



**De pequeños detalles
nacen grandes momentos**

BODAS OLYMPIA

Desde 1987 venimos dedicándonos a la Hostelería.

Ofreciendo lo mejor de nuestros Salones y de un gran equipo de profesionales.

Con el equilibrio perfecto entre lo tradicional y las nuevas tendencias.

Preservando así nuestros orígenes y adaptándonos a nuevos tiempos.

Sabores mediterráneos, selección, exquisitez, elegancia y sencillez.

Experiencia y vanguardismo.

Situados a 10 minutos del centro de Valencia,

Nuestros Salones dan cabida a un total de 1.800 personas.

Disponemos de todos los medios técnicos y humanos necesarios para que no falte nada.

Organización, detalle y buen ambiente.

Para que la boda sea un éxito.

A vuestra entera disposición en un día inolvidable.

Os esperamos.

Enero 2022



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

NUESTROS SERVICIOS (Incluidos en el precio)

- ❖ Minutas Personalizadas
- ❖ Centro de Flor Natural. También se pueden tematizar los mismos, así como realizar peticiones diferentes.
Nuestro proveedor es:

*Floristería Fela Hijo
Avd. de Aragón, 8
46021 VALENCIA
Teléfono: 963440623
info@floresfela.es
www.floresfela.es*



Para solicitudes especiales, concierte una visita con nuestro profesional en su tienda o reúnese con él en nuestras instalaciones. Él le hará un presupuesto de su solicitud adicional.

- ❖ Centro de Flor Rústico .
- ❖ Plano distribución de mesas. Sitting invitados.
- ❖ Parking gratuito, hasta completar disponibilidad (máximo 100 plazas)
- ❖ Habitación Junior Suite con atenciones y botella de cava y con desayuno en nuestro Buffet (mínimo 50 comensales)
- ❖ Sesión de SPA para los novios.
- ❖ BARRA LIBRE: comidas hasta las 18:00h y cenas hasta las 02:30h (sujeto a la contratación de nuestra discomóvil).
- ❖ Degustación de menú gratuita para los novios (mínimo 75 comensales)
- ❖ Carta de platos Olympia para confeccionar vuestro propio menú.
- ❖ Elección de menús especiales para niños.
- ❖ Platos para dietas especiales.



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

MENÚ TODO INCLUIDO - Mínimo 100 comensales

Cóctel Clásic

Cucharita de Escalibada con Mojama, Lomo Ibérico con Almendras,
Canelón de Salmón con Queso Crema y Huevas, Bienmesabe del Chef,
Cucharita de Hummus con Panceta y su Pimentón Dulce,
Selección de Croquetas Caseras (3 Uds.)
Vino Blanco, Cava, Vermouth, Cervezas y Refrescos.

Rollitos de Salmón Ahumado con Gulas Marinadas al Aceite Bilbaina

Sorbete de Maracuyá

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas
Dulce de Calabaza Crujiente, Patata Dauphinoise y Calabacín

Tarta de Gianduja (Avellana)

Café y Licor

Bodega 1

Agua Mineral
Blanco Nodus Suvignon D.O. Utiel-Requena
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena
Cervezas, Refrescos
Cava Nodus Plata Brut Nature
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Incluye

Discomóvil y barra libre hasta las 18.00 horas en comida

Discomóvil y barra libre hasta 2.30 horas en cenas

Menos de 100 comensales, consultar condiciones

Precio: 64,00 € IVA Incluido



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

MENÚ 1

Cóctel Clásic

Cucharita de Escalibada con Mojama, Lomo Ibérico con Almendras, Canelón de Salmón
Con Queso Crema y Huevas, Bienmesabe del Chef, Cucharita de Hummus con Panceta y su
Pimentón Dulce, Selección de Croquetas Caseras (3 Uds)
Vino Blanco, Cava, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Vieiras y Langostinos en su Jugo sobre Tartine Crujiente Con Crema de Bullavesa

Sorbete de Mandarina

Carrillera Ibérica Confitada al Marsala

Cebollitas Perla, Patata Dauphinoise y Champiñón Gratinado

Parfait de Caramelo

Tarta de Tres Chocolates

Café y Licor

Bodega 1
Agua Mineral
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel- Requena
Cervezas, Refrescos
Cava Nodus Plata Brut Nature
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 63,00 € IVA Incluido



