

Menús de Boda 2020 - 2021



Aperitivo Boda Atenea Port

Aperitivo frío

Chupito de ajo blanco con anacardos y brunoise de salmón marinado

Dúo de hummus i babaganoush con pan de pita y dips vegetales

Coca de escalivada con anchoas y olivada

Jamón Ibérico con coca de La Escala y tomate

Cucharita de tataki de atún con mayonesa de wasabi

Cornete de calçot y romesco

Aperitivo caliente

Croqueta vegana de trompetas negras y moniato

Buñuelo negro de bacalao y alioli

Piruleta crujiente de cordero

Brocheta de pechuga de pollo rebozada y chutney de piña

Tacos de “pulled porc” con guacamole

De Bebida

Refrescos y cerveza de barril

Vino blanco, y tinto o rosado *Espiadimonis* D.O. Empordà

Cava Rosado – D.O. Cava

Vermouth Blanco y Negro

Bitter Sin alcohol

Aguas minerales



Aperitivos alternativos sugeridos

(para completar el aperitivo base, consultar precio)

Aperitivo frío

Vasito de gazpacho de fresa

Vasito de gazpacho de remolacha con aceite de cilantro

Vasito de ajo blanco de anacardos y melón

Vasito de Torta del casar con frutos rojos

Tostadita de tartar de salmón con alcaparras

Tartaleta de guacamole con tierra de aceitunas negras

Cucharadita de tataki de atún con mayonesa de wasabi

Piruleta de foie con mermelada de tomate

Panecillo de pan bao con roastbeef con salsa teriyaki

Cono relleno de foie y confitura de manzana

Ceviche de corvina, coco y mango

Guacamole con snack de parmesano

Chupa-chups de queso de cabra y sésamo

Cucharita de pasta brisa con salmón y cremoso de queso

Macaron rojo relleno de foie

Vasito de salmorejo con virtuos de jamón

Vasito de bacalao Purrusalda y Bizcaina con ciboulette

Aperitivo caliente

Croqueta de Idiazábal y membrillo

Muslito de codorniz Villeroy

Twister de queso cheddar y cebolla caramelizada

Bombita de queso manchego con frambuesa

Gyoza de meloso de cerdo a la miel

Envoltino de langostino y patata

Mini quiche artesana de bacón y puerro

Daditos de pollo con miel y sésamo

Triángulos de espinaca con bacalao

Brocheta de pechuga de pollo rebozado

Brocheta de cordero marinado

Brocheta de lomo con manzana y salsa BBQ

Brocheta de pulpo y patata brava

Mini burger de rabo de buey con mostaza

Mini burger de ternera de Retinto con salsa y cebolla crujiente

Estaciones de:

Arroces

Pastas frescas

Mariscos fríos

Quesos nacionales e internacionales

Embutidos ibéricos y jamón al corte

Carnes a la parrilla

Frituras y tapeo

Vermouth

Vegetariana

Tex-Mex

Pizza

Postres

Helados

Consultar precios.



Menú Nº 1

Primer plato

Ensalada de salmón marinado al eneldo, piña natural, nueces, aguacate con
Vinagreta de mostaza antigua
Vino blanco La Camioneta (Verdejo) - D.O. Rueda

Segundo plato

Meloso de Ibérico relleno de boletus con guarnición de patatas confitadas y salsa de oporto
Vino tinto Les Tallades (Garnatxa, Merlot, Ull de llebre, Samsó) - D.O. Montsant

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a elegir
Cava Gran Amat Brut Nature
Café o infusión

Precio por persona 79 € IVA incluido



Menú Nº 2

Primer plato

Crema de tibia de puerros y manzana con escalopín de foie y crumble de pistachos
y aceite de trufa

Vino blanco La Camioneta (Verdejo) - D.O. Rueda

Segundo plato

Suprema de corvina con risotto de quinoa, brunoise de verduras y almejas en salsa verde

Vino tinto Les Tallades (Garnatxa, Merlot, Ull de llebre, Samsó) - D.O. Montsant

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Gran Amat Brut Nature

Café o infusión

Precio por persona 79 € IVA incluido



Menú Nº 3

Primer plato

Raviolis de verduritas con cremoso de burrata y salsa pesto

Vino blanco La Camioneta (Verdejo) - D.O. Rueda

Segundo plato

Espalda/pierna de cordero deshuesado al horno en su salsa con dátiles, pistachos

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

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Gran Amat Brut Nature

Café o infusión

Precio por persona 85 € IVA incluido.



