

Ref.03/08
Febrero, 2008

BODAS CIVILES CON MUCHO GLAMOUR EN EL GRAN HOTEL SÓLLER

Con el fin de concentrar todos los actos en un mismo lugar, y personalizar al máximo el enlace, el exclusivo establecimiento mallorquín ofrece la posibilidad de celebrar el rito civil en los jardines del hotel

El Gran Hotel Sóller, uno de los referentes de la isla de Mallorca a la hora de albergar bodas, ha diseñado un exclusivo paquete nupcial que no deja nada al azar y convierte el contrato matrimonial en un sueño de las mil y una noches: caviar iraní y ostras al natural, un castillo de fuegos artificiales y una estancia gratuita para festejar el 1er Aniversario son algunos de los detalles que marcan la diferencia de los enlaces celebrados en este lujoso hotel mallorquín

Palma de Mallorca, a 14 de febrero de 2008. Coincidiendo con la celebración hoy del **Día de los Enamorados**, el **Gran Hotel Sóller** (Mallorca) ha querido dar a conocer su nuevo **paquete nupcial** para **2008**. Uno de los **productos estrella** para este año va a ser el destinado a los **enlaces civiles**, que cada vez son más **frecuentes** y en los que las parejas exigen ya el mismo nivel de **servicio y calidad** que en las **bodas religiosas**.

Para ello, el exclusivo hotel mallorquín de **5 estrellas** y **38 habitaciones** ha incluido dentro de su oferta la **opción** de llevar a cabo el **rito civil** en los propios **jardines** del establecimiento, un **marco inigualable** gracias al cual los enlaces se impregnan del **glamour** y la **elegancia** propios de un evento tan importante. La belleza del entorno puede ser magnificada con todo tipo de **detalles**: decoración **floral**, **música en vivo** y una acogedora **pérgola** bajo la cual los contrayentes se jurarán amor eterno.

No obstante, otro de los **puntos fuertes** del **Gran Hotel Sóller**, que en algunas ocasiones ha sido contratado **en exclusiva** para alojar a gran parte de los **invitados** a un enlace, es la gran **calidad** y **variedad** de su **oferta gastronómica**, que se ajusta a los gustos y presupuestos de los novios.

Así las parejas pueden elegir **menús** que van desde los **42** hasta **96 Euros** por persona, y que incluyen platos de la **alta cocina mallorquina** como la "*Crema de hongos con cigalitas y caviar de algas, aceite de marisco y germinado de Misho*", el "*Carré de cordero en costra con olivas y hierbas del Mediterráneo con patata confitada, verduras y su jugo al tomillo*", el "*Milhojas de berenjena, calabacín y remolacha gratinado con ensalada de rúcula y canónigos*" o el "*Mousse de chocolate y cereza negra con crujiante de lavanda*", entre muchos otros.

Los más exigentes pueden solicitar **exquisiteces de lujo** como **caviar iraní** u **ostras al natural**, y para poner la guinda a la personalización también es posible reservar **menús vegetarianos** y **menús para niños**.

Como colofón a un día tan especial el **Gran Hotel Sóller** pone a disposición de su exigente clientela un amplio **programa de animación y entretenimiento** en el que cabe destacar la amenización del evento con **música en vivo**, la contratación de profesionales que se encarguen de cuidar y jugar con los **niños** e, incluso, la organización de **fuegos artificiales**.

Para que la fiesta no decaiga, y el sentimiento de felicidad se prolongue en el tiempo, el exclusivo hotel **regala** a los novios una **noche gratis** para celebrar su **Primer Aniversario**. Una fecha a conmemorar en alguna de las **suites** del hotel engalanadas para la ocasión.

Si Ud. es uno de los que está pensando en pasar por el **altar** en **2008**, y sueña con una **boda** llena de **glamour y elegancia**, no espere más y pida cita en el **Gran Hotel Sóller**, un hotel en el que todo es posible.

Para más información:

Gran Hotel Sóller

Romaguera, 18
07100 Sóller (Mallorca)
Tel: 971.63.86.86
Fax: 971. 63.14.76
E mail: info@granhotelsoller.com
Web: www.granhotelsoller.com

MCG Comunicación (prensa)

Mónica Cerdá
Joan Miró, 262, piso 14C
07015 Palma de Mallorca
Tel/ Fax: 971.91.33.14
Móvil: 649.87.89.87
E mail: mcgcomunicacion@ono.com