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

MENÚ 2

Cóctel 1

Jamón Ibérico al Corte, Lomo Ibérico con Almendras, Canelón de Salmón
Con Queso Crema y Huevas, Ceviche de Bacalao, Cucharita de Hummus con Panceta y su
Pimentón Dulce, Cucharita de Escalibada de Verduras con Mojama, Bienmesabe del Chef,
Patata Rellena de Salsa Brava con Tapa de All i Oli, Pulpo a la Gallega Sobre Cremoso de Patata,
Selección de Croquetas Caseras (4 Uds.), Vasito de Salmorejo con Langostino,
Vino Blanco, Cava, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Escalopín de Salmón Relleno a la Crema de Naranja

Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén y Judías Crujientes

Sorbete de Limón

Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto

Manzanas Mini, Puré Almendrado y Castañas

Tarta de Yema San Marcos

Café y Licor

Bodega 1

Agua Mineral

Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena

Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-requena

Cervezas, Refrescos

Cava Nodus Plata Brut Nature

Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 64,00 € IVA Incluido



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

MENÚ 3

Cóctel 1

Jamón Ibérico al Corte, Lomo Ibérico con Almendras, Canelón de Salmón
Con Queso Crema y Huevas, Ceviche de Bacalao, Cucharita de Hummus con Panceta y su
Pimentón Dulce, Cucharita de Escalibada de Verduras con Mojama, Bienmesabe del Chef,
Patata Rellena de Salsa Brava con Tapa de All i Oli, Pulpo a la Gallega Sobre Cremoso de Patata,
Selección de Croquetas Caseras (4 Uds.), Vasito de Salmorejo con Langostino,
Vino Blanco, Cava, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Merluza Rellena de Gambas con Salsa Mariscada

Brocheta de Langostinos con Cherry, Espárragos Albardados y Patata Grillé

Sorbete de Hierbabuena

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero

Champiñón Relleno, Patata Dauphinoise y Dulce de Calabaza Crujiente

Crepe Relleno de Nata con Nueces y Salsa de Chocolate

Tarta de Yema San Marcos

Café y Licor

Bodega 1
Agua Mineral
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena
Cervezas, Refrescos
Cava Nodus Plata Brut Nature
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

Precio: 69,50 € IVA Incluido



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

MENÚ INFANTIL

Primero (Plato Individual)

Carrusel de Fritos (Calamares Romana
Croquetas Caseras, Nuggets) con Papas y Cheetos

ó

Surtido de Ibéricos (Jamón Ibérico, Lomo Embuchado, Queso,
Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico)
y Quiché

Segundo

Paella Valenciana

ó

Escalope de Pollo a la Milanesa con Patatas Fritas

ó

Hamburguesa al Plato con Patatas Fritas

Helado Fantasía

Tarta

Bebidas
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 30,00 € IVA Incluido
Con Bolsa de Chuches: 33,00 € IVA Incluido



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

Cócteles de Bienvenida en Terraza Exedra

(Amenizados con Piano en Bodas + de 75 comensales)

Cóctel Clásic

Cucharita de Escalibada con Mojama, Lomo Ibérico con Almendras, Canelón de Salmón con Queso Crema y Huevas, Bienmesabe del Chef, Cucharita de Hummus con Panceta y su Pimentón Dulce, Selección de Croquetas Caseras (3 uds)
Vino Blanco, Cava, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Precio: 12,50 € IVA Incluido

Cóctel 1

Jamón Ibérico al Corte, Lomo Ibérico con Almendras, Canelón de Salmón con Queso Crema y Huevas, Ceviche de Bacalao, Cucharita de Hummus con Panceta y su Pimentón Dulce, Cucharita de Escalibada de Verduras con Mojama, Bienmesabe del Chef, Patata Rellena de Salsa Brava con tapa de All i Oli, Pulpo a la Gallega sobre Cremoso de Patata, Selección de Croquetas Caseras (4 Uds.), Vasito de Salmorejo con Langostino,
Vino Blanco, Cava, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Precio: 18,00 € IVA Incluido

Cóctel 2

Jamón Ibérico al Corte, Lomo Ibérico con Almendras, Canelón de Salmón con Queso Crema y Huevas, Ceviche de Bacalao, Cucharita de Hummus con Panceta y su Pimentón Dulce, Cucharita de Escalibada de Verduras con Mojama, Cucharita de Mousse de Oca y Compota de Manzana, Bienmesabe del Chef, Patata Rellena de Salsa Brava con tapa de All i Oli, Pulpo a la Gallega sobre Cremoso de Patata, Brocheta de Rape con Bacon y Salsa Romescu, Brocheta de Zamburiñas, Selección de Croquetas Caseras y Crujientes (4 uds),
Vasito de Salmorejo con Langostino
Vino Blanco, Cava, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Precio: 21,50 € IVA Incluido