Menú Nº 4

Primer plato

Medallón de foie micuit sobre coca de hojaldre con cebolla y manzana caramelizada

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

Segundo plato

Morro de bacalao sobre parmentier de remolacha y gamba roja

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

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva

Café o infusión

Precio por persona: 89 € IVA incluido.



Menú Nº 5

Primer plato

Canelón de bogavante con bechamel de marisco y caviar de arenque

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

Segundo plato

Prensado de cochinillo sobre cremoso de patata y trufa con reducción de vino moscatel y salvia

Vino Tinto Tarsus Roble – D.O. Ribera del Duero

Servicio de pan

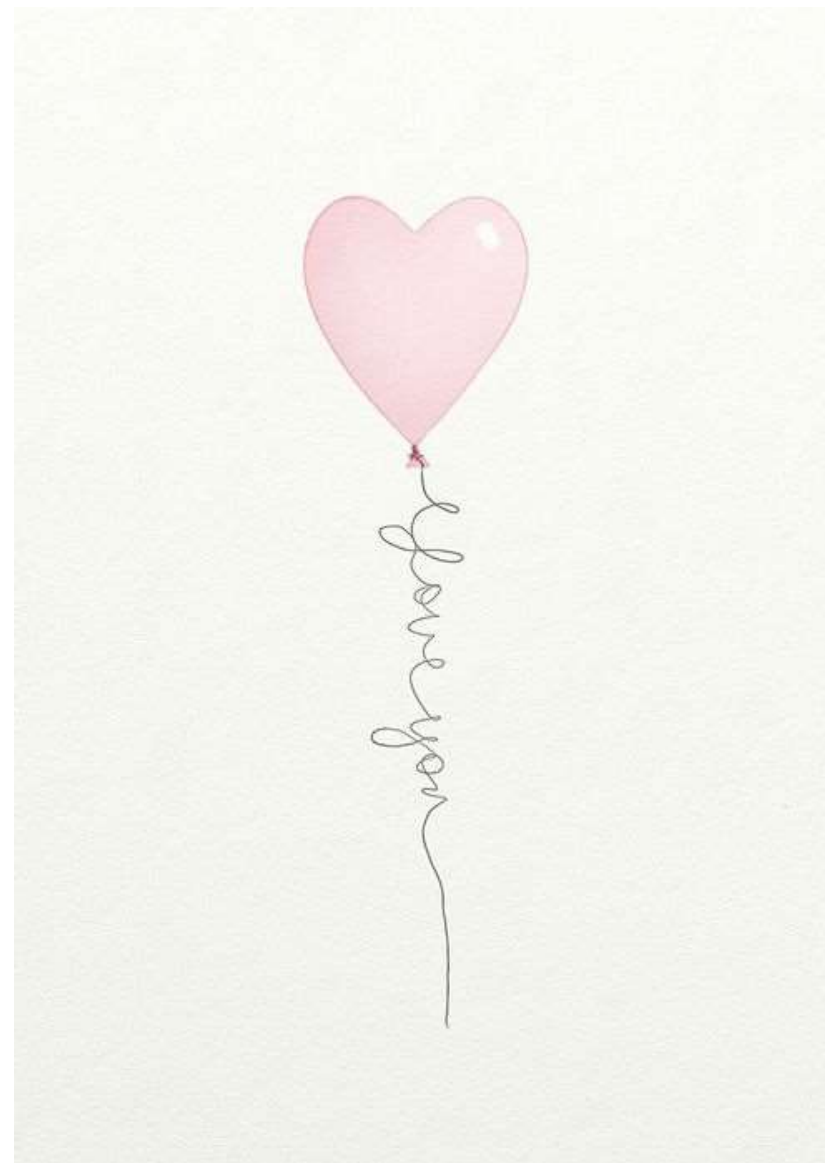
El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Celler Trobat Gran Reserva

Café o infusión

Precio por persona 95 € IVA incluido.



