

Menús Celebracions

2017

(Oferta vàlida per a reserves de grups a partir de 16 persones)



MENÚ CELEBRACIÓ -1-

Detall de benvinguda a taula
Sticks de formatge d'ovella curat
Seitó marinat amb oli d'oliva verge

Entrants a compartir

Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet
Vaset de mousse de bacallà a la Purrusalda i Biscaïna
Bunyol de gamba, coco i curri
Mini hamburguesa de cua de bou
Cuixeta de guatlla Villeroy amb coulis de Mòdena de gerds

Segon plat de carn o peix (*)

Sarsuela de lluç del Cantàbric amb musclos i calamar
o
Lingot de melós de porc cuit a baixa temperatura amb trinxat de patata i la seva salsa al perfum de xocolata

Les postres

Pastis Celebració a escollir
Copa de cava NUUS Selecció Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc i negre El Circo D.O. Carinyena
Aigües Minerals
Refrescs o cervesa
Cafè o infusió

Servei de pa

Preu per persona 38 € IVA Inclòs

() Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.*



MENÚ CELEBRACIÓ -2-

Detall de benvinguda a taula

Piruleta de foie i melmelada de tomàquet
Seitó marinat amb oli oliva verge

Entrants a compartir

Amanida de rap allagostat amb salsa romesco
Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet
Broqueta de llagostí en tempura negra de calamar
Croquetes de brie i tòfona
Broqueta de pollastre yakitori
Mini hamburguesa de presa ibèrica amb cogombre i formatge gouda

CARN o PEIX (*)

Morro de bacallà amb mousselina de mel sobre llit de mini favetes i calamarcets en la seva tinta

o

Melós de vedella amb cremós de patata i festucs amb reducció de garnatxa

Les postres

Pastis Celebració a escollir
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi Blanc, Rosat i Negre Espiadimonis - D.O. Empordà
Aigües Minerals
Refresc o Cervesa
Cafè o infusió

Servei de pa

Preu per persona 42 € IVA Inclòs.



() Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.*

MENU CELEBRACIÓ -3-

Detall de benvinguda a taula

Xips de verdures

Cub de pasta brisa farcit d'escalivada amb anxova

Blini de Roast beef de Wagyu amb gelatina de cervesa de cirera

Primers plats a compartir

Foie Mi cuit amb melmelada de figues i torrades d'olives negres

Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet

Pop a la Gallega amb Pebrot vermell de la Vera i oli de Placton

Coca de verdures escalivades, llagostins i pinyons torrats al romaní

Risotto de trompetes de la mort amb escates de parmesà

Broqueta de daus de llom i poma amb salsa de mel i mostassa

Plat principal (*)

Suquet de llom de rap estil tradicional

(Rap, gamba vermella, escamarlà, cloïsses i patata)

o

Melós de garrí amb puré de carbassa, poma caramel·litza

i salsa d'ordi líquid torrat

Servei de pa

Postres

Pastis de celebració

Cava Gran Amat Brut Nature

Celler

Vi Blanc Amat Xarel·lo - D.O. Empordà

Vi Negre 4 Gotas Criança – D.O. La Rioja

Aigua mineral, refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 46 € IVA inclòs

() Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.*



MENU CELEBRACIÓ -4-

Per picar a taula

Xips de verdures amb salsa d'aperitiu
Llauna d'olives de Kalamata i Gordal
Mini cornets de sèsam amb gules a la crema d'anxoves
Macaron groc farcit de mousse de pernil ibèric de gla
Cruixents de filo farcits de "morcilla" i crema de codony
Cullereta de pasta brisa amb patata i pop

Primer Plat (*)

Crema de patata trufada amb vieires, cruixent de quicos i oli d'avellanes

o

Amanida de xampinyons Portobello, maduixes, escates de Idiazàbal i
vinagreta de wasabi,

Segon Plat (**)

Suprema de llobarro salvatge amb saltejat d'espàrrecs de marge, múrgoles i
bastonets de pastanaga amb salsa americana

o

Cabrit rostit amb crosta d'herbes i cítrics ,trinxat de patata i ceba
i reducció de vi ranci

Servei de pa

Postres

Pastis de celebració a escollir
Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva

Celler

Vi Blanc Mozares Verdejo – D.O. Rueda
Vi Negre Catania Criança– D.O. Ribera del Duero
Aigua mineral, refrescos o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 52 € IVA inclòs



** el primer plat serà el mateix per a tothom. De les dues opcions, una igual per a tots els comensals.*

*** el segon plat, podran escollir entre peix o carn amb antelació. Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada Segon plat escollit.*

