



BAYREN & EVENTS

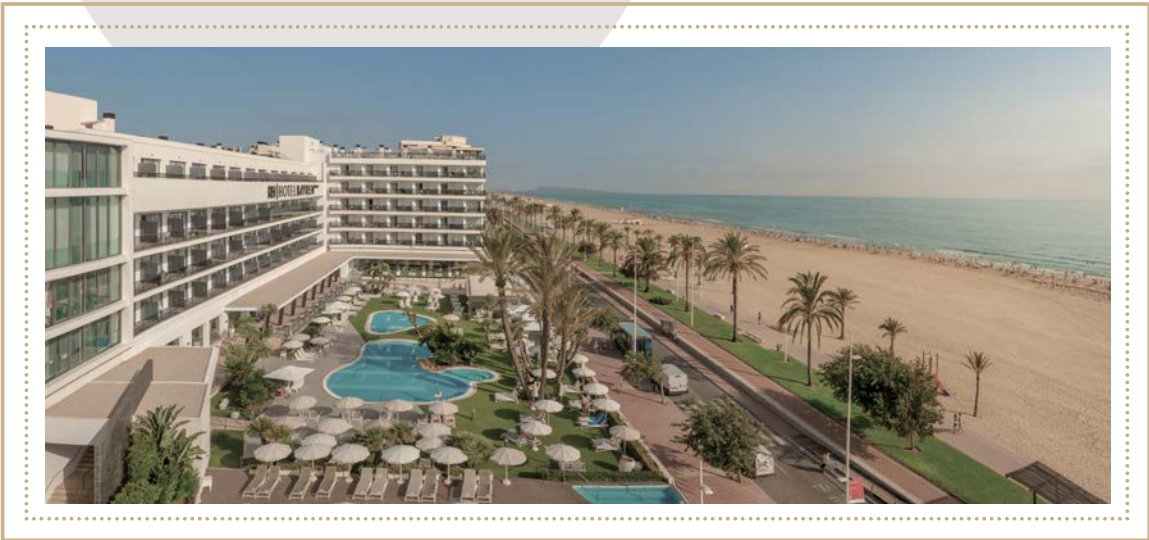
*better together*

Gandía

HOTEL RH  
BAYREN & SPA

**RH**  
HOTELES

better together



HOTEL RH  
BAYREN & SPA



# *better together*

**Quisiéramos agradeceros de antemano  
vuestro interés en el Hotel RH Bayren & Spa  
como el lugar para la celebración de un día  
tan especial.**

Desde este momento el equipo de Bayren & Events nos ponemos a vuestra disposición con el único objetivo de lograr que vuestra celebración sea un completo éxito.

En este dossier encontraréis nuestra propuesta gastronómica, que ha sido confeccionada pensando únicamente en vosotros y en vuestros invitados.

Cada boda es única, por lo que nuestro objetivo es asesoraros y ofreceros la máxima calidad en todos y cada uno de los detalles, que harán de este día una fecha especial, irreplicable e inolvidable.

Quedamos a vuestra entera disposición.

