



DOSIER DE BODAS  
2025

[www.hotelalabriga.com](http://www.hotelalabriga.com)

# BIENVENIDOS A ALÀBRIGA

El esplendor bañado por el sol de la Costa Brava te espera en el impresionante Alàbriga Hotel & Home Suites, un lujoso hotel inspirado en un yate situado sobre las rocas de la hermosa bahía de Sant Pol.

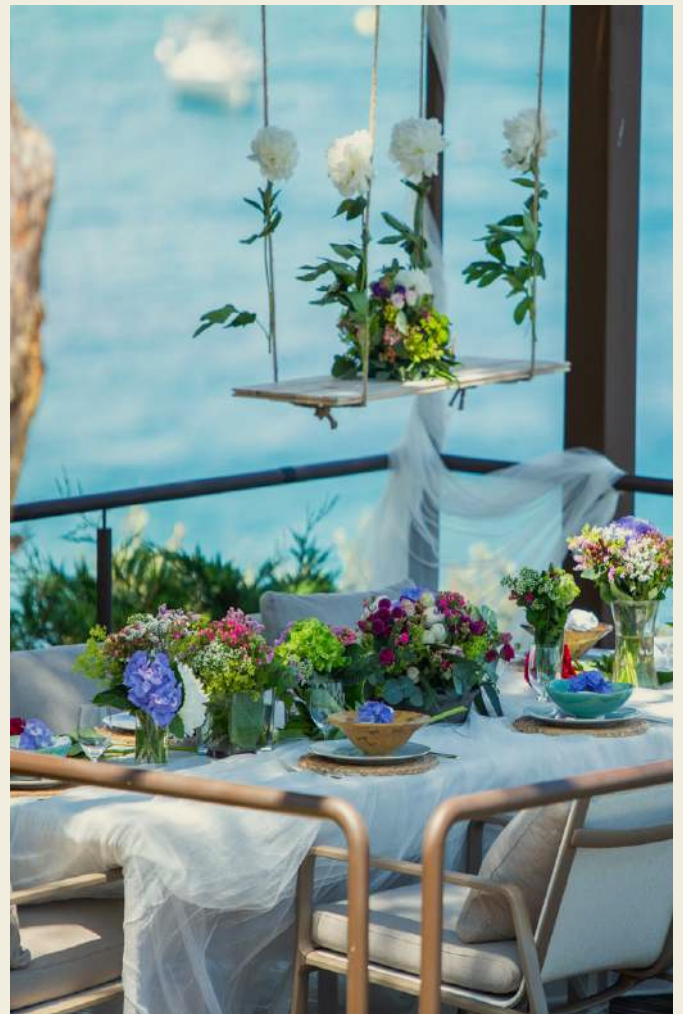
Sus amplias suites se dividen en cuatro categorías: Deluxe, Premium, Grand Club y Penthouse, todas ellas con cocina-comedor y terrazas con impresionantes vistas al mar. Cada una está decorada con una estética moderna con toques neoclásicos y cuenta con un amplio baño equipado con todos los lujos. Las suites Grand Club y Penthouse, más grandes, cuentan con tres dormitorios, mientras que los Penthouses disfrutan exclusivamente de servicio de mayordomo las 24 horas y servicio de conserjería

Mientras tanto, la mejor gastronomía local te espera en el exclusivo restaurante Terra, donde los menús sorprenden y deleitan. Además, el Sea Club al aire libre sirve cocina mediterránea con el telón de fondo de una piscina infinita y música de DJ.



# DECIR "SÍ QUIERO" EN LA COSTA BRAVA

Organice con nosotros uno de los días más felices de su vida. Mucho más que una celebración, en Alàbriga cumpliremos sus sueños y haremos realidad todo lo que haya imaginado. Una preciosa boda en la Costa Brava con la imagen del Mar Mediterráneo como telón de fondo, el sonido natural de la Bahía de Sant Pol como ambiente y un servicio exclusivo especializado en eventos de primer nivel, para que todo salga a la perfección. Deje en nuestras manos su felicidad y elija este magnífico e inolvidable enclave para celebrar su boda. Un recuerdo que le acompañará toda su vida.