Cóctel 3

Jamón Ibérico al Corte, Lomo Ibérico con Almendras, Canelón de Salmón con Queso Crema y Huevas, Ceviche de Bacalao, Cucharita de Hummus con Panceta y su Pimentón Dulce, Cucharita de Escalibada de Verduras con Mojama, Cucharita de Mousse Oca y Compota de Manzana, Bienmesabe del Chef, Patata Rellena de salsa Brava con Tapa de All i Oli
Tartaleta con Souflé de Queso, Pulpo a la Gallega sobre Cremoso de Patata,
Brocheta de Rape con Salsa Romescu, Brocheta de Zamburiñas,
Brocheta de Pavo con Piña al Curri, Brocheta de Magret de Pato con salsa de Naranja,
Selección de Croquetas Caseras y Crujientes (4 Uds.), Vasito de Salmorejo con Langostino
Vino Blanco, Cava, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Precio: 24,50 € IVA Incluido



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

Personaliza tu cóctel con:

Rincón de Quesos (Curado, Emmental, Azul, De Cabra, Romero, Tetilla, De Nueces, Cheedar)
Acompañado de confituras variadas y una selección de panes.

Precio por pax: 3.00 € (IVA incluido)

Rincón de Cervezas (4 tipos para un total de 1 por comensal)
Voll-Damm, Mahou Maestra, 1906 Reserva Especial, A.K. Damm

Precio por pax: 4.00 € (IVA incluido)

**Los Rincones deberán contratarse para el número total de comensales adultos.*

RESOPÓN

Brioche de Jamón Serrano
Brioche de Sobrasada y Queso
Miniatura de Blanco y Negro con Habas
Miniatura de Lomo con Pisto

Precio por pax: 7.00 € (IVA Incluido)

**El resopón podrá contratarse para el número de comensales deseado (mín. 50 pax)*

Con relación a nuestros servicios gastronómicos:

Les informamos que, en virtud de la Legislación Vigente y con el objeto de garantizar la trazabilidad de los alimentos, así como contralar exhaustivamente el control de alérgenos, este Establecimiento no admite ningún tipo de alimentos ni bebidas aportado por nuestros clientes para ser elaborados por nosotros o consumidos a través de nuestros servicios.



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

NUESTRA CARTA DE PLATOS DE BANQUETES

Entradas

Crema de Calabacín con Crujiente de Jamón	5,00 €
Vichyssoise Fría en Taza	5,00 €
Crema de Calabaza	5,00 €
Crema de Langosta Villa Magna	6,00 €
Rollitos de Salmón Ahumado con Gulas Marinadas al Aceite Bilbaina	10,00 €
Verduras Asadas Laminadas con Ventresca de Bonito	11,00 €
Terrina de Puerros con Langostinos con su Ensalada	11,00 €
Y Vinagreta de Balsámico	
Vieiras y Langostinos en su Jugo sobre Tartine Crujiente Con Crema de Bullavesa	12,00 €
Ensalada de Bacalao Marinado Con Salsa de Mango	13,00 €
Ensalada de Rape Alangostado con Langostinos Y Vinagreta de Naranja	13,00 €
Entremeses Costa de Azahar	13,00 €
Sugerencias del Cheff	14,00 €
Ensalada de Langosta con Cuscús de Almejas y Papaya	14,00 €
Ensalada de Bogavante y Vinagreta a la Miel de Romero	15,00 €

I.V.A. Incluido



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

Pescados

Escalopín de Salmón Relleno a la Crema de Naranja	12,00 €
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén y Judías Crujientes	
Dorada a la Espalda	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry , Brócoli y Patata Vapor	
Dorada Rellena de Gambas y Espinacas con Salsa de Puerros	13,00 €
Puntas de Espárragos, Tomatito Cherry y Patatas Grillé	
Lomo de Merluza a la Espalda, con Salsa de Pimientos Amarillos	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Vapor	
Lomo de Merluza al Vapor de Tomillo	13,00 €
Juliana de Verduras en Escabeche	
Merluza Rellena de Gambas Con Salsa Mariscada	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Espárragos Albardados y Patata Vapor	
Lomo de Bacalao con Vieiras y Langostinos Sobre Juliana de Verduritas	14,00 €
Salsa de Cava con Toque de Estragón	
Delicias de Rape a la Pimienta Rosa	14,00 €
Brocheta de Gambón con Cherry, Calabacín y Zanahoria Salteada	
Lomo de Lubina a la Sidra	15,00 €
Brocheta de Langostino con Cherry, Puntas de Espárragos y Patatas Vapor	
Lubina Rellena con Verduritas de Temporada y Gambas	15,00 €
Sobre Salsa de Guisantes y Crujiente de Yuca	
Rodaballo con Salsa de Zamburiñas	17,00 €
Puntas de Trigueros y Brocheta de Langostinos con Cherry	
Parrillada de Pescados y Mariscos	27,00 €
Zarzuela de Pescados y Mariscos	27,00 €
Bogavante Frío Bellavista	28,00 €