Atentamente  
*Bayren & Events*

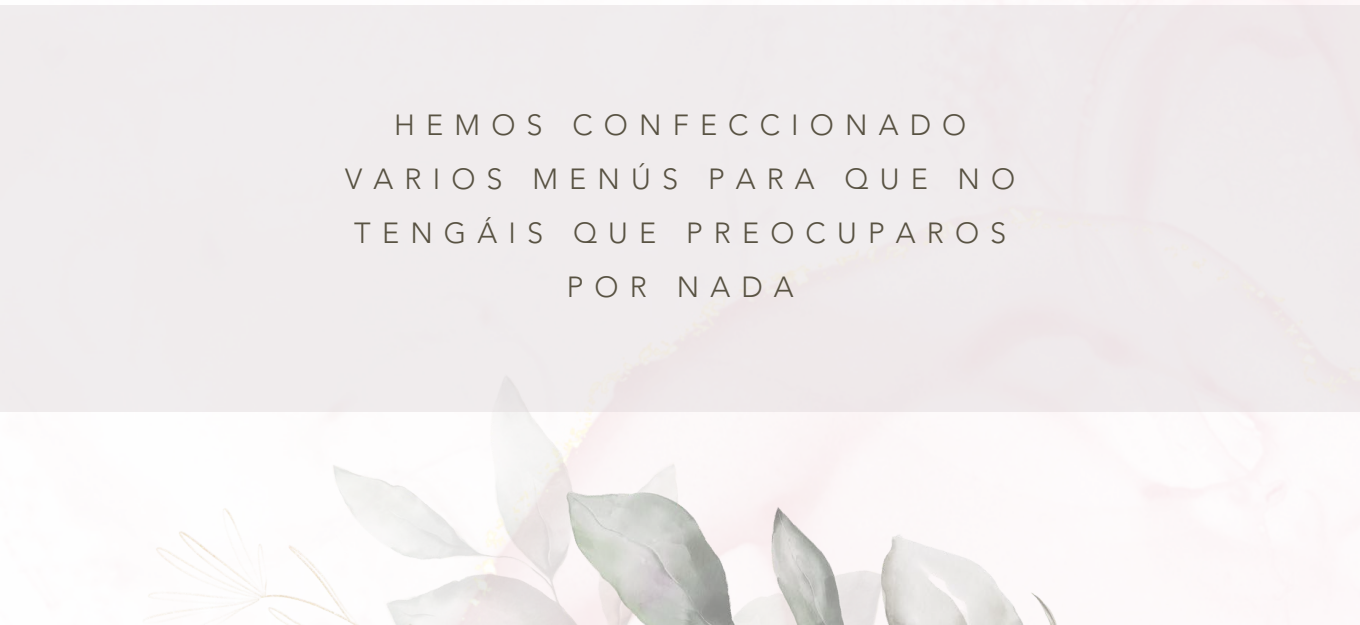


BAYREN  
&  
EVENTS

# Menús

NUESTROS

HEMOS CONFECCIONADO  
VARIOS MENÚS PARA QUE NO  
TENGÁIS QUE PREOCUPAROS  
POR NADA



## OPCIÓN 1

---

### CÓCTEL

Chupito de salmorejo, remolacha y melón con jamón.

Bombón de foie con crocanti.

Mini cornets rellenos.

Pan bao relleno de meloso de ibérico.

### BANQUETE

Ballotine de ave rellena de marisco, humus y ajo blanco.

Lomo de merluza a la plancha con vinagreta de ajetes, aceitunas y langostino.

\*\*\*\*\*

Sorbete de limón.

\*\*\*\*\*

Carrillera de ternera en su jugo.

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración.

### BODEGA

Vino blanco Solar de la Vega, D.O. Rueda.

Vino tinto Castillo de Clavijo Crianza D.O. Rioja.

Cava Castellblanch Extra Brut D.O. Cava.

Aguas minerales, refrescos, cervezas, cafés e infusiones.

Barra libre superior.

90.65€

Precios por persona.

## OPCIÓN 2

---

### CÓCTEL

Estación de ibéricos.

Isla de quesos.

Macarrón de boletus.

Milhojas de salmón al eneldo.

Brocheta yakitori.

Mini - hamburguesas de presa ibérica y rabo de toro.

Surtido de croquetas caseras.

### BANQUETE

Milhojas de foie, queso de cabra y aliño de manzana.

Bacalao gratinado estilo Bayren con verduras.

\*\*\*\*\*

Sorbete de frutos rojos.

\*\*\*\*\*

Solomillo de ternera con risotto de arroz salvaje.

\*\*\*\*\*

Coulant de chocolate belga y naranja sobre crema, aromatizado con toques de hierbabuena.

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración.

### BODEGA

Vino blanco Solar de la Vega, D.O. Rueda.

Vino tinto Castillo de Clavijo Crianza D.O. Rioja.

Cava Castellblanch Extra Brut D.O. Cava.