# PACK DE BODAS

EL PACK INCLUYE:

4 aperitivos fríos

4 aperitivos calientes

1 estación

1 Entrante

1 Plato principal

1 Pre-postre

Bodega de vino blanco, tinto y cava

Agua mineral, refrescos y cervezas

1 hora de barra libre standard

Menaje de mesa

Prueba de menú para la pareja

Habitación para los novios la noche de boda

1 masaje relajante para 2 personas (por separado)

**220€ / pax (IVA Incluido)**

Packs válidos para mínimo 60 adultos - máximo 100 adultos

## PASO

# 1

### ELIGE 4 APERITIVOS FRÍOS:

- Airbagette de jamon iberico
- Berberechos al natural con ponzu de maracuyá Gilda
- Mini focaccia de sardina ahumada y emulsión de berenjena
- Ajoblanco de piñones con caballa marinada y pepino
- Mini cornet de brandada de bacalao
- Mini cornet de foie ahumado
- Chicharrón de Cadiz con lima y chipotle
- Tartaleta de olivada con tomate confitado
- Blini con caviar de salmón, crème fraîche
- Montadito de torta "del casar", castaña y miel trufada
- Cucharita de mejillón thai
- Aceituna esférica
- Cracker de steak tartar al café Paris
- Rulo de cecina con cabrales
- Pan de algas con ventresca de atún con mayo de kimchi
- King crab roll con tártara picante
- Carpaccio de hamachi new style

**Cada aperitivo extra 3€**

PASO

2

**ELIGE 4 APERITIVOS CALIENTES:**

Brocheta de langostino en tempura con mayonesa picante

Surtido de croquetas

Gnocchi frito con setas

Mini hamburguesa con foie, cebolla y mayonesa trufada

Sandwich de carrillera de ternera

Brioche de anguila ahumada

Buñuelo de erizo con caviar

Gyoza de "cap i pota"

Espuma de boletus con caviar de salmón

Nem de papada de cerdo de "Ral d'Avinyó" con achiote

Bravas Alàbriga con torreznos

Buñuelo de bacalao de la Barceloneta con alioli citric

Taco de Karaage de pulpo

**Cada aperitivo extra 3€**

PASO

3

ELIGE 1 ESTACIÓN:

Paella mar y montaña

Fideuá de marisco

Buffet vegetariano

Ostras + 5 euros

Sushi (makis y niguiris) + 2 euros

Surtido de quesos + 2 euros

Ahumados de la casa + 2 euros

Buffet de caviar (precio a consultar)

Buffet de chuletón + 5 euros



PASO

4

**ELIGE 1 ENTRANTE:**

Pizza fría de con trilogía de pescados y marisco

Canelón de pollo de payés con salsa de foie

Pincho de calamar y panceta confitada con espuma de coco thai

Ensalada de bogavante con espárrago verde y salsa romesco

Royal de foie con setas y guanciales ahumados

Tartar de remolacha y emulsión de hierbas



PASO

5

**ELIGE 1 PRINCIPAL:**

Solomillo de ternera de Girona con parmentier y salsa de pimienta

Cochinillo en su jugo y purée de piña a la citronella

Meloso de ternera al vino tinto, con setas de temporada y crema de tupinambo

Magret de pato marinado con emulsión de hierbas y compota de manzana

Bacalao confitado al pil pil de shiso tomate confitado y ensalada fresca de apio

Rodaballo a la parrilla demi glacé al vinagre de módena, piñones y mousse de berenjena a la parrilla

Tempura de verduras con salsa de kimchi

Lomo bajo de Wagyu con verduras braseadas + 5 euros

PASO

6

**ELIGE 1 PRE-POSTRE:**

Mojito helado de fruta de la pasión

Sorbete de limón con Chartreuse

Sorbete de piña con coco

PASO

7

ELIGE 1 VINO DE CADA TIPO (3 EN TOTAL):