I.V.A. Incluido



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

Carnes

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas	11,00 €
Dulce de Calabaza Crujiente, Patatas Dauphinoise y Calabacín	
Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero	11,00 €
Champiñón Relleno, Patatas Dauphinoise y Dulce de Calabaza Crujiente	
Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala	11,00 €
Cebollitas Perla, Patatas Dauphinoise y Champiñón Gratinado	
Solomillo Ibérico en Lecho de Hojaldre a la Normanda	12,00 €
Salsa de Setas, Chips de Calabaza, Patata Duquesa y Manzanas Mini	
Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto	12,00 €
Manzanas Mini, Puré Almendrado y Castañas	
Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala	13,00 €
Manzana Gratinada, Patata Dauphinoise y Calabacín	
Medallones de Solomillo Albardado sobre Tomate Casé	15,00 €
Crujiente de Calabaza y Manzana Gratinada	
Entrecôte de Ternera Al Vino de Rioja	15,00 €
Patatas a lo Pobre y Judías Albardadas	
Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo	16,00 €
Patata Panadera, Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón	
Solomillo de Ternera con Salsa Rossini	18,00 €
Setas de Cardo, Patatas Dauphinoise y Zanahorias	
Milhojas de Solomillo de Ternera al Foie con Mixtura de Setas	21,00 €
Cebolletas Agridulces, Patatas Dauphinoise y Zanahorias	
Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas	21,00 €
Cebolletas Agridulces, Patatas Dauphinoise y Setas de Cardo	
Paletilla de Cordero Lechal Asada al Estilo de Aranda de Duero	30,00 €
Patata Panadera, Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón	

I.V.A. Incluido



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

Postres

Lingote de Avellana	5,50 €
Preludio de Chocolate Sobre Crema Inglesa	5,50 €
Semi-Frío de Chufas de Alboraya	5,50 €
Parfait de Café con Enrejado de Chocolate	5,50 €
Parfait de Caramelo	5,50 €
Pasión de Mango	5,50 €
Combinado de Leche Merengada y Maracuyá	5,50 €
Texturas de Avellana con Milhojas de Café	5,50 €
Bomba de Tres Chocolates	5,50 €
Pequeñas Locuras sobre Coulis de Fresa	5,50 €

Tartas

Yema San Marcos	5,00 €
Tres Chocolates	5,00 €
Limón con Almendra y Merengue	5,00 €
Moka	5,00 €
Gianduja (Avellana)	5,00 €

I.V.A. Incluido



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

NUESTRA BODEGA

Bodega 1

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena
Cava Nodus Plata Brut Nature
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

17,00 € I.V.A. Incluido

Bodega 2

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena
Tinto Rioja Lagunilla Crianza
Cava Nodus Plata Brut Nature
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

18,00 € I.V.A. Incluido

Bodega 3

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Rueda Marqués de Irún
Tinto Valenciano de Autor Nodus
Cava Carlota Suría Brut Nature
Príncipe de Larios, Peche, Baileys, Beefeater, Whisky Cardhu

19,00 € I.V.A. Incluido

Bodega 4

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Valenciano Chardonay Nodus
Tinto Marqués de Cáceres Crianza
Cava Carlota Suria Brut Nature
Café y Licor de Frutas
Príncipe de Larios, Peche, Baileys, Beefeater, Whisky Cardhu

20,00 € I.V.A. Incluido

Nuestra opción de sorbetes especiales:

- Mojito
- Gin Tónico

* Suplemento de 2 € a añadir al precio del menú.



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

NUESTROS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

CEREMONIA CIVIL

Incluye: montaje, decoración floral, música de piano en directo y oficiante.