Aguas minerales, refrescos, cervezas, cafés e infusiones.

Barra libre superior.

119€

Precios por persona.

## OPCIÓN 3

---

### CÓCTEL

Chupito de salmorejo, remolacha y melón con jamón.

Bombón de foie con crocanti.

Mini cornets rellenos.

Macarrón de foie.

Milhojas de salmón al eneldo.

Brocheta yakitori.

Macarrón de boletus.

Surtido de tartaletas calientes.

Mini - hamburguesas de presa ibérica y rabo de toro.

Surtido de croquetas caseras.

Isla de quesos.

Estación de ibéricos.

Paellero de arroces.

### BANQUETE

Carpaccio de pulpo con ceviche de marisco.

\*\*\*\*\*

Sorbete de mojito.

\*\*\*\*\*

Muslo de pato con salsa de miel y naranja.

\*\*\*\*\*

Torrija caramelizada con helado de leche merengada y base de avellana y chocolate.

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración.

### BODEGA

Vino blanco Solar de la Vega, D.O. Rueda.

Vino tinto Castillo de Clavijo Crianza D.O. Rioja.

Cava Castellblanch Extra Brut D.O. Cava.

Aguas minerales, refrescos, cervezas, cafés e infusiones.

Barra libre superior.

138€

Precios por persona.



BAYREN  
&  
EVENTS

# Menú

VUESTRO

A CONTINUACIÓN ENCONTRARÉIS, DE  
FORMA DETALLADA, TODOS LOS  
PLATOS DISPONIBLES PARA QUE  
PODÁIS CONFECCIONAR VUESTRO  
PROPIO MENÚ



# CÓCTEL

## MESA TEMÁTICA

Cortador de jamón ..... 500 € (precio por pieza cada 100 personas).	Estación de ibéricos ..... 4 €
Barra japonesa ..... 500 € (precio por pieza cada 100 personas).	Isla de quesos ..... 4 €
	Océano de ahumados ..... 4 €
	Paellero de arroces ..... 3 €

*Precios por persona.*

CÓCTEL 1: Elige 5 componentes ..... 14 €

CÓCTEL 2: Elige 7 componentes ..... 19 €

CÓCTEL 3: Elige 10 componente..... 25 €

## FRÍOS

Chupito de salmorejo, remolacha y melón con jamón.

Chupito de Martini, berberechos y aceitunas.

Bombón de foie con crocanti.

Mini cornets rellenos.

Macarrón de boletus.

Macarrón de foie.

Milhojas de salmón al eneldo.

## CALIENTES

Brocheta yakitori.

Bocadito de patata con queso de cabra y espinacas.

Surtido de tartaletas calientes.

Mini-hamburguesas de presa ibérica y rabo de toro.

Surtido de croquetas caseras.

Pan bao relleno de meloso ibérico.

- *La duración del cóctel será de 45 minutos. En el precio del cóctel, están incluidas las bebidas (aguas minerales, refrescos, cervezas y vinos).*

# ENTRANTES

## SERVICIO INDIVIDUAL

Carpaccio de pulpo con ceviche de marisco .....	21
€	
Bogavante con cuscús, romero y wasabi .....	S.M
Ensalada de pato confitado con frutos secos y vinagreta agridulce .....	18 €
Milhojas de foie, queso de cabra y aliño de manzana .....	16 €
Ensalada de salmón con vinagreta de naranja y terrina de queso .....	18 €
Pulpo con toques cítricos, patata confitada y allioli de pimentón .....	19
€	
Ballotine de ave rellena de marisco, humus y ajo blanco .....	14 €
Vieiras confitadas en aceite de jengibre, alga wakame y encurtidos .....	<del>8 €</del> <small>Precios por persona</small>
Salteado de pato, alcachofas confitadas y jamón ibérico .....	18 €



