



Menús celebracions 2022

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

El teu Hotel davant del Mar

Menú celebració -1-

Detall de benvinguda a taula

Daus de formatge a l'oli de romaní
Còctel d'olives

Entrants a compartir

Amanida de cors d'enciam amb llagostins, guacamole i encenalls de formatge Idiazàbal,
a la vinagreta de mostassa Antiga
Estatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge
Croqueta de garrí i poma
Croqueta de gamba
Musclos a la crema de vi blanc amb coriandre
Mini broqueta de pollastre i verdures amb xili dolç
Llauneta amb caneló de foie i tòfona amb la seva beixamel

Segon plat de carn o peix (*)

Lloms de llobarro sobre llit de tartar de verduretes i cloïsses a la crema d'anet
o
Melós de porc a baixa temperatura amb parmentière de poma rostida i salsa de vi negre

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 43,00 € 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 – www.hotelateneaport.com

Menú celebració -2-

Detall de benvinguda a taula

Còctel d'olives
Mini empanadilla criolla

Entrants a compartir

Ensaladilla de fruits del mar i marisc (pop, llagostí, musclo, cranc) amb salsa *pico de gallo*
Estatlla ibèrica amb coca de pa, sucat amb tomàquet i oli d'oliva verge
Cilindres de pa farcits de tàrtar de salmó marinat i guacamole
Croqueta de pollastre al curri
Croqueta de gorgonzola i nous
Calamars a l'Andalusa amb maionesa de llima
Risotto de carxofes i botifarra negra
Mini hamburguesa Atenea amb formatge brie i salsa barbacoa

Segon plat de carn o peix (*)

Suprema de corball sobre llit de samfaina amb trompetes de la mort i musclos
o
Melós de vedella a baixa temperatura, amb timbal de patata dolça, carbassó i albergínia
amb reducció de vi d'Oporto

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir
Cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc Mariner - D.O. Penedès
Vi negre Dairo - D.O.Montsant
Aigües Minerals
Refrescs o cerveses

Cafè o infusió

Preu per persona 46 € 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 – www.hotelateneaport.com

Menú celebració -3-

Detall de benvinguda a taula

Còctel d'olives
Daus de formatge curat a l'oli de romaní

Entrants a compartir

Amanida de tomàquet kumato amb ventresca de tonyina, seitons i olives de kalamata
Estatlla ibèrica amb coca de pa, sucac amb tomàquet i oli d'oliva verge
Calamars a l'andalusa amb salsa Tàrtara
Croqueta de ceps i tòfona
Croqueta de formatge blau i ceba caramel·litzada
Pa Bao de *pulled pork* amb salsa barbacoa i adobats
Cilindre de pa farcit de mousse de foie i daus de poma caramel·litzada

Segon plat de carn o peix (*)

Llom de bacallà amb musselina de romesco i escamarlà, sobre llit de patata panadera
o
Costella de vaca a baixa temperatura amb graten de patata a la tòfona 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 Mariner - D.O. Penedès
Vi negre Dairo - D.O.Montsant
Aigües Minerals
Refrescs o cerveses

Cafè o infusió

Preu per persona 49,95 € 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 - www.hotelateneaport.com

Menú celebració -4-

Detall de benvinguda a taula

Xips de verdura
Daus de formatge curat a l'oli de romaní

Entrants a compartir

Amanida de amb formatge de cabra, poma i ceba caramel·litzada,
a la vinagreta de fruits secs
Epatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge
Triangles de pasta brick farcits de botifarra, Piquillos i pinyons
Broqueta de pollastre *Tsukune* amb salsa *Teriyaki*
Llauneta de caneló de llamàntol amb beixamel de romesco
Bomba de pop amb salsa brava

Segon plat de carn o peix (*)

Cueta de rap a l'all cremat amb musclos i gamba llagostinera
o
Lingot de xai amb timbal d'albergínies i moniato a la mel, amb salsa de festuc

Servei de pa

Les postres

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

Celler

Vi blanc Baluarte - D.O. Rueda
Vi negre Mimètic - D.O. Calatayud
Aigües Minerals
Refrescs o cerveses

Cafè o infusió

Preu per persona 54,00 € 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 – www.hotelateneaport.com

Menú celebració -5-

Aperitiu de Benvinguda a peu dret

Mini *quiches* de porros i bacó
Hummus de cigró, bròquil i tahini, amb sticks de pa d'algues
Epatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Croqueta de rap i gamba
Pa Bao amb calamars a l'Andalusa amb salsa Tàrtara
Saquets de llamàntol amb salsa còctel
Mini hamburguesa de presa ibèrica amb formatge Eddam

De beguda

Vi blanc, negre i rosat Espiadimonis (D.O Empordà)
Vermut blanc, negre i rosat Yzaguirre
Cava Perelada Brut Rosat
Refrescs
Bitter sense alcohol
Cervesa de barril i sense alcohol

Plat principal

Filet de vedella amb wok de verdures, patates *arrugadas* y salsa d' Oporto
Vi negre Mimètic – D.O. Calatayud

....

Aigües Minerals
Refrescs o cerveses

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir
Copa de cava Oliver Batllori Brut Nature – D.O. Cava

Cafè o infusió

Preu per persona 70,00 € IVA Inclòs.



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 de maduixa

.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.

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

convencions.ateneaport@cityhotels.es – www.hotelateneaport.com

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 – 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

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

Preu per persona: 6€

Preu per persona 28,00 € IVA inclòs

(½ menú: un plat, postres i beguda 23,00 € IVA Inclòs)

(disposem de plats sense gluten)