

Menús Navidad Empresas

2019

(Oferta vàlida para reservas de grupos a partir de 16 personas)

*Parking del Puerto gratuito .
Y si lo prefieren, pueden pasar la noche con nosotros. Consulten nuestras ofertas especiales de alojamiento.*



Menú Empresa Navidad -1-

Pequeño detalle de bienvenida en mesa

Entrantes a compartir

Tabla de embutidos ibéricos con coca de pan con tomate
Gambas langostineras a la plancha con picada de ajo y perejil
Tártar de salmón con aguacate y tostaditas
Risotto de confit de pato y manzana caramelizada
Mini canelón tradicional con bechamel

Segundo plato a escoger previamente (*)

Pollo de corral relleno de ciruelas y piñones con salsa de vino dulce
o
Suprema de lubina con timbal de quinoa y verduras a la salsa americana

Servicio de pan

El postre

Tronquito de Navidad

Bodega

Vino Espiadimonis Blanco - D.O. Empordà
Vino Espiadimonis Negro - D.O. Empordà
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aguas Minerales
Refrescos o cerveza

Café o infusión
Neulas y turrones

Precio por persona: 40€ (10% IVA incl.)

(*) Máximo 7 días antes tenemos que saber la cantidad exacta de cada plato escogido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, el menú debería de cerrarse con un mismo plato igual para todos los comensales.





Menú Empresa Navidad -2-

Pequeño detalle de bienvenida en mesa

Entrantes a compartir

Tabla de embutidos ibéricos con coca de pan con tomate
Humus de remolacha con nachos de maíz y aceite de olivas negras
Dúo de croquetas: de calabaza y parmesano & pollo y curry
“De tapeo” (mejillones a la marinera, cazón en adobo, calamares a la andaluza, pimientos del padrón
Risotto de alcachofas y chips de moniato

Segundo plato a escoger previamente (*)

Supremas de dorada con concassé de verduras, cigala y salsa de cangrejo
o
Meloso de cerdo con timbal de patata y manzana asada con salsa de albaricoque

Servicio de pan

El postre

Milhojas de turrón

Bodega

Vino Espiadimonis Blanco - D.O. Empordà
Vino Espiadimonis Negro - D.O. Empordà
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aguas Minerales
Refrescos o cerveza

Café o infusión
Neulas y turrones

Precio por persona: 42€ (10% IVA incl.)

(*)Máximo 7 días antes tenemos que saber la cantidad exacta de cada plato escogido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, el menú debería de cerrarse con un mismo plato igual para todos los comensales.

Menú Empresa Navidad -3-

Pequeño detalle de bienvenida en mesa



Primer plato

Tabla de embutidos ibéricos con coca de pan con tomate
Arroz venere cremoso con verduras y emulsión de aguacate
Langostinos cocidos con mahonesa de wasabi
Fingers de rabo de toro con reducción de vino tinto
Dúo de croquetas: de calabaza y parmesano & Pollo y curry

Segundo plato (*)

Suprema de salmón con confitura de tomate sobre lecho de patatas panadera
o
Pierna/espalda de cordero cocinada a baja temperatura y lacada con miel al romero
con puré de coliflor

Servicio de pan

El postre

Coulant con helado de turrón

Bodega

Vino blanco La Camioneta (Verdejo) D.O. Rueda
Vino tinto Les Tallades (Garnatxa, Merlot, Ull de llebre, Samsó) D.O. Montsant
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aguas Minerales
Refrescos o cervezas

Café o infusión
Neulas y turrones

Precio por persona: 46€ (10% IVA incl.)

(*)Máximo 7 días antes tenemos que saber la cantidad exacta de cada plato escogido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, el menú debería de cerrarse con un mismo plato igual para todos los comensales.



Menú Empresa Navidad -4-

Pequeño detalle de bienvenida en mesa

Entrantes a compartir

Jamón Ibérico con coca de pan con tomate
Risotto de pulpo al romesco
Croqueta de boletus y foie
Bracito de pato confitado con salsa de soja y miel
Lata de canelón tradicional con bechamel

Segundo plato (*)

Morro de bacalao sobre humus de guisantes, mejillones salteados en sofrito de espalda ibérica y ajos tiernos
o
Meloso de ternera con parmentiere de calabaza y trufa a la salsa de foie

Servicio de pan

El postre

Tartaleta de crema de limón con frambuesas

Bodega

Vino blanco La Camioneta (Verdejo) D.O. Rueda
Vino tinto Cataregia Reserva (Syrah) D.O. Terra Alta
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aguas Minerales
Refrescos o cervezas

Café o infusión
Neulas y turrones

Precio por persona: 48€ (10% IVA incl.)

(*)Máximo 7 días antes tenemos que saber la cantidad exacta de cada plato escogido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal, el menú debería de cerrarse con un mismo plato igual para todos los comensales.

Menú Empresa Navidad -5-

Detalle de bienvenida en mesa

Primer plato

Canelón de marisco con bechamel de gamba y vieira

Segundo plato (*)

Medallón de rape sobre parmentier de azafrán y concassé de tomate a la albahaca

O

Filete de vaca a la parrilla con patatas al romero y salsa de arándanos

Servicio de pan

El postre

Panettone

Bodega

Vino Blanco El Pulpo (Albariño) D.O. Rías Baixas

Vino Tinto Cataregia Reserva (Syrah) D.O. Terra Alta

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

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

Neulas y turrones

Precio por persona: 52€ (10% IVA incl.)



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

SERVICIOS ADICIONALES A LAS CELEBRACIONES:

- Servicio de DJ profesional animación y baile de 2,30 horas: 600,00 €
- Servicio de proyector y pantalla: 60,00 €
- Minutas personalizadas des de 0,75 € por persona
- Consumiciones: combinados 8€ unidad.
- Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 150 €/h
- Decoración con globos: Consultar precios
- Canon fotógrafo banquetes hasta 70 pax: 80,00€
- Canon fotógrafo resto de banquetes: 150,00€
- Todos los precios son con impuestos incluidos

*El hotel Atenea Port Mataró ****, es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.*

Disponemos de un amplio abanico de servicios de animación.

No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel.

El Hotel se reserva el Derecho de Admisión dentro de los límites establecidos por la Normativa de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y otra normativa vigente.