# PRINCIPALES

## PESCADOS

Lomo de merluza a la plancha con vinagreta de ajetes, aceitunas y langostinos .....	19 €
Bacalao gratinado estilo Bayren con verduritas .....	21 €
Rodaballo meunière perfumado con lima .....	21 €
Cazuela de rape con gamba roja a la marinera .....	23 €
Corvina con tomate, aceitunas negras y albahaca .....	21 €
Lubina con patatas panadera lliana de verduras .....	23
€	
Mosaico de marisco frío .....	S/M
Gamba roja .....	S/M
Langosta .....	
S/M	

## CARNES

Carrillera de ternera en su jugo .....	16 €
Muslo de pato con salsa de miel y naranja .....	19 €
Tournedó de solomillo ibérico al Pedro Ximénez .....	18 €
Entrecot de ternera lechal con gratén de patata .....	21 €
Jarrete de cordero en dos cocciones al romero .....	21 €
Solomillo de ternera con risotto de arroz salvaje .....	23 €
Secreto ibérico .....	21 €

*Precios por persona*

# SORBETES & POSTRES

## POSTRES

Mousse de queso con frutos rojos, crumble de naranja y teja de chocolate .....	6 €
Carpaccio de piña .....	6 €
Brownie de chocolate, fresas en texturas y helado de vainilla .....	6 €
Mousse de tres chocolates .....	6 €
Coulant de chocolate belga y naranja sobre crema aromatizada con toques de hierbabuena .....	6 €
Mousse de chocolate negro con aroma de café .....	6 €
Dulce de melocotón y avellana perlado con chocolate con leche .....	6 €
Terciopelo de chocolate .....	6 €
Torrija caramelizada con helado de leche merengada y base de avellana y chocolate .....	7 €
Lingote de avellana .....	7 €
Mini fantasía de café y turrón .....	7 €
Sopa de rey .....	7 €
Mini fantasía de café y turrón .....	9,20 €

## SORBETES

Limón .....	1,50 €	Piña .....	1,50 €
Naranja .....	1,50 €	Sandía .....	1,50 €
Frutos rojos .....	1,50 €	Mojito .....	1,60 €
Mandarina .....	1,50 €	Manzana y jengibre .....	1,50 €
Manzana .....	1,50 €	Mango con ron negro .....	1,60 €
Melón .....	1,50 €	Ron .....	1,50 €
Mora .....	1,50 €		

*Precios por persona.*

# TARTAS

## CARROT CAKE

Bizcocho esponjoso de zanahoria con nueces y especias como, jengibre, clavo, y nuez moscada con relleno de crema suave de queso.

## RED VELVET

Bizcocho de vainilla con un ligero toque de cacao y coloreado en su característico tono rojizo con relleno de crema buttercream cheesecake.

## CHOCOLATE

Bizcocho esponjoso de chocolate con relleno de crema ganaché de chocolate.

## TURRÓN

Bizcocho esponjoso de vainilla con aroma de turrón y relleno de crema buttercream de turrón de almendras.

OREO COOKIES: Bizcocho de chocolate y esencia sabor Oreo con crema de queso suave y galleta troceada de Oreo.

DULCE DE LECHE: Bizcocho de vainilla con relleno de crema buttercream de dulce de leche, combinado con pasta gourmet de dulce de leche.

## TRES CHOCOLATES

Bizcocho de chocolate, con diferentes rellenos de crema ganache de chocolate negro con leche y chocolate blanco.

## SACHER

Bizcocho de chocolate, bañado en licor de cerezas y relleno con dos capas de crema de chocolate.

## MOKA

Tradicional tarta rellena con mantequilla de café sobre bizcocho calado con almíbar de café.

### TARTA DE LA ABUELA

Tradicional tarta con un relleno de crema pastelera quemada sobre un bizcocho de chocolate.

### ESTOCOLMO

Semifrío que combina un relleno de limón y de turrón, sobre una base de plancha de bizcocho y de yema tostada. En su interior encontramos también crocanti de almendra caramelizado.

### SELVA NEGRA

Tarta de nata y trufa, sobre una base de jugoso bizcocho de chocolate bien calado.

