

Menús Nadal Empreses

2019

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

*Pàrquing del Port gratuït .
Recordin que poden passar la nit a l'hotel. Consultin les nostres ofertes especials
d'allotjament.*



Menú Nadal Empresa -1-

Petit detall de benvinguda a taula

Entrants a compartir

Taula d'embotits ibèrics amb coca de pa amb tomàquet
Tàrtar de salmó amb alvocat i torradetes
Gambes llagostineres a la planxa amb picada d'all i julivert
Mini caneló tradicional amb beixamel
Risotto de confit d'ànec i poma caramel·litzada



Segon plat a escollir prèviament (*)

Pollastre de pagès farcit de prunes i pinyons amb salsa de vi dolç
o
Suprema de llobarro amb timbal de quinoa i verdures a la salsa americana

Servei de pa

El postre

Tronquet de Nadal

Celler

Vi Espiadimonis Blanc - D.O. Empordà
Vi Espiadimonis Negre - D.O. Empordà
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aigües Minerals
Refrescs o cervesa

Cafè o infusió
Neules i torrons

Preu per persona: 40€ (10% IVA incl.)

(*) Màxim 7 dies abans hem de saber la quantitat exacta dels plats escollits.

En cas de no poder confirmar la quantitat dels plats principals, el menú haurà de tancar-se amb un mateix plat per a tots els comensals.



Menú Nadal Empresa -2-

Petit detall de benvinguda a taula

Entrants a compartir

Taula d'embotits ibèrics amb coca de pa amb tomàquet

Humus de remolatxa amb "nachos" i oli d'olives negres

Duo de croquetes: de carbassa y parmesà & pollastre i curri

"De tapes"(musclos a la marinera, caçó adobat, calamars a l'andalusa, pebrots del padró)

Risotto de carxofes i xips de moniato

Segon plat a escollir prèviament (*)

Supremes d'orada amb concassé de verdures, escamerlà i salsa de cranc

o

Melós de porc amb timbal de patata i poma rostida a la salsa d'albercoc

Servei de pa

El postre

Milfulls de torró

Celler

Vi Espiadimonis Blanc - D.O. Empordà

Vi Espiadimonis Negre - D.O. Empordà

Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà

Aigües Minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Neules i torrons

Preu per persona: 42€ (10% IVA incl.)

(*)Màxim 7 dies abans hem de saber la quantitat exacta dels plats escollits.

En cas de no poder confirmar la quantitat dels plats principals, el menú haurà de tancar-se amb un mateix plat per a tots els comensals.

Menú Nadal Empresa -3-

Petit detall de benvinguda a taula

Primer plato

Taula d'embotits ibèrics amb coca de pa amb tomàquet
Llangostins cuits amb maionesa de wasabi
Fingers de cua de bou amb reducció de vi negre
Duo de croquetes: de carbassa y parmesà & pollastre i curry
Arròs venere cremós amb verdures i emulsió d'alvocat

Segon plat a escollir prèviament (*)

Suprema de salmó amb confitura de tomàquet sobre llit de patates panadera
o
Cuixa/espatlla de xai cuinada a baixa temperatura i lacada amb mel de romaní
amb puré de coliflor

Servei de pa

El postre

Coulant amb gelat de torró

Celler

Vi blanc La Camioneta (Verdejo) D.O. Rueda
Vi negre Les Tallades (Garnatxa, Merlot, Ull de llebre, Samsó) D.O. Montsant
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aigües Minerals
Refrescs o cervesa

Cafè o infusió
Neules i torrons

Preu per persona: 46€ (10% IVA incl.)

(*)Màxim 7 dies abans hem de saber la quantitat exacta dels plats escollits.
En cas de no poder confirmar la quantitat dels plats principals, el menú haurà de tancar-se amb un mateix plat per a tots els comensals





Menú Nadal Empresa -4-

Petit detall de benvinguda a taula

Entrants a compartir

Pernil Ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Risotto de pop al romesco

Croqueta de ceps i foie

Bracet d'ànec confitat amb salsa de soja i mel

Mini caneló tradicional amb beixamel

Segon plat a escollir prèviament (*)

Morro de bacallà sobre humus de pèsols, musclos saltejats amb sofregit d'espàtlla ibèrica i alls tendres

o

Melós de vedella amb parmentiere de carbassa i tòfona a la salsa de foie

Servei de pa

El postre

Tartaleta de crema de llimona amb gerds

Celler

Vi blanc La Camioneta (Verdejo) D.O. Rueda

Vi negre Cataregia Reserva (Syrah) D.O. Terra Alta

Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà

Aigües Minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Neules i torrons

Preu per persona: 48€ (10% IVA incl.)

(*)Màxim 7 dies abans hem de saber la quantitat exacta dels plats escollits.

En cas de no poder confirmar la quantitat dels plats principals, el menú haurà de tancar-se amb un mateix plat per a tots els comensals.



Menú Nadal Empresa -5-

Petit detall de benvinguda a taula

Primer plat

Caneló de marisc amb beixamel de gamba i vieira

Segon plat a escollir prèviament (*)

Medalló de rap sobre parmentiere de safrà i concassé de tomàquet a la alfàbrega

O

Filet de vedella a la graella amb patates al romaní i salsa de navius

Servei de pa

El postre

Panettone

Celler

Vi Blanc El Pulpo (Albariño) D.O. Rías Baixas

Vi negre Cataregia Reserva (Syrah) D.O. Terra Alta

Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà

Aigües Minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Neules i torrons

Preu per persona: 52€ (10% IVA incl.)



En caso de alguna intolerancia o alergia deberán de comunicarlo con previsión o antes del Servicio.

SERVEIS ADICIONALS A LES CELEBRACIONS:

- Servei de DJ professional d'animació i ball de 2,30 hores: 600,00 €
- Servei de projector i pantalla: 60,00 €
- Minutades personalitzades des de 0,75 € per persona
- Consumicions: combinats 8€ unitat.
- Lloguer de sala hoies extres / serveis externs: 150 €/h
- Decoració amb globus: Consultar preus
- Cànon fotògraf banquets fins 70 pax: 80,00€
- Cànon fotògraf a partir de 70 pax: 150,00€
- Tots els preus són amb impostos inclosos

*El hotel Atenea Port Mataró * * * *, es el administrador - gestor únic dels serveis de les sales.*

Disposem d' un ampli ventall de serveis d'animació.

No s'admet l' accés ni el consum d'aliments ni begudes externes a l'hotel.

L'Hotel es reserva el Dret d'Admissió dins dels límits establerts per la Normativa dels Espectacles Públics i Activitats Recreatives i altre normativa vigent.