**BLANCOS**

JOSEP FORASTER Els nanos blanc del coster 2023

Conca de Barberà | *Macabeu*

CASTELL DEL REMEI Gotim blanc 2022

Costers del Segre | *Sauvignon Blanc, Macabeu*

PERELADA Obsequi 2022

Empordà | *Sauvignon Blanc, Macabeu*

**TINTOS**

MARTÍ FABRA L'Oratori 2022

Empordà | *Cabernet Sauvignon, Carinyena, Mazuelo, Garnatxa Negra*

LA LOCOMOTORA Tempranillo 2020

Rioja | *Tempranillo*

PERELADA Amfitrió 2020

Empordà | *Garnatxa negra, Syrah Merlot, Cabernet Sauvignon, Samsó*

**ELIGE 1 VINO DE CADA TIPO (3 EN TOTAL):**

**ESPUMOSO**

PERELADA Privat Brut Nature

Cava | *Chardonnay, Macabeu, Parellada y Xarel·lo*

TORELLÓ Brut Reserva 2022

Corpinnat | *Macabeo, Xarel·lo, Parellada*

MARIA CASANOVAS Glaç Brut Nature

Cava | *Pinot Noir, Macabeo, Parellada, Xarel·lo*

## BODEGA CON SUPLEMENTO

### BLANCOS

El Perro verde 2022

Rueda | Verdejo + 2 €

Castillo Monjardin Chardonnay Barrica selección 2021

Navarra | Chardonnay + 2 €

Cara Nord blanc 2022

Conca de Barberà | Macabeu, Chardonnay, Trepal + 2 €

Idoia Blanc 2021

Catalunya | Xarel·lo, Garnatxa Blanca, Chardonnay, Macabeu + 3 €

Domaine Nathalie et Gilles Fevre 2023

Chablis | Chardonnay + 7 €

Zuccardi Serie a Torrontés 2022

Mendoza | Torrontés + 4 €

Terras Gauda Albariño 2023

Galicia | Albariño + 6 €

El Jardín de Lucia 2022

Galicia | Albariño + 7 €

## BODEGA CON SUPLEMENTO

### TINTOS

Tomàs Cusiné Llebre 2022

Costers del Segre | *Ull de Llebre* + 1 €

VIZCARRA Senda del Oro roble 2022

Ribera del Duero | *Tinto Fino* + 2 €

La Locomotora Crianza 2018

Rioja | *Tempranillo* + 2 €

Cara Nord Negre 2022

Conca de Barberà | *Garnatxa, Garrut, Syrah* + 2 €

Antídoto 2022

Ribera del Duero | *Tinto Fino* + 7 €

Ca N'Estruc L'Equilibrista 2016

Catalunya | *Garnatxa Negra, Carinyena, Syrah* + 4 €

La Locomotora Reserva 2015

Rioja | *Tempranillo* + 5 €

Charles Viénot

Bourgogne | *Pinot Noir* + 7 €

## BODEGA CON SUPLEMENTO

### ESPUMOSOS

Llopart Brut Nature Reserva

Corpinnat | *Xarel·lo, Macabeo, Parellada* + **4 €**

Aire Brut Nature

Cava | *Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay* + **4 €**

Recaredo Terrers Brut Nature

Corpinnat | *Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Monastrel* + **13 €**

Ruinart Blanc de Blancs

Champagne | *Chardonnay* + **24 €**

Veuve Clicquot Brut

Champagne | *Chardonnay, Meunier, Pinot Noir* + **19 €**

Taittinger Brut Réserve

Champagne | *Chardonnay, Meunier, Pinot Noir* + **19 €**

Taittinger Brut Rosé

Champagne | *Chardonnay, Meunier, Pinot Noir* + **21 €**

PASO

# 8

**AÑADE LOS MENÚS INFANTILES Y PARA EL STAFF:**

## **INFANTIL**

Croquetas de jamón ibérico

o

Fingers de pollo

Bistec a la plancha con patatas fritas

o

Escalopa a la napolitana

Copa de helado

**50€ / comensal**

## **MENÚ STAFF**

Para fotógrafos, DJ's, wedding planners y demás staff, se ofrece el mismo menú que los invitados, sin los aperitivos.

