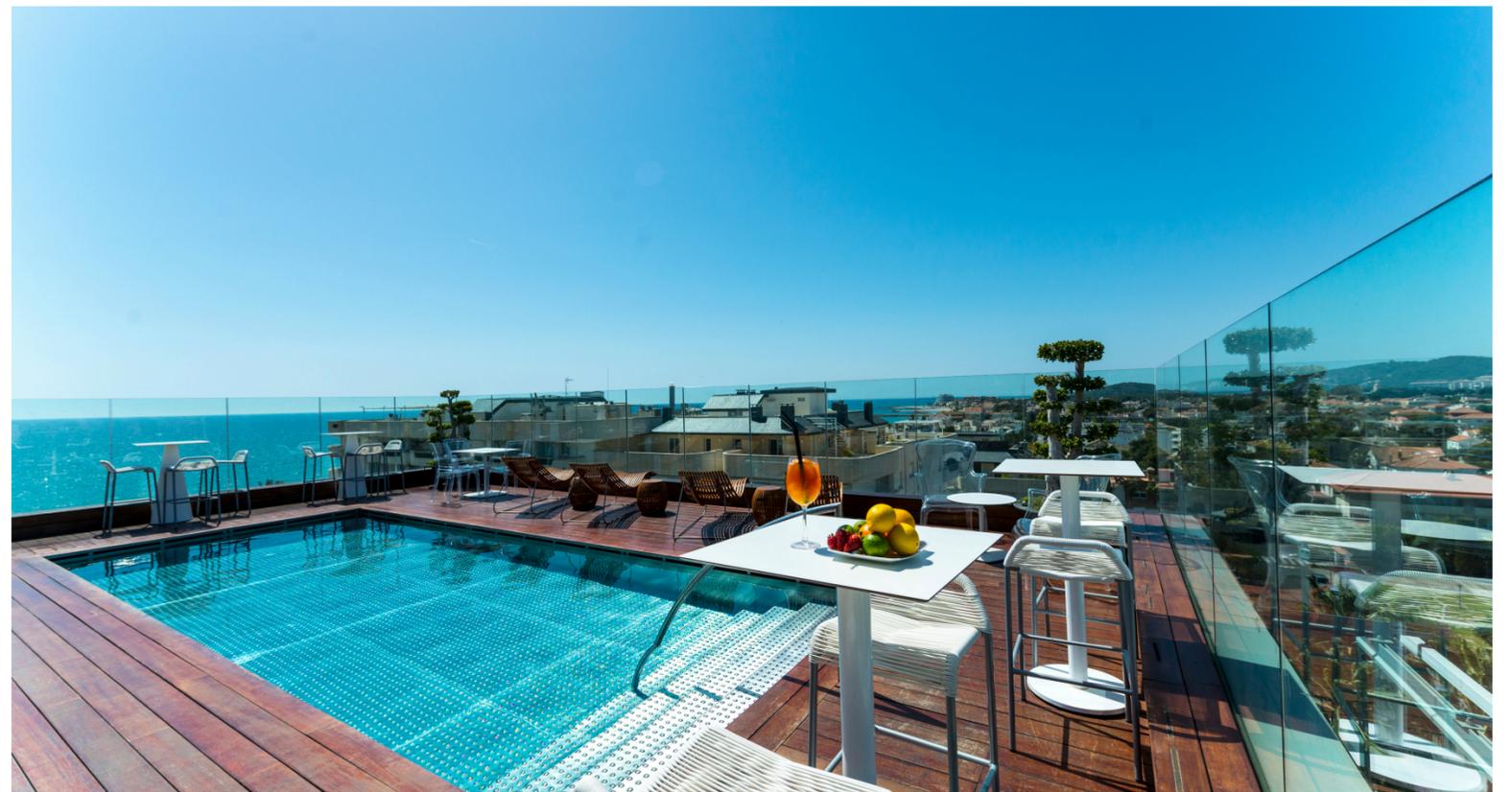


EMPRESA

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?