### TIRAMISU

Delicioso relleno de nata, queso mascarpone y avellana amarga, intercalado con tres capas de bizcocho calado con café y licor de avellanas.

### FRESA Y NATA

Semifrío elaborado con nata y fresas naturales, en su interior encontramos un delicioso culis de frambuesa.

### CRUJIENTE DE AVELLANA

Mousse de chocolate con leche y avellana, sobre una base de crujiente de praliné de avellana.

### BROWNIE IMPERIAL

Delicioso mousse de chocolate blanco con base de brownie con nueces.

### TARTAS SEMIFRÍAS

Consultar disponibles.

PRECIO POR RACIÓN ..... 4 €  
DECORACIONES ESPECIALES ..... Consultar



# MENÚ INFANTIL

## ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico.  
Queso semicurado.

## ENTRANTES CALIENTE

Mini pizzas.  
Nuggets.  
Croquetitas caseras.  
Calamares.

## PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Paella valenciana (deshuesada).  
Pechuga de pollo rellena de queso.  
Hamburguesa completa.  
Macarrones boloñesa.  
Arroz a banda.

## POSTRE

Helado.

## BEBIDAS

Refrescos y aguas minerales.



23€

Precios por persona.

# BODEGA

## VINOS BLANCOS

Vino blanco Solar de la Vega, D.O. Rueda .....	4.60 €
Solar de la Vega D.O. Rueda .....	4.60 €
Bahía de Denia D.O. Alicante .....	6.80 €
Marina Alta D.O. Alicante .....	6.80 €
Valdubón Rueda (Verdejo) .....	7.20 €
Viñas del Vero D.O. Somontano .....	7.80 €
Aura D.O. Rueda (Verdejo) .....	8.60 €
Marqués de Riscal D.O. Rueda (Verdejo) .....	9.00 €
Mar de Frades Albariño D.O. Rías Baixas .....	14.50 €
Vionta Albariño .....	8.60 €

## VINOS TINTOS

Castillo de Clavijo Crianza D.O. Rioja .....	4.60 €
El Coto Crianza D.O. Rioja .....	5.20 €
Cune Crianza D.O. Rioja .....	6.80 €
Beronia Crianza D.O. Rioja .....	7.50 €
Ramón Bilbao Crianza .....	8.40 €
Marqués de Cáceres Crianza D.O. Rioja (Tempranillo y Garnacha tinta) .....	8.70 €
Enrique Mendoza Crianza D.O. Alicante (Cabernet Sauvignon/Monastrell) .....	9 €
Azpilicueta D.O. Rioja .....	9 €
Quinta de Tarsus Crianza .....	11.90 €
Luis Cañas Crianza .....	12.50 €
Viña Salceda D.O. Rioja .....	13.80 €
Protos Crianza D.O. Ribera del Duero .....	15.20 €
Enrique Mendoza Santa Rosa D.O. Alicante .....	18

€



# BODEGA

## CAVAS

Castellblanch Extra Brut D.O. Cava (Macabeo/Xarel-lo/Perellada) .....	4.50 €
Valenciano Brut Nature D.O. Cava .....	4.50 €
Freixenet Vintage Reserva Brut Nature D.O. Cava .....	6 €
Dominio de la Vega Brut Nature D.O. Cava (Macabeo) .....	6.80 €
Freixenet Brut Barroco D.O. Cava (Macabeo/Xarel-lo/Perellada) .....	8.80 €
Elyssia Pinot Noir (Rosado) D.O. Cava .....	10.50 €
Juvé y Camps Reserva de la Familia D.O. Cava (Xarel-lo/Perellada) .....	17 €
Moët Chandon Champagne (Chardonnay/Pinord Noir) .....	40 €

La bodega incluye agua mineral, cervezas, refrescos, café e infusiones.



A watercolor illustration of green leaves and gold dots, with a purple circular background behind the text.

BAYREN  
&  
EVENTS

# Recena & fiesta

UNO DE ESOS MOMENTOS QUE NOS  
RECONFORTAN Y LEVANTAN LA  
ENERGÍA PARA CONTINUAR CON LA  
FIESTA

# RECENA

## OPCIÓN 1

Mini brioche de york y queso con anchoas.

