



### *Aperitivo Boda Atenea Port*

#### *Aperitivo fríó*

Chupito de ajo blanco con anacardos y brunoise de salmón  
marinado

Dúo de hummus y 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



Decoración: Mery Weendy Events – Bancells Floristes

Consulten presupuesto.

### *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 ciboulete

#### *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

Consulten 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 Cellar 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. Rías 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 Cellar 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 solo 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.





### SERVICIOS ADICIONALES A LAS CELEBRACIONES:

- Servicio de DJ profesional para amenización de aperitivo, del banquete y baile de 2.30 horas: desde 850€
- Servicio de cañón de proyección y pantalla: 75,00 €
- Minutas personalizadas: sin coste adicional (consulten precios opciones extras)
- Consumiciones: 8€ por unidad.
- Carro de Gin-tonics Premium a partir de 12 € por consumición
- Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195 €/h
- Decoración con mobiliario, menaje, globos, flores naturales etc.: consulten precios.
- Canon fotógrafo banquetes hasta 80 personas: 80€
- Canon fotógrafo resto banquetes: 150€

*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, 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 del servicio de fotografía, siempre que se cumpla con el correspondiente canon y sean servicios profesionales dados de alta.

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





## Menú infantil

### Primeros platos

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

O

Canelones de carne con salsa besamel

O

Jamón Ibérico con pan con tomate

### Segundos platos

Escalopa de pollo con patatas naturales fritas

O

Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas

O

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 28,00 € IVA incluido*

*(½ menú: un plato, postres y bebida 22,00 € IVA Incluido)*

## Aperitiu Infantil (opcional)

Aperitivo Infantil (opcional)

Patatas chip

Olivas rellenas de anchoa

Croquetas de pollo

Precio por persona: 6€

(disponemos de platos sin gluten)