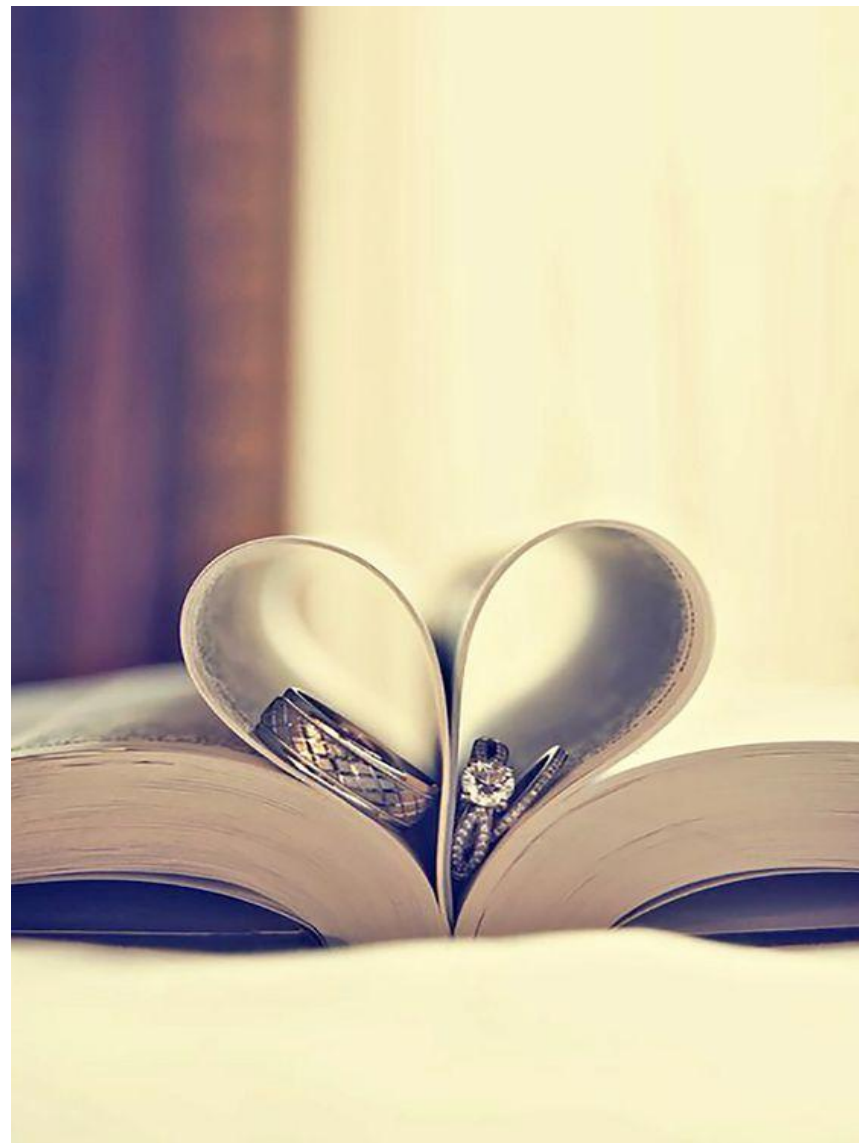


## Menús de Noces

2017



## **Aperitiu Noces Atenea Port**

### **Aperitiu fred**

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

### **Aperitiu calent**

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 Espiadimonis D.O. Empordà  
Cava Rosat – D.O. Cava  
Vermouth Blanc i Negre  
Bitter Sense alcohol  
Aigües Minerals



### **Aperitius alternatius suggerits**

(per completar l'aperitiu base, consultar preu)

#### **Aperitiu fred**

Gaspatxo de maduixes amb got  
Piruleta de foie amb mermelada de tomàquet  
Xupa xup de formatge de cabra i sèsam  
Rocher de formatge i figues  
Xupa xup de Torta de la Serra amb xocolata negra i pols de pernil  
Xupa Xup farcirt de pollastre tika masala amb curry, xocolata i coco  
Cullereta amb milfulles de salmó i cremos de formatge  
Macaron vermell farcit de foie  
Macaron negre farcit de boletus  
Macaron groc farcit de pernil ibèric de gla  
Gotet de salmorejo amb espurnes de pernil  
Gotet de bacalla purruslada i biscaina amb ciboulet

#### **Aperitiu calent**

Croqueta de Idiazàbal i codony  
Croqueta de trompetes de la mort i moniato  
Croqueta de botifarra del Perol, menta i pèsols  
Cuixeta de guatlla Villeroy  
Broqueta de llagostí en tempura negra i airbag de porc  
Broqueta de pit de pollastre  
Broqueta de xai marinat  
Broqueta de llom amb poma i salsa BBQ  
Mini burger de cua de cua de bou amb mostassa  
Mini burger de vedella de Retinto amb salsa i ceba cruixent

