



## Menús celebracions 2021

Menú celebració -1-

Detall de benvinguda a taula

Olives trencades amanides

Xips de iuca amb salsa aperitiu

Entrants a compartir

Hummus a l'oli d'alfàbrega amb triangles de blat

Espatlla ibèrica amb coca de pa, sucat amb tomàquet i oli d'oliva verge

Croqueta de pollastre i curri

Croqueta de carbassa i parmesà

Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics i wasabi

Mini hamburguesa de vaca madurada amb ceba confitada i salsa barbacoa

Segon plat de carn o peix (\*)

Suquet de lluç a l'estil tradicional

o

Cuixa de gall d'indi confitada a baixa temperatura amb trinxat de bolets i la seva salsa

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc i negre *Espiadimonis* – D.O. Empordà

Aigües Minerals

Refrescs o cerveses

Cafè o infusió

Preu per persona 42,50 € 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.*

Informació i Reserves: 93 222 60 06 (extensió Convencions) o 673.770.204 - Visites concertades

[convencions.ateneaport@cityhotels.es](mailto:convencions.ateneaport@cityhotels.es) – [www.hotelateneaport.com](http://www.hotelateneaport.com)

*El teu Hotel davant del Mar*

Menú celebració -2-

Detall de benvinguda a taula

Olives trencades amanides

Xips de iuca amb salsa aperitiu

Entrants a compartir

Hummus de remolatxa a l'oli d'orenga amb triangles de blat  
Espatlla ibèrica amb coca de pa, sucats amb tomàquet i oli d'oliva verge  
Mini tartaleta de pasta brisa amb tàrtar de salmó marinat i guacamole  
Croquetes de garrínet i poma  
Cua de llagostí en pasta filo amb salsa agredolça i toc picant  
Finguers de pollastre per sucar en salsa mostassa i mel de romaní  
Mini hamburguesa de melós de porc i crema de formatge

Segon plat de carn o peix (\*)

Suprema de corball amb parmentier de patata dolça i salsa de llima

o

Cuixa/espalla de xai cuïta a baixa temperatura amb aromes de Montseny, patates

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc La Camioneta (Verdejo) D.O. Rueda  
Vi Negre Les Tallades (garnatxa, Merlot, Ull de llebre i Samsó) D.O. Montsant

Aigües Minerals

Refrescs o cerveses

Cafè o infusió

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.*

Informació i Reserves: 93 222 60 06 (extensió Convencions) o 673.770.204 - Visites concertades  
[convencions.ateneaport@cityhotels.es](mailto:convencions.ateneaport@cityhotels.es) - [www.hotelateneaport.com](http://www.hotelateneaport.com)

*El teu Hotel davant del Mar*

Menú celebració -3-

Detall de benvinguda a taula

Olives trencades amanides

Xips de iuca amb salsa aperitiu

Entrants a compartir

Hummus de remolatxa a l'oli d'orenga amb triangles de blat

Mini tartaleta de pasta brisa amb tàrtar de salmó marinat i guacamole

Espatlla ibèrica amb coca de pa, sucats amb tomàquet i oli d'oliva verge

Croquetes de trompetes de la mort amb moniato

Croqueta de botifarra negra i parmesà

Cua de llagostí arrebossat amb arròs negre salsa romesco

Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima i wasabi

Mini hamburguesa de vaca madurada amb ceba confitada i pebrot escalivat

Segon plat de carn o peix (\*)

Llom de bacallà sobre llit de porros i bolets a la crema

o

Filet de vedella amb patates dolces fregides i salsa Oporto

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

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

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

Aigües Minerals

Refrescs o cerveses

Cafè o infusió

Preu per persona 48 € IVA Inclòs.

Informació i Reserves: 93 222 60 06 (extensió Convencions) o 673.770.204 - Visites concertades

[convencions.ateneaport@cityhotels.es](mailto:convencions.ateneaport@cityhotels.es) – [www.hotelateneaport.com](http://www.hotelateneaport.com)

*El teu Hotel davant del Mar*

(\*) 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.



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 melmelada 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 del banquet i posterior ball de 2,30 hores: 700,00 € (inclou SGAE i impostos).
- . Servei de canó de projecció i pantalla: 75,00 €
- . Marcallocs i Minutes personalitzades des de 1,00 € per persona
- . Barra de begudes: a partir de 8€ per consumició
- . Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 195 €/h
- . Cànon fotògraf banquets fins a 70 pax: 100,00€
- . Cànon fotògraf resta banquets: 175,00€

*. 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 d'estar donat d'alta en 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.*



Informació i Reserves: 93 222 60 06 (extensió Convencions) o 673.770.204 - Visites concertades

[convencions.ateneaport@cityhotels.es](mailto:convencions.ateneaport@cityhotels.es) – [www.hotelateneaport.com](http://www.hotelateneaport.com)

## Menú infantil

### Primers plats

Macarrons blancs, salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat a part  

○

Canelons de carn rostida amb salsa beixamel  

○

Pernil ibèric, pa amb tomàquet 

### Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates naturals fregides 

○

Suprema de lluç a la planxa amb patates naturals fregides 

○

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 28,00 € IVA inclòs

(½ menú: un plat, postres i beguda 22,00 € IVA Inclòs)

(disposem de plats sense gluten)

Aperitiu Infantil  
(opcional)  
Patates xips  
Olives farcides d'anxova  
Croquetes de pollastre

Preu per persona: 6€



Informació i Reserves: 93 222 60 06 (extensió Convencions) o 673.770.204 - Visites concertades

[convencions.ateneaport@cityhotels.es](mailto:convencions.ateneaport@cityhotels.es) - [www.hotelateneaport.com](http://www.hotelateneaport.com)