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK A

Café & infusiones
Zumos de fruta natural MOOMA
(Naranja, manzana, mandarina & pera)
Agua & agua con gas

12€ por persona IVA incluido

COFFEE BREAK B

Café & infusiones
Zumos de fruta natural MOOMA
(Naranja, manzana, mandarina & pera)
Agua & agua con gas
2 unidades de pastas (elegir dulce/salado)

16€ por persona IVA incluido

COFFEE BREAK C

Café & infusiones
Zumos de fruta natural MOOMA
(Naranja, manzana, mandarina & pera)
Agua & agua con gas
Brocheta de fruta de temporada
2 unidades de pastas (a elegir dulce / salado)
Surtido de sándwiches vegetal & de salmón

20€ por persona IVA incluido



EXTRAS

Pasta dulce / salada 3€ por persona - Brocheta de fruta de temporada 2 € por persona - Mini chapata de embutido 3,5€ por persona - Mini sándwich vegetal 2,5 € por persona - Mini sándwich de salmón 4,5€ por persona - Flauta con jamón 3,5€ por persona - Carrot Cake 3,5 € por persona - Brownie de chocolate 2,5€ por persona

MENÚ GRUPOS

MENÚ 1

Entrantes a elegir

Ceviche de bacalao con leche de tigre
Ensalada de mango y aguacate

Principal a elegir

Entraña y chorizo criollo
Corvina a la plancha con verduras de temporada

Postres a elegir

Ensalada de fruta de temporada
Tarta de queso con sorbete de frambuesa

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

45€ per person
10 % IVA incluido

MENÚ 2

Entrantes a elegir

Burrata con tomates cherry confitados, rúcula & migas
Rigatoni mare e terra (reellenos de marisco y pollo rustido
con jugo de galeras)

Principal a elegir

Presas ibéricas con salsa de pimientos de piquillo y mole
Salmón a la plancha, parmentier de celeri, hinojo y
vinagreta de naranja

Postres a elegir

Tatín de manzanas de Girona con helado de vainilla
Ensalada de fruta de temporada con sorbete de mango

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

50€ por persona
10 % IVA incluido

MENÚ 3

Entrantes a compartir

Pan de coca de cristal con tomate, aceite de oliva virgen & jamón ibérico
Pulpo en tempura con cebolletas a la sal y papas arrugadas
Farçellets de acelgas reellenos de queso, piñones y anchoas

Principal a elegir

Bacalao a la brasa con verduras de temporada
Solomillo de ternera con salsa café de Paris

Postres a elegir

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Torrija casera con helado de vainilla

