



Aperitiu Casament Atenea Port

Aperitiu fred

Xarrup de “Ajo Blanco” amb anacards i *brunoise* de salmó marinat

Duet d’hummus i babaganoush amb pa de pita i dips vegetals

Coca d’escalivada amb anxoves i olivada

Pernil ibèric amb coca de l’Escala sucada amb tomàquet

Cullereta de tataki de tonyina amb maionesa de wasabi

Cornet de calçot i romesco

Aperitiu calent

Croqueta vegana de trompetes negres i moniato

Bunyel negre de bacallà i allioli

Piruleta cruixent de xai

Broqueta de pit de pollastre arrebossada i *chutney* de pinya

Taquets de pulled-pork amb guacamole

De Beguda

Refrescs i cervesa de barril

Vi blanc, negre o rosat *Espiadimonis* D.O. Empordà

Cava Rosat – D.O. Cava

Vermouth Blanc i Negre

Bitter Sin alcohol

Aigües minerals



Decoració Mery Weendy Events – Bancells Floristes

Consulteu pressupost.

Aperitius alternatius suggerits

(per completar l'aperitiu base, consultar preus)

Aperitiu fred

Gaspatxo de maduixes amb got
Vaset de gaspatxo de remolatxa amb oli de coriandre
Xarrup de "Ajo Blanco" amb anacards i meló
Vaset de Torta del Casar amb fruits vermells
Torradeta de tàrtar de salmó amb tàperes
Tartaleta de guacamole amb terra d'olives negres
Cullereta de tataki de tonyina amb maionesa de wasabi
Piruleta de foie amb melmelada de tomàquet
Panet de pan bao amb roastbeef i salsa teriyaki
Cornet farcit de foie i confitura de poma
Ceviche de corball, coco y mango
Guacamole amb snack de Parmesà
Piruleta de foie amb melmelada de tomàquet
Xupa xup de formatge de cabra i sèsam
Cullereta de pasta brisa amb salmó i cremós de formatge
Macaron vermell farcit de foie
Gotet de salmorejo amb espurnes de pernil
Gotet de bacallà Purrusalda i Biscaina amb cibulet

Aperitiu calent

Croqueta d' Idiazàbal i codony
Twister de formatge cheddar i ceba caramel litzada
Bombeta de formatge manxego amb gerd
Gyoza de melós de porc a la mel
Embolcall de llagostí i patata
Mini-quiche artesana de bacó i porro
Dauets de pollastre amb mel i sèsam
Triangles d'espínacs amb bacallà
Broqueta de pit de pollastre arrebossat
Broqueta de xai marinat
Broqueta de llom amb poma i salsa BBQ
Broqueta de pop i patata brava
Mini burger de cua de bou amb mostassa
Mini burger de vedella Retinta amb salsa i ceba cruixent

Estacions de:

Arrossos
Pastes fresques
Mariscs fresc
Formatges nacionals i internacionals
Embotits ibèrics i pernil al tall
Carns a la brasa
Fritures i tapes
Vermouth
Vegetariana
Tex-Mex
Pizzes
Postres
Gelats

Consultar preus.



Menú Nº 1

Primer plat

Amanida de salmó marinat a l'anet, pinya natural, nous, alvocat
i vinagreta de mostassa Antiga

Vi blanc La Camioneta (Verdejo) - D.O. Rueda

Segon plat

Melós d'ibèric farcit de ceps, amb guarnició de patates confitades i
salsa d'Oporto

*Vi negre Les Tallades (Garnatxa, Merlot, Ull de Llebre, Samsó) -
D.O. Montsant*

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir
Cava Gran Amat Brut Nature
Cafè o infusió

Preu per persona 79 € IVA inclòs

Menú Nº 2

Primer plat

Crema de tèbia de porros i poma amb escalopí de foie
i crumble de festucs i oli de trufa