**100€ / comensal**



PASO

# 9

ELIGE LOS EXTRAS:

Jamón ibérico al corte

**1.100€ / unidad**

---

Variedad de quesos artesanos

**20€ / comensal**

---

BBQ de mariscos (según temporada 4 tipos: gamba de Palamós, langostino, mejillones, berberechos, calamar, pulpo o atún)

**25€ / comensal**

---

Vegetariana: sutido de hummus, ensaladas, verduras a la parrilla, encurtidos, guisos, tempura de verduras

**15€ / comensal**

---

Buffet de chuletón madurado a la parrilla

**22€ / comensal**

---

Buffet variado de cerdo ibérico (lagarto, secreto o mogote) a la parrilla

**18€ / comensal**

---

## ELIGE LOS EXTRAS

---



### **Ceremonia civil**

Disponemos de varias zonas del hotel habilitadas para realizar una ceremonia civil a vuestro gusto. Incluye el alquiler y montaje de la ceremonia. Mesa de ceremonisa con centro floral y hasta 100 sillas sin funda. No incluye maestro de ceremonias, decoración floral para las sillas.

**A partir de 900 €**

---



### **Barra libre**

2 marcas de ginebra  
2 marcas de vodka  
2 marcas de ron  
2 marcas de 2 whisky

**1 hora incluida con el pack  
40 € / persona (2 horas)  
18 € / persona (hora extra)**

---



### **Minutas y Sitting Plan**

Se ofrecen varias opciones de diseño de minutas y Sitting Plan al gusto de cada cliente

**Tarifas a consultar**

---

## ELIGE LOS EXTRAS

---



### **Resopón salado**

Frankfurts y mini hamburguesas.

**18 € / persona**

---



### **Resopón dulce**

Mini repostería.

**18 € / persona**

---



### **Pack música**

DJ durante las 3 horas de la barra libre

**1.200€**

**Hora extra: 150€**

---

## ELIGE LOS EXTRAS

---



### **Carpas**

Elige un "plan B" sin renunciar a las vistas al mar

**A partir de 6.000 €**



### **Pastel de bodas**

Acaba tu banquete con un tradicional pastel de bodas con varios gustos a elegir.

**A partir de 15 € / persona**



### **Barra de cócteles**

Para el aperitivo o la barra libre, añade tus cócteles favoritos de autor

**A partir de 17 € / persona**

PASO

# 10

ELIGE LOS ESPACIOS

**TERRAZA SANT POL**



## CAPACIDADES

Ceremonia: 100 pax

Cóctel: 150 pax

Banquete: 90 pax



## TARIFAS

Abril, Mayo, Octubre, Noviembre

**Incluido**

Junio, Julio, Agosto, Septiembre

**3500€**



La terraza Sant Pol está construida a 4 niveles que facilita una vista al mar para todos los invitados. Cuenta con barra propia, baños, escenario y pantalla. Es ideal tanto para la ceremonia, cóctel, banquete o baile.



## ELIGE LOS ESPACIOS

### PISCINA



### CAPACIDADES

Cóctel: 150 pax

Banquete: 100 pax



### TARIFAS

Abril, Mayo, Octubre, Noviembre

**1.500€**

Junio, Julio, Agosto, Septiembre

**ND**



Esta espectacular plataforma nos permite cubrir la piscina y obtener una superficie plana para acomodar a 100 personas en formato banquete. Sólo se puede utilizar con la reserva exclusiva del Sea Club

## ELIGE LOS ESPACIOS

### SUITE PRESIDENCIAL



#### CAPACIDADES

Cóctel: 100 pax

Banquete: 80 pax



#### TARIFAS

Abril, Mayo, Octubre, Noviembre

**5.000€**

Junio, Julio, Agosto, Septiembre

**12.000€ (2 noches)**



El espacio más exclusivo de la Costa Brava, con unas increíbles vistas al mar.

