

## Menús Celebracions

2019

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



## Menú celebració -1-

### Detall de benvinguda a taula

Olives marinades a la taronja

Mini pizzeta Margarita

### Entrants a compartir

Bouquet d'enciams amb ceviche de champinyons, mango,

maduixes i perles de mozzarella

Pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Croquetes de carbassa i parmesà

Llangostí arrebossat en panko amb salsa Romesco

Broqueta de pollastre Tsukuné marinat

Mini hamburguesa de cua de bou

### Segon plat de carn o peix (\*)

Suprema de lluç del Cantàbric al Pilpil amb parmentière de pèsols dolços

o

Filetó de vedella a la salsa de Cassis, amb *trinxat* de pastanaga

Servei de pa

### El postre

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

### Celler

Vi blanc i negre *Marmellans* – D.O Montsant

Aigües Minerals

Refresc o Cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 41 € 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

Olives trencades i marinades amb taronja  
Seitó marinat amb oli oliva verge

### Entrants a compartir

Bouquet d'enciams amb taronja, anacards caramel·litzats, tomàquets cherry i emulsió de remolatxa  
Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet  
Xurros de patata i trufa  
Croquetes de pollastre i curry  
Twister de llagostí amb xutney de pinya i cúrcuma  
Mini burger Atenea amb salsa de mostassa i mango

### Segon plat de carn o peix (\*)

Supremes de corball amb timbal de patates i ceba amb salsa de cava i caviar de mujol  
o  
Wellington de Pulled porc amb salsa barbacoa i mel i parmentière de blat de moro

### Les postres

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

### Celler

Vi Blanc i Negre 88 ha – D.O Montsant  
Aigües Minerals  
Refresc o Cervesa  
Cafè o infusió  
Servei de pa

Preu per persona: 45 € 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 -3-

#### Detall de benvinguda a taula

Xips de verdures  
Còctel d'olives

#### Entrants a compartir

Amanida de quinoa, alvocat, tomàquet cherry groc, germinats de ceba, pinyons i salsa Tzatziki (salsa de iogurt i cogombre)  
Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet  
Pop a la Gallega amb pebre Vermell de la Vera, sal Maldon i oli d'oliva verge  
Broqueta de llom marinat a les fines hierbes  
Gamba llangostinera amb picada d'all i julivert  
Rissotto d'au amb peres confitades

#### Segon plat de carn o peix (\*)

Llom de bacallà amb crosta de Romesco sobre cremós d'albergínia  
o  
Melós de vedella a la salsa de Pedro Ximénez, gratí de patata, ceba i trufa

Servei de pa

#### 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

Precio por persona: 49 € IVA incluido.

*(\*) 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 -4-

### Detall de benvinguda a taula

Xips de verdures  
Còctel d'olives

### Entrants a compartir

Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet  
Carpaccio de vedella amb escames de parmesà i sal fumada  
Mini cornet de sèsam amb calçot i salsa Romesco  
Bastonets de pit de pollastre cruixent amb salsa agredolça  
Llauneta de caneló tradicional  
Minihamburguesa de calamar amb maionesa de cítrics  
Arròs Venere amb boltes

### Segon plat de carn o peix (\*)

Suquet de llom de rap estil tradicional  
(Rap, gamba vermella, escamarlà, cloïsses i patata)  
o

Cuixa/espatlla de xai cuinat a baixa temperatura amb patates i ceba i la seva salsa

Servei de pa

### Postres

Pastís de celebració a escollir  
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

### Celler

Vi Blanc Medievo Chardonay – D.O. Ca La Rioja  
Vi Negre Ànima de Raimat – Costers del Segre  
Aigua mineral, refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 54 € IVA inclòs

**\*\* 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

Olives marinades a la taronja  
Xarrup de xíndria amb jalea de menta  
Daus de salmó marinat amb torradetes de pa d'olives  
Pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet  
Taula de formatges amb codony i bastonets de pa  
Croquetes vegi de trompetes de la mort i boniato  
Twister de llagostí amb soja  
Tires de pit de pollastre arrebossades en panko amb salsa de mostassa i mel  
Mini hamburguesa Atenea amb salsa gourmet  
Degustació d'arròs Venere amb calamars i carxofes

### De Beguda

Refrescs i cervesa de barril  
Vi blanc, negre o rosat D.O. Empordà  
Cava Rosat - D.O. Cava  
Vermouth Blanc i Negre Yzaguirre  
Bitter Sense alcohol  
Aigües Minerals

### Plat principal

Filet de vedella a la planxa amb salsa de Cafè París, patata bastó i pebrots de "El Padrón"  
Vi negre Torsus Roble - D.O. Ribera del Duero

Servei de pa

### Les postres

Pastís de celebració a escollir  
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar  
Cafè o infusió

Preu per persona 70€ IVA inclòs

*Reserva mínima 25 comensals amb aquest menú*





*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
- Pastís de galeta Oreo

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



## **SERVEIS ADDICIONALS 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 €
- Minuts personalitzades des de 0,75 € per persona
- Barra de begudes a partir de 8€ per consumició
- Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 150 €/h
- Tots els preus són amb impostos inclosos
- Decoració amb globus: Consultar preus
- Cànon fotògraf banquets fins a 70 pax: 80,00€
- Cànon fotògraf 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 ; fotògrafs , 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



0

Canelons de carn rostida amb salsa beixamel

0

Pernil ibèric, pa amb tomàquet

### Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates naturals fregides

0

Suprema de lluç a la planxa amb patates naturals fregides

0

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 27,00 € IVA inclòs  
(½ menú: un plat, postres i beguda 21,00 € IVA Inclòs)  
(disposem de plats sense gluten)



### **Aperitiu Infantil (opcional)**

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