MENÚ CELEBRACIÓ -5-

Per picar a peu dret a la terrassa exterior

Gaspatxo de maduixes amb gota de balsàmic

Piruleta de foie i mermelada de poma verda

Coca d'escalivada amb anxoves i olivada

Pernil Ibèric amb coca de l'Escala amb tomàquet

Rocher de foie amb pinyons garrapinyats

Croquetes de faisà i tòfona

Broqueta de daus de llom i poma amb salsa de mel i mostassa

Broqueta de llagostins i pinya a la graella

Fingers de bacallà amb romesco

Mini hamburguesa de Vedella de Retinto amb salsa gourmet

De Beguda

Refrescs i cervesa de barril

Vi blanc, negre o rosat D.O. Empordà

Cava Rosat – D.O. Cava

Vermouth Blanc i Negre

Bitter Sense alcohol

Aigües Minerals

Primer plat

Escamarlans a l'esquena i gambes amb picada d'all i julivert

Vi Blanc Tuercebotas Tempranillo – D.O. La Rioja

Segon plat

Filet de vedella amb salsa de tòfona i timbal de patates i ceps

Vi Negre Anima de Raimat – D.O. Costes del Segre

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva

Cafè o infusió

Preu per persona 68 € IVA inclòs

Reserva mínima 25 comensals amb aquest menú



Material de taula lloguer by Options





En cas de patir alguna intolerància o al·lèrgia s'ha de comunicar prèviament a la contractació de serveis.

En cas de comunicar-ho el mateix dia, possiblement no tinguem marge de maniobra.



Proposta de pastissos de celebració

- Massini tradicional (pa de pessic amb crema cremada per sobre, farcit de nata i trufa. El farcit també pot ser d'un sol gust: nata, trufa o crema)
- Massini de nata i maduixa
- Semifred de llimona
- Semifred de maduixots
- Sacher de xocolata amb mermelada d' albercoc
- Selva Negra de xocolata, nata i fruits vermells
- Sara de mantega i ametlles (suplement 1 € per persona)
- Nata (pa de pessic amb farcit de nata i cobertura de nata)
- Xocolata blanca (pa de pessic amb mousse de xocolata blanca, crema suau de llimona i cobertura de xocolata blanca)
- Triple xocolata
- Pastis de galeta Oreo

*Els pastissos poden presentar-se o bé servir-se directament com unes postres, segons desitgin.



SERVEIS ADICIONALS A LES CELEBRACIONS:

- Servei de DJ professional amenització i ball de 2,30 hores: 600,00 €
 - Servei de canó de projecció i pantalla: 60,00 €
 - Minutes personalitzades des de 0,75 € per persona
 - Barra de begudes a partir de 7€ per consumició
 - Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 150 €/h
 - Tots els preus són amb impostos inclosos
 - Decoració amb globus: Consultar preus
 - Cànon fotogràf banquets fins a 70 pax: 80,00€
 - Cànon fotogràf resta banquets: 150,00€
-
- L'hotel Atenea Port Mataró * * * * , és l'administrador - gestor únic dels serveis de les sales.
 - Disposem d'un ampli ventall de serveis d'animació tant per a adults com per a nens ; fotogràfs , audiovisuals i qualsevol servei relatiu a les celebracions.
 - Consulteu pressupost o informació sense compromís .
 - No s'admet cap servei extern que no sigui contractat per l'hotel , a excepció del servei de fotografia , sempre que es compleixi amb el pagament del cànon corresponent i amb el comprovant de serveis professionals.
 - No s'admet l'accés ni consum d'aliments o begudes externes a l'hotel.
 - L'Hotel es reserva el Dret d'Admissió dins dels límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i altra normativa vigent.



Menú infantil

Primers plats

Macarrons blancs, salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat a part



O

Canelons de carn rostida amb salsa beixamel

O

Pernil ibèric, pa amb tomàquet

Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates naturals fregides

O

Suprema de lluç a la planxa amb patates naturals fregides

O

Hamburguesa de vedella amb patates naturals fregides

Servei de pa

Postres

Pastis celebració (altres al·lèrgens segons pastis)

Pastel de celebración

Begudes

Refresc o aigua mineral

Preu per persona 25,00 € IVA inclòs

(1/2 menú: un plat, postres i beguda 18,00 € IVA Inclòs)

(disposem de plats sense gluten)



Aperitiu Infantil (opcional)

Patates xips
Olives farcides d'anxova
Croquetes de pollastre
Preu per persona: 6€