Mini croissant vegetal y bacon con queso.

Mini chapatas de kebab y lomo .

Mini empanadillas.

7 € / persona

## OPCIÓN 2

Mini brioche de york y queso con anchoas.

Mini croissant vegetal y bacon con queso.

Frivolidades.

Canapés variados.

Cocas variadas.

9 € / persona

## OPCIÓN 3

Tostas de canard.

Mini grumets de york, queso y chorizo.

Mini coquitas de tomate y espenca.

Montaditos de boquerón.

Cucharita de pulpo a la gallega.

10 € / persona

## OPCIÓN 4

Montaditos de tortilla con crujiente de jamón.

Rollitos de salmón con pepinillo.

Mini grumets de york, queso y chorizo.

Endivias de roquefort y nueces.

Chupitos de perdiz escabechada.

Brocheta de frivolidades.

12 € / persona

# LA FIESTA

## BARRA LIBRE SUPERIOR

W HISKY: J&B, Ballantines, White Label.

GINEBRA: Larios, Beefeater, Tanqueray,  
Puerto de Indias.

RON: Bacardí, Cacique, Brugal.

VODKA: Smirnoff.

10 € / persona

## BARRA LIBRE PREMIUN

WHISKY: Jack Daniel's, Chivas Regal, White  
Label, Cardhu.

GINEBRA: Martin Miller, Bombay Sapphire,  
Seagram's, Puerto de Indias.

RON: Havana Club 7 años, Barceló, Brugal.

VODKA: Smirnoff, Absolut, VanDyck.

12 € / persona

- *Bodas de medio día: hasta las 20.00 h.*
- *Bodas de noche: hasta las 03.00 h.*

## AMPLIACIONES DE BARRA LIBRE\*

	Básica	Superior
1ª HORA el 80% de los invitados .....	7,00 €	9,00 €
2ª HORA el 60% de los invitados .....	7,00 €	9,00 €

*Precios por persona.*

*\*Si debido a la amplicaión de horario se superasen las 03.00 a.m. automáticamente se realizaría toda la barra libre en el Salón Bayren.*



BAYREN  
&  
EVENTS

# Servicios Complementarios

QUEREMOS QUE TODO SEA  
PERFECTO EN ESTE DÍA TAN  
ESPECIAL

# SERVICIOS INCLUIDOS

## SERVICIOS INCLUIDOS CON LA CONTRATACIÓN DEL MENÚ

Asesoramiento personalizado y organización del evento.

Decoración floral de todas las mesas (centros de flor de temporada).

Minutas personalizadas.

Distribución de mesas a vuestro gusto según salón.

Decoración del Cóctel.

Protocolo, diseño e impresión de seating.

Fundas de sillas.

Color de camino de mesa y lazo de sillas a elegir.

Habitación Panoramic Suite para bodas superiores a 150 invitados.

Precios especiales en habitaciones para invitados (sujeto a disponibilidad).

Circuito Spa para los novios.

Plaza de parking para los novios.

Pruebas de menú:

- 2 personas > Menos de 75 invitados.
- 4 personas > Entre 75 y 200 invitados.
- 6 personas > A partir de 200 invitados.

Muñecos de tarta.

Exclusividad del salón

## SERVICIOS NO INCLUIDOS CON LA CONTRATACIÓN DEL MENÚ

SGAE: precios acorde a 2022 -2023.

Precio de gestión de Evento (a consultar).

# COMPLEMENTOS

## COMPLEMENTOS Y SERVICIOS ADICIONALES QUE PODÉIS CONTRATAR

Barra libre de mojitos granizados.

Barra libre de piña colada granizada.

Barra libre de Gin's Premium.

Animación infantil.

Disco móvil.

Candy bar.

Proyector (será necesario facilitar la proyección el día anterior).

Photocall con impresión de fotos.

CONSULTAR PRECIOS.