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

55€ 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

45 € por persona
10 % IVA incluido

COCKTAIL 2

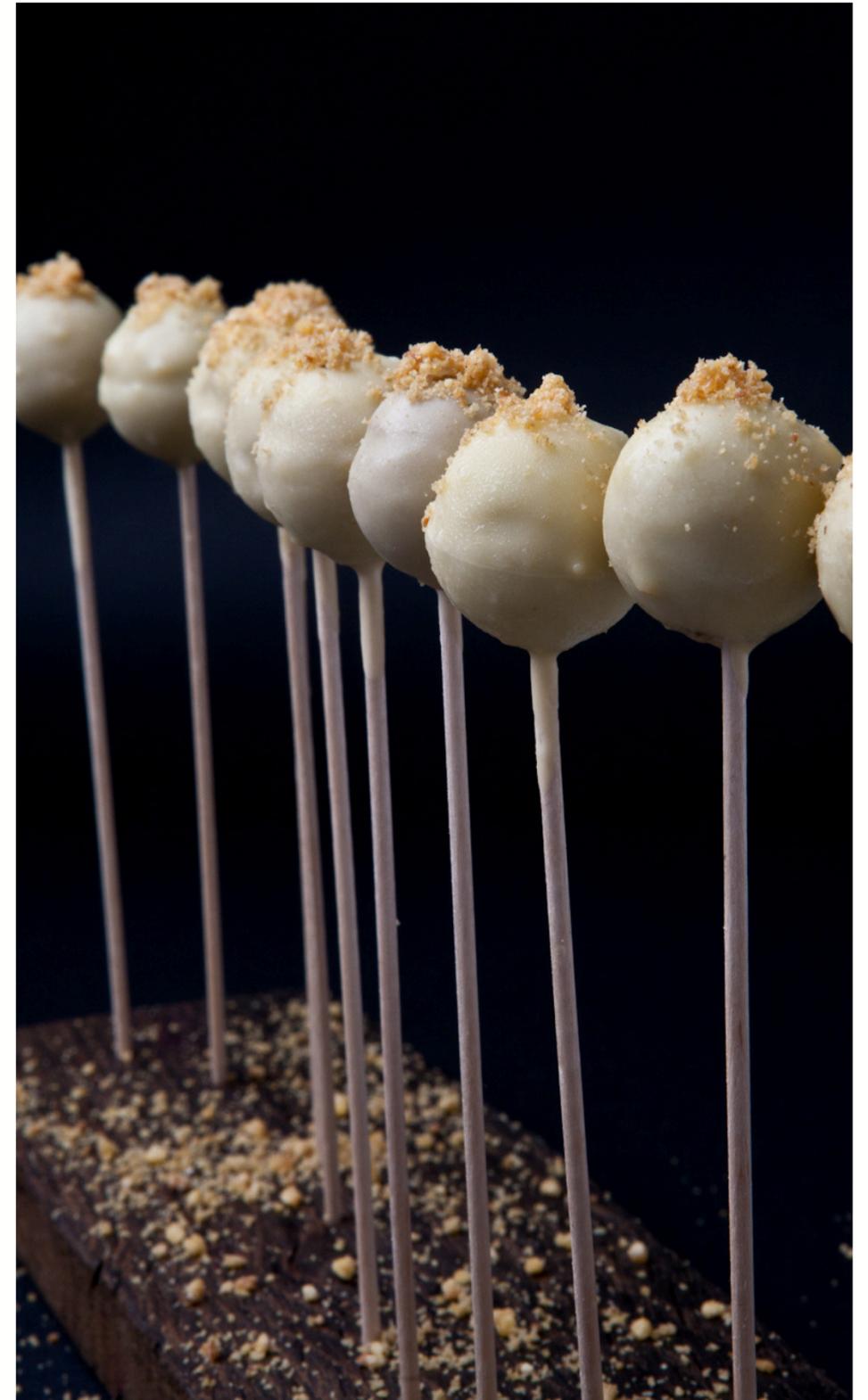
Selección de croquetas variadas
Mini tiradito de salmón
Coca de cristal con jamón ibérico
Brocheta de pulpo a feira
Spicy Tuna (tartar de atún picante con arroz frito)
Mini briche de steak tartar
Langostino crujiente con mayonesa de mojo picón
Bravas MIM
Mini bocadillo de meloso de ternera con cebolla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

55€ 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 +7€ p/p

VILADELLOPS / Garnacha / DO Massís del Garraf +3€ p/p

FORESTA TURÓ DE LES LLEBRES / Sumoll, garnacha, marcelán y syrah / DO Massís del Garraf +5€ p/p

GRAN CAUS RESERVA / Cabernet franc, merlot y cabernet sauvignon / DO Massís del Garraf +6€ p/p

