

A romantic scene of a couple walking barefoot on a sandy beach at sunset. The woman is wearing a white dress and holding a large, elaborate bouquet of flowers, including white peonies, red roses, and greenery. The man is wearing a white shirt and light-colored trousers. The background shows the ocean and a soft, golden sky.

BAYREN & EVENTS

better together

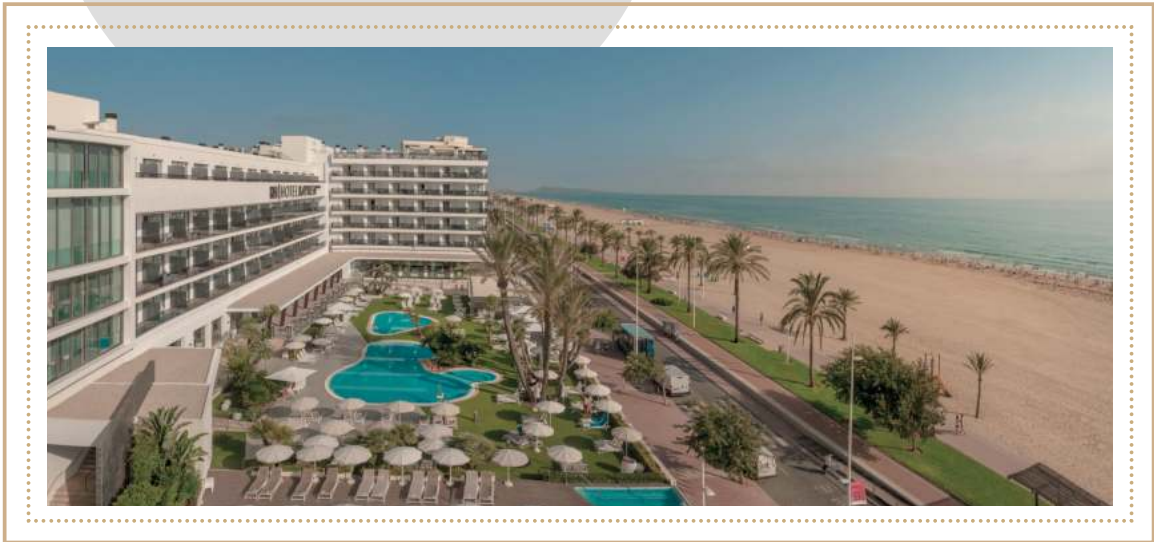
Gandía

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, irrepetible 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 verduritas.

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.

Agua mineral, 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	8 € <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 €
Mélón	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.





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 espencaat.

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: Smimoff.

10 € / persona

BARRA LIBRE PREIMIUN

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 ampliación 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

tlf. 962 84 03 33

HOTEL RH BAYREN & SPA

Paseo de Neptuno 62, Gandía.

www.hotelrhbayren.com



better together

RH
HOTELES

HOTEL RH
BAYREN & SPA

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

www.hotelrhbayren.com