# SALONES

## SALONES PANELABLES CON UNA CAPACIDAD TOTAL PARA 400 INVITADOS\*

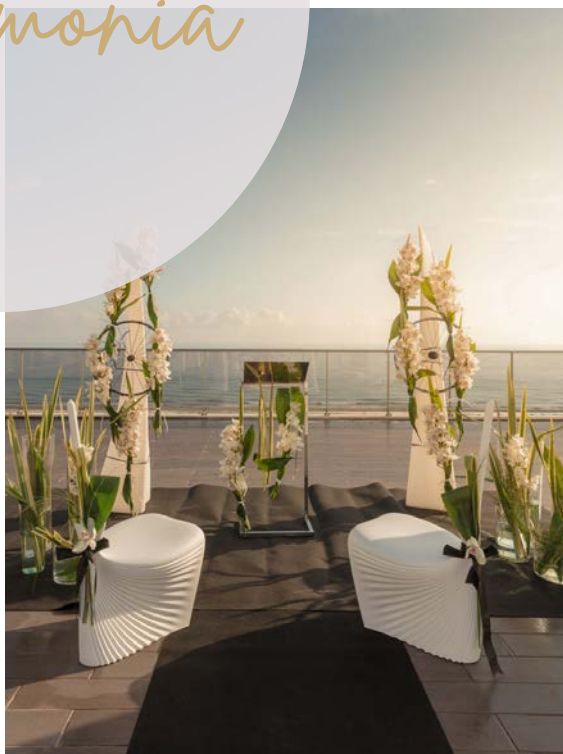
SALÓN MONDÚBER I .....	170 invitados
SALON MONDUBER II .....	50 invitados
SALÓN MONDÚBER III .....	80 invitados
SALÓN MONDÚBER IV .....	80 invitados

*\*Puede variar el salón según montaje y zona de baile.*





la  
Ceremonia



# CEREMONIAS

## ESPACIOS DISPONIBLES

MOON LOUNGE ..... 500 €

JARDINES PISCINA ..... 400 €

- Mañana: Meses de Noviembre a Febrero.

- Noche: de Marzo a Octubre a partir de las 21.00 h. y de Noviembre a Febrero a cualquier hora.

BAY BEACH ..... 700 €

Consultar disponibilidad.

## SERVICIOS INCLUIDOS

Sillas vestidas para todos los asistentes.

Centro de flores natura.

Decoración ceremonia.

Decoración de las sillas.

Mobiliario de Ceremonia (mesa y atril).

Sonorización básica.

Ampliación de sonorización ..... desde 150 €

## DIFERENTES MONTAJES no incluido.

Boho Chic.

Romántica.

Moderna.

Mediterránea.

Tropical.

Vintage.

Precios desde 300 €



# CONDICIONES ECONÓMICAS

## SERVICIOS INCLUIDOS

- 500 € a la firma del contrato.
- 75% del total detallado en la factura proforma 10 días antes del evento.
- Resto de la factura al finalizar el servicio.

## OFERTAS:

Consultar descuento especial de gestión.



---

*El contenido del presente catálogo, incluidas las fotografías y presentaciones, son meramente informativos, no teniendo, por tanto, valor contractual.*

*Para un presupuesto personalizado no duden en contactar con nuestro departamento de eventos.*

- *Deseamos darle la mejor atención, por ello le rogamos solicite cita previa.*

*Este dossier es válido para contratos firmados hasta el 31 de diciembre de 2022.*

---



SI TIENES ALGUNA PREGUNTA  
CONTACTA CON NOSOTROS

[eventosbayren@hotelesrh.com](mailto:eventosbayren@hotelesrh.com)

tlf. 962 84 03 33

HOTEL RH BAYREN & SPA

Paseo de Neptuno 62, Gandía.

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

*better together*

**RH**  
HOTEL S

HOTEL RH  
BAYREN & SPA

Paseo de Neptuno 62, Gandía  
Tif. 962 84 03 00  
eventosbayren@hotelesrh.com

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