PEDRABONA / Cariñena / DO Priorat +9,50€ p/p

VERMELL / Garnacha negra / DO Montsant +5€ p/p

CARPATIA / Cabernet sauvignon / DO Montsant +18,50€ p/p

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

CONTINO RESERVA / Tempranillo y graciano / DO Rioja +12€ p/p

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

LA CAPILLA / Tinta del país y merlot / DO Ribera del Duero +10,50€ p/p

BODEGA MIM

VINO BLANCO

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

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

Parrilada 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



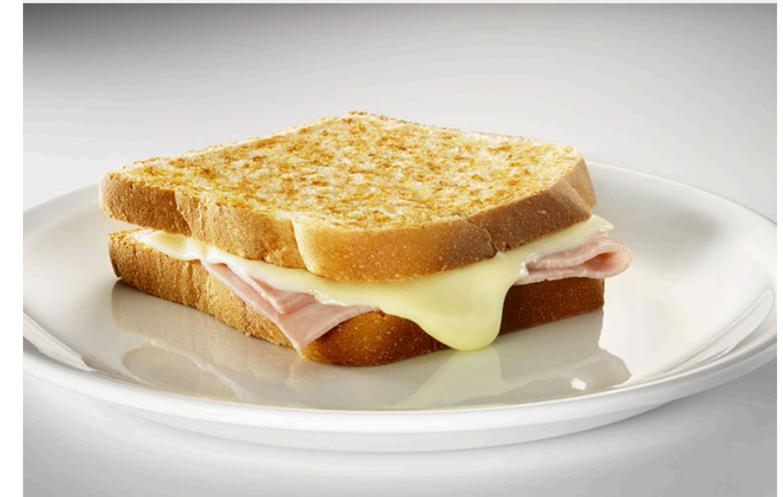
FRANKFURT

6,50 € p/p

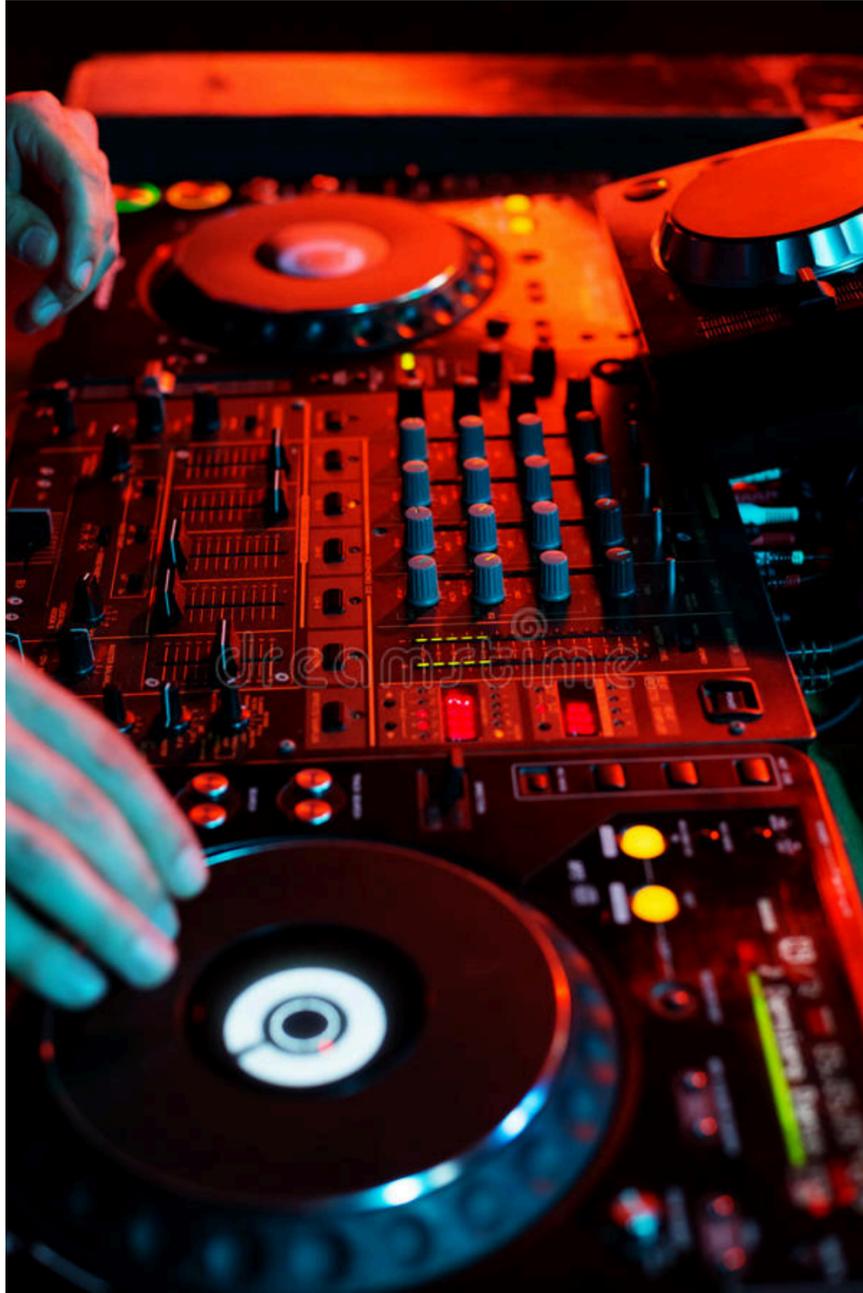


BIKINI

4,50 € p/p



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS



**PRESUPUESTOS A MEDIDA
SEGUN NECESIDADES:**

DECORACIÓN FLORAL

DECORACIÓN TEXTIL ESPECIAL

FOTÓGRAFO

ACTIVIDADES TEAM BUILDING

DJ SESSION

Sesión de 3 horas: 400 €

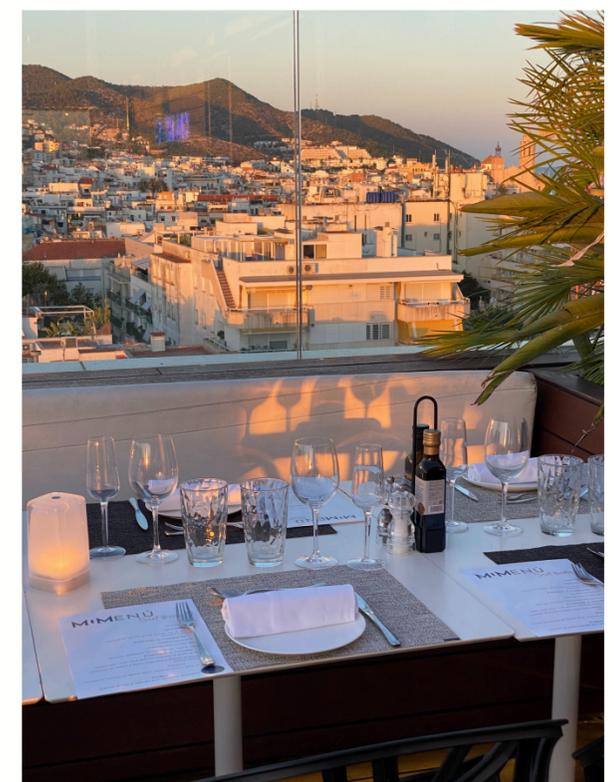
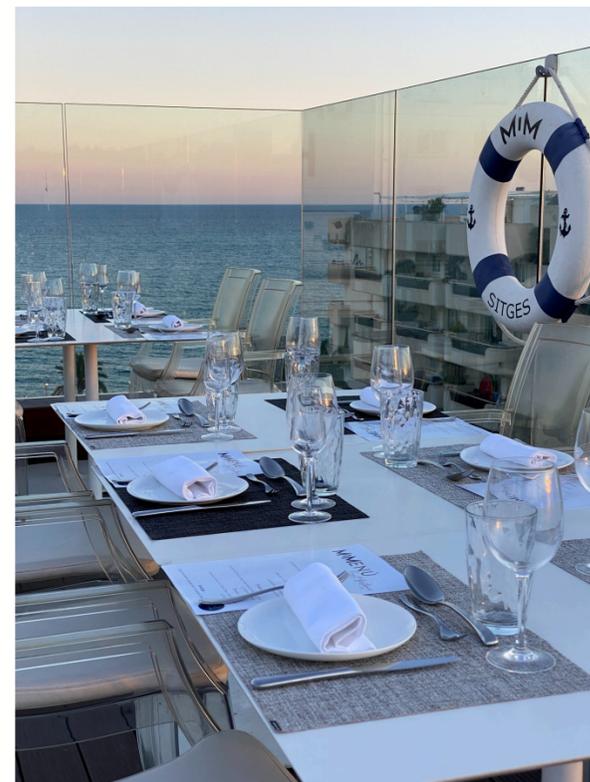
Sesión de 6 horas: 700 €

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

Lluís Escrich
F&B Manager
ayb@hotelmimsitges.com