Menú Nº 6

Primer plato

Ensalada templada de vieiras y mango con piñones y brunoise de jamón ibérico

Vino Blanco Terra de Godos Alvariño – D.O. Rias Baixa

Segundo plato

Escalopín de foie sobre filete de ternera con reducción de vino tinto y miel de romero y

guarnición de gratén de patata

Vino Tinto Tarsus Roble – D.O. Ribera del Duero

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Celler Trobat Gran Reserva

Café o infusión

Precio por persona: 110 € IVA incluido.





En caso de sufrir alguna intolerancia o alergia ha de comunicarse previamente durante la contratación de servicios.

En caso de comunicarlo el mismo día, puede ser que no haya margen de maniobra.

Propuesta de pasteles de celebración

- . Massini tradicional (bizcocho con crema quemada por encima, relleno de nata y trufa. El relleno también puede ser de un sólo gusto: nata, trufa o crema)
- . Semifrío de limón
- . Semifrío de fresas
- . Sacher de chocolate con mermelada de albaricoque
- . Selva negra de chocolate, nata y frutos rojos
- . Sara de mantequilla y almendras
- . Nata (bizcocho relleno de nata y cobertura de nata)
- . Chocolate blanco (bizcocho relleno de mousse de chocolate blanco, crema suave de limón y cobertura de chocolate blanco)
- . Triple chocolate
- . Meloso de nata relleno de gelée de fresa



**Los pasteles se pueden presentar o bien servir directamente como unos postres, según deseen.*

CONDICIONES PARA BENEFICIARSE DE ESTAS TARIFAS:

El precio del menú se aplica con un mínimo 60 comensales adultos.

En caso de ser menos adultos habrá un suplemento de 6€ por persona sobre el precio del menú escogido.

Consultad el apartado de “Servicios Adicionales” para completar vuestro banquete con aquellos servicios necesarios.

SERVICIOS ADICIONALES A LAS CELEBRACIONES:

- Servicio de DJ profesional para amenización del banquete y baile de 2.30 horas: 650,00€
- Servicio de cañón de proyección y pantalla: 60,00 €
- Minutas personalizadas desde 0,75 € por persona
- Barra de bebidas desde 1.5€ hasta 8€ por consumición
- Carro de Gin-tonics Premium a partir de 10 € por consumición
- Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 150 €/h
- Todos los precios son con impuestos incluidos
- Decoración con globos: Consultar precios
- Canon fotógrafo banquetes hasta 80 personas: 80€
- Canon fotógrafo resto banquetes: 150€

*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, tanto para adultos como para niños ; fotógrafos , audiovisuales y cualquier servicio relativo a las celebraciones.

Consultad presupuesto o información sin compromiso.



No se admite ningún servicio externo que no sea contratado por el hotel, a excepción de fotografía, siempre que se cumpla con el correspondiente canon y sean servicios profesionales dados de alta.

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



Menú infantil


Primeros platos

Macarrones blancos, salsa de tomate frito y queso rallado a parte  

○

Canelones de carne con salsa besamel  


○

Jamón Ibérico con pan con tomate 

Segundos platos


Escalopa de pollo con patatas naturales fritas 

○



Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas 

○

Hamburguesa de ternera con patatas naturales fritas

Servicio de pan 

Postres

Pastel celebración  

(otros alérgenos según tipo de pastel)

Bebidas

Refresco o agua mineral

Precio por persona 27,00 € IVA incluido

(½ menú: un plato, postres y bebida 21,00 € IVA Incluido)



Aperitivo Infantil (opcional)

Patatas chip
Olivas rellenas de anchoa
Croquetas de pollo

Precio por persona: 6€

(disponemos de platos sin gluten)