Precio: 700 € (IVA incluido)

AMENIZACIÓN MUSICAL

Estas actuaciones estarán sujetas al horario de comidas y cenas

Horario de mañana: de 13:30 a 18:00 horas

Horario de noche: de 21:00 a 2:30 horas

Disco Móvil	850,00 €
Dúo Musical.....	850,00 €
Orquesta Trío	950,00 €
Orquesta Cuarteto	1000,00 €
1 Hora Extra adicional de música	250,00 €

Cánon SGAE y AGEDI a cargo del cliente. Consultar.

I.V.A. Incluido

INFINITO EVENTOS. Empresa de confianza, que trabaja con nosotros .



SERVICIOS TÉCNICOS, DECORATIVOS & AUDIOVISUALES

BODAS - DISCOMÓVILES - DECORACIÓN - ORQUESTAS - CONCIERTOS - EVENTOS DE EMPRESA
PRESENTACIONES - CONGRESOS - INAUGURACIONES - INGENIERÍA DE PROYECTOS

TEL. 96 193 18 86  WWW.INFINITOEVENTOS.ES



[FACEBOOK.COM/INFINITOEVENTOSYCOMUNICACION](https://www.facebook.com/INFINITOEVENTOSYCOMUNICACION)



[@INFINITOEVENTOS](https://www.instagram.com/INFINITOEVENTOS)

BARRA LIBRE ADICIONAL

1 Hora Extra de Barra Libre: **4,00 € por comensal (IVA incluido)**



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

GIM PREMIUN CORNER

Varios tipos de Gin Tónicos: de Chufas, de Cítricos, de Canela, etc. Todos ellos elaborados con ginebras Premium.

Precio: 300,00 € (IVA incluido) para 50 pax (con el horario de la Barra Libre).

ANIMACIÓN INFANTIL

Se asigna un animador por cada 10 niños: **150.00 € (IVA Incluido)**

CANDY BAR

Este servicio se ofrece a través de una empresa especializada:

“Los eventos de María”
C/ Benicarló, 21
Teléfono: 963626245
eventos2003@hotmail.com
www.loseventosdemaria.es



El precio del Candy-Bar se calculará en función de los productos, temática y número de invitados. “Los eventos de María” le darán un presupuesto.

PHOTOCALL

Photocall estilo Pizarra personalizado (encargos con mínimo de 15 días de antelación)

LETRAS

Tenemos letras con las iniciales de los novios.

En dos tamaños:

XXL de 110 cm. de altura y 20 cm de grosor. Color Blanco *Otros colores consultar precio.

También tenemos letras más pequeñas y con iluminación. Tamaño único de 42 cm. de altura y 5 cm. de grosor.

Los encargos serán con un mínimo de 15 días de antelación.



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

ALOJAMIENTO PARA INVITADOS

Alojamiento de boda 60.00 € Hab. Doble /noche con desayuno buffet (IVA Incluido)

Alojamiento de boda 55.00 € Hab. Individual /noche con desayuno buffet (IVA Incluido)

Suplemento 3ª persona en Hab. Triple 25.00 € (IVA Incluido)

Circuito Spa. Oferta especial para invitados: 13.00 € IVA Incluido (previa reserva de hora)

En acontecimientos Especiales. Ferias, Fallas, Campeonatos de Motociclismo, Formula I y Otros
Eventos 100.00 € Hab./noche con desayuno buffet (IVA Incluido)

FORMA DE PAGO

A la reserva del salón se hará una entrega a cuenta mínima de **500,00 €**.

Una vez realizada la prueba del menú y elegido este, se realizará un pago a cuenta del 40% del importe de la factura prevista.

A la confirmación del número de comensales, que se hará con diez días de antelación a la fecha en que se va a realizar el servicio, se realizará una entrega a cuenta del 40% del importe de la factura prevista. Se entregarán las listas de invitados y se confirmará el número de comensales.

Los pagos se efectuarán mediante cheque bancario o comprobante de transferencia bancaria o en efectivo, hasta 1.000 €.

3 Días antes de la fecha señalada no se podrá disminuir el número de comensales. (Ejemplo: Boda en sábado, plazo máximo, martes 19 horas)

A partir de esa fecha y antes del evento, se abonarán todas las plazas confirmadas.

La responsabilidad de la reservas de mesas será exclusivo del cliente.

Estos precios serán válidos para las bodas celebradas durante el año 2021.

Con el fin de evitarle esperas innecesarias, concierte previamente una cita.

Le atenderemos encantados sin ningún compromiso.