#### **Show cooking de:**

Arròs, o fideuà, o risotto  
Formatges nacionals e internacionals  
Pernil ibèric de gla amb pa tomàquet, tallat a ma  
Japonès: Niguiris, Makis i California Rolls



## **Menú N° 1**

### **Primer plat**

Crema de marisc amb ravioli de cabra de mar i verduretes

Vi Blanc Tuercebotas Tempranillo – D.O. La Rioja

### **Segon plat**

Melós de vedella amb salsa de tòfona, 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 Gran Amat Brut Nature

Cafè o infusió

Preu per persona 79 € IVA inclòs





## **Menú N° 2**

### **Primer plat**

Bouquet d'enciams amb mosaic de llagostins i advocat macerat

amb vinagreta de cítrics

Vi Blanc Amat Xarel·lo – D.O. Empordà

### **Segon plat**

Cuixa d'ànec cuita a baixa temperatura amb chutney de mango i

pinya, sobre llit de parmentière de poma

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

Servei de pa

### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

Cava Gran Amat Brut Nature

Cafè o infusió

Preu per persona 79 € IVA inclòs



## **Menú N° 3**

### **Primer plat**

Sopa freda de tomàquets brasejats amb gelat de Parmesà, germinat  
de pèsols i fulles d'alfàbrega

Vi Negre Cuatro Gotas Cosecha – D.O. La Rioja

### **Segon plat**

Morro de bacallà a la Donostiarra  
sobre llit de trompetes de la mort i gambes

Vi Blanc Mozares Verdejo – D.O.Rueda

Servei de pa

### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

Cava Gran Amat Brut Nature

Cafè o infusió

Preu per persona 85 € IVA inclòs



## **Menú N° 4**

### **Primer plat**

Crema de carbassa trufada amb vieires i cruixent de pernil Ibèric

Vi Blanc Amat Xarel·lo – D.O.Empordà

### **Segon plat**

Premsat de xai cuit a baixa temperatura amb salsa de romaní i mel,  
sobre parmentière de boletus i juliana de verdures

Vi Negre Catània Criança – D.O. Ribera del Duero

Servei de pa

### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva

Cafè o infusió



Preu per persona 89 € IVA inclòs

## **Menú N° 5**

### **Primer plat**

Terrina de Foie Mi Cuit amb chutney de figues, cramble de galeta

i vinagreta de fruits vermells

Vi Blanc Legaris Verdejo – D.O.Rueda

### **Segon plat**

Suquet de rap NUUS

Vi Blanc Viña Pomal – D.O. La Rioja

Servei de pa

### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

Cava Celler Trobat Gran Reserva

Cafè o infusió

Preu per persona 95 € IVA inclòs



*Material de taula lloguer by Options*



## **Menú N° 6**

### **Primer plat**

Timbal de pop, llagostins i juliana de mongetes verdes

amb vinagreta de pebrot de La Vera

Vi Blanc Pazo Carballeira Albariño – D.O. Rias Baixas

### **Segon plat**

Filet de vedella Girona amb salsa de ceps, graten de patata amb

Idiazàbal i espàrrecs verds

Vi Negre Viña Pomal 106 Barricas – D.O. La Rioja

Servei de pa

### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

Cava Celler Trobat Gran Reserva

Cafè o infusió



Preu per persona 110 € IVA inclòs



*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.



## **CONDICIONS PER GAUDIR DEL PREU:**

El preu del menú s'aplica amb un mínim 80 comensals adults.

En cas de ser menys adults hi haurà un suplement de:

Fins a 30 comensals: 11 € suplement per persona

Fins a 40 comensals: 9,5 € suplement per persona

Fins a 50 comensals: 7,5 € suplement per persona

Fins a 60 comensals: 6 € suplement per persona

Veure l'apartat de *Serveis addicionals* en cas de necessitat per completar el vostre casament.

## **SERVEIS ADICIONALS A LES CELEBRACIONS:**

- Servei DJ professional amenització d'àpat i ball 2,30 hores: 600,00 €
  - Servei de canó de projecció i pantalla: 60,00 €
  - Minutades personalitzades des de 0,75 € per persona
  - Barra de begudes a partir de 7€ per consumició
  - Carro de Gin tònic Premium a partir de 9 € per persona
  - Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 150 €/h
  - Tots els preus són amb impostos inclosos
  - Decoració amb globus: Consultar preus
  - Cànon fotogràfic banquets fins a 80 persones 80 €
  - Cànon fotogràfic resta banquets: 150 €
- 
- 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, i R.C.
  - 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)

### 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€