La Suite consta de 2 plantas, con 4 dormitorios y una terraza de 300m<sup>2</sup>. Puede albergar un cóctel, un banquete y una ceremonia.



## ELIGE LOS ESPACIOS

### TERRA Y GARDEN



#### CAPACIDADES

Cóctel: 100 pax

Banquete: 80 pax



#### TARIFAS

Abril, Mayo, Octubre, Noviembre

**2.000€**

Junio, Julio, Agosto, Septiembre

**3.000€**



Terra es un elegante salón interior, conectado directamente a Garden, una preciosa terraza exterior cubierta. Ideal para banquetes y cócteles

## ELIGE LOS ESPACIOS

### GALATEA



#### CAPACIDADES

Cóctel: 150 pax

Banquete: 1000 pax



#### TARIFAS

Abril, Mayo, Octubre, Noviembre

**1.500€**

Junio, Julio, Agosto, Septiembre

**1.200€**



La elegante Sala Galatea se encuentra en la planta baja del hotel. Sus materiales nobles la convierten en el lugar perfecto para un cóctel, banquete o baile

# FAQ'S

## **¿Como calculo el precio final?**

El pack de bodas tiene un precio de 220€. Si desea añadir algún extra, como buffet, barra libre o resopón, encontrará las tarifas en el paso 9. Una vez elegida la propuesta gastronómica, debe elegir el espacio donde quiere celebrar la boda. También puede elegir varios espacios en caso de que quiera que la ceremonia, cóctel y banquete en lugares distintos.

Durante los meses de Abril, Mayo, Octubre y Noviembre ofrecemos la posibilidad de tener el Sea Club en exclusiva con un consumo mínimo de 15.000€

## **¿Y si somos menos de 60 personas?**

Ofrecemos la posibilidad de celebrar bodas de menos de 60 pax, pero conlleva una variación de menús y de precio. No dude en consultarnos si éste es su caso.

## **¿Los packs de boda incluyen material?**

Podemos ofrecer material para bodas de máximo 100 personas en mesas redondas o cuadradas de máximo 6 personas cada una. Si desean otras capacidades, o estilos, podemos proporcionar cualquier material en alquiler a coste extra.

## **¿Hasta qué hora podemos bailar?**

La hora máxima de finalización del baile en todos los casos es a las 02:30 hrs. de la noche, excepto si la boda es en la Suite Presidencial, que tiene un horario máximo de hasta las 23.00 hrs. En este último caso, se puede realizar el baile en la Sala Galatea o el Sea Club.

## **¿Qué capacidad tiene el hotel?**

Alàbriga dispone de 29 Suites de 2 y 3 dormitorios que pueden albergar un total de 140 personas en su capacidad máxima. Las tarifas del hotel varían en función de la temporada pero se ofrece un código promocional con un 5% de descuento para los invitados a la boda.

# CONDICIONES

## Condiciones de reserva

Para confirmar la reserva se requiere un depósito de 2.000€, no reembolsables. Sin este depósito, no se garantiza la reserva de la fecha del evento.

## Firma del contrato

Junto con el depósito, les enviaremos un contrato entre el hotel y los clientes que debe ser debidamente rellenado y firmado. En dicho contrato se tiene que añadir una tarjeta de crédito como garantía.

## Calendario de pago

2.000€ No reembolsables a la firma del contrato  
50% del total No reembolsables 6 meses antes del evento  
30% del total No reembolsables 3 meses antes del evento  
Cantidad restante 15 días antes de la celebración del evento

## Prueba de menú

Las pruebas de menú se realizarán entre los meses de febrero y marzo, del año de la boda, de lunes a viernes y están pensadas para 2 personas. Cada persona extra tiene un suplemento de 80€



Ctra. Sant Pol 633  
17220 Sant Feliu de Guíxols (Girona)  
+34 872 200 600  
[events@hotelalabriga.com](mailto:events@hotelalabriga.com)  
[www.hotelalabriga.com](http://www.hotelalabriga.com)