Vi blanc La Camioneta (Verdejo) - D.O. Rueda

Segon plat

Suprema de corball amb risotto de quinoa, brunoise de verdures
i cloïsses amb salsa verda

*Vi negre Les Tallades (Garnatxa, Merlot, Ull de Llebre, Samsó) -
D.O. Montsant*

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir
Cava Gran Amat Brut Nature
Cafè o infusió

Preu per persona 79 € IVA inclòs

Menú Nº 3

Primer plat

Ravioli de verduretes amb cremós de burrata i salsa pesto

Vi Blanc El Pulpo (Albariño) - D.O. Rías Baixas

Segon plat

Espatlla/cuixa de xai desossat cuinat al forn, en la seva salsa, amb dàtils i festucs

Vi Negre Cataregia Reserva (Syrah) - D.O. Terra Alta

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Cava Gran Amat Brut Nature

Cafè o infusió

Preu per persona 85 € IVA inclòs.

Menú Nº 4

Primer plat

Medalló de foie mi-cuit sobre coca de mil-fulls amb ceba i poma caramel·litzada

Vi Negre Cataregia Reserva (Syrah) - D.O. Terra Alta

Segon plat

Morro de bacallà sobre parmentière de remolatxa i gamba vermella

Vi Blanc El Pulpo (Albariño) - D.O. Rías Baixas

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Cava Gran Amat Brut Nature

Cafè o infusió

Preu per persona: 89 € IVA inclòs.

Menú Nº 5

Primer plat

Caneló de llamàntol amb beixamel de marisc i caviar d'arengada

Vi Blanc El Pulpo (Albariño) - D.O. Rías Baixas

Segon plat

Premsat de garrí sobre cremós de patata i tòfona,
amb reducció de moscatell i sàlvia

Vi Negre Tarsus Roble – D.O. Ribera del Duero

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Cava Gran Amat Brut Nature

Cafè o infusió

Preu per persona 95 € IVA inclòs.

Menú Nº 6

Primer plat

Amanida tèbia de vieires i mango amb pinyons

i brunoise de pernil ibèric

Vi Blanc, Terra de Godos Alvariño – D.O. Rias Baixa

Segon plat

Escalopí de foie sobre filet de vedella amb reducció de vi negre i

mel de romaní, i guarnició de gratí de patata

Vi Negre, Tarsus Roble – D.O. Ribera del Duero

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Cava Cellar Trobat Gran Reserva

Cafè o infusió

Preu por persona: 110 € 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 d' albercoc

Selva Negra de xocolata, nata i fruits vermells

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

**Els pastissos poden presentar-se o bé servir-se directament com unes postres, segons desitgin.*



SERVEIS ADICIONALS A LES CELEBRACIONS:

- .Servei DJ professional amenització d'aperitiu, àpat i ball 2,30 hores: des de 850,00 €
 - .Servei de canó de projecció i pantalla: 75,00 €
 - .Minutes personalitzades: sense cost addicional (consulta preus extres)
 - .Consumicions: 8€ unitat.
 - .Carro de Gin tònic Premium a partir de 12 € per consumició
 - .Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 195 €/h
 - .Decoració mobiliari, menatge, globus, flors natural etc.: Consultar preus
 - .Cànon fotogràf banquets fins a 80 persones 80 €
 - .Cànon fotogràf resta banquets: 150 €
- Tots els preus són amb impostos inclosos*

*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 ; fotogràfs , 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 de serveis professionals, i R.C.

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.



Menú infantil

Primers plats

Macarrons blancs, salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat a

part  

o

Canelons de carn rostida amb salsa beixamel  

o

Pernil ibèric, pa amb tomàquet 

Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates naturals fregides 

o

Suprema de lluç a la planxa amb patates naturals fregides 

o

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 y beguda 22,00 € IVA Inclòs)

Aperitiu Infantil (opcional)

Patates xips

Olives rellenes d'anxova

Croquetes de pollastre

Preu per persona: 6€

(disposem de plats sense gluten)