



## Menú celebració -1-

### Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal al chimichurri

### Entrants a compartir

Amanida de salmó marinat amb daus de mango,  
perles de mozzarella i vinagreta de fruits secs  
*Montadito* de coca de pa cristal·lí amb tomàquet i espatlla ibèrica  
Amanida russa amb ous de tobiko i bastonets de pa  
Croqueta de botifarra i pamesà  
Bao mini de vedella tonkatsu  
Xurros de moniato amb salsa de brie i tòfona  
Musclos sweet chilly

### Segon plat de paix o carn (\*)

Lloms de llobarro al forn, amb carxofes i daus de pernil ibèric

o

Melós de porc confitat amb salsa de mostassa Antiga,  
trinxat de patata i alls tendres

Servei de pa

### De 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 cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 48,00 € IVA Inclòs.

(\*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.



## Menú celebració -2-

### Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal

Cookies de parmesà i orenga

### Entrants a compartir

Amanida Grega

(tomàquet, formatge Feta, olives de Kalamata, ceba morada, i salsa Tzatziki)

*Montadito* d'espatlla ibèrica en coca de pa cristal·lí amb tomàquet, i oli d'oliva verge

Taula de formatges amb melmelades i fruits secs

(curat, semicurat, brie i parmesà)

Musclos sweet chilly

Bunyols de gamba vermella amb emulsió de safrà

Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima

Risotto d'ànec, pera i nous

### Segon plat de carn o peix (\*)

Suprema de corball sobre cremós de moniato i salsa de cava, amb caviar de llissa

o

Melós de vedella amb parmentier trufada, cebetes caramel·litzades i salsa de garnatxa

Servei de pa

### De postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

### Celler

Vi blanc i negre Els Joves – D.O. Penedès

Aigües Minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 52 € IVA Inclòs.

(\*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.



Menú celebració -3-

Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal

Cookies de parmesà i orenga

Entrants a compartir

Daus de salmó amb ratlladura de llima

*Montadito* d'espalla ibèrica en coca de pa amb tomàquet, i oli d'oliva verge

Anxova sobre pa cristal·lí amb tomàquet

Croqueta de ceps i foie

Bao pa de melós de vedella amb salsa *kimchi*

Llagostí cruixent d'arrós verd vietnamita i salsa Teriyaki

Llauneta de mandonguilles de pollastre amb sípia

Segon plat de carn o peix (\*)

Llom de bacallà sobre cremós de mongetes del Ganxet, i saltat de ceps i avellanes

o

Premsat de garrí amb timbal de patata i poma al forn, amb reducció de Ratafia

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc Vora la Mar – D.O. Alella

Vi negre Abadal Matís – D.O. Pla de Bages

Aigües minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 56,00 € IVA Inclòs.

(\*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.



## Menú celebració -4-

### Detall de benvinguda a taula

Oliva Gordal

Cookies de parmesà i orenga

### Entrants a compartir

Carpaccio de bacallà amb mermelada de tomàquet i emulsió d'alga espirulina

*Montadito* d'espàtlla ibèrica en coca de pa amb tomàquet, i oli d'oliva verge

Anxova sobre pa cristal·lí amb tomàquet

Bao pa de melós de vedella amb salsa *kimchi*

Llagostí en cruixent d'arròs verd vietnamita i salsa teriyaki

Croqueta de ceps i foie

Llauneta de pop a la gallega

### Segon plat de peix o carn (\*)

Llom de rap al forn amb gamba vermella, sobre cremós de coliflor al safrà, i salsa de cranc blau

o

Filet de vedella amb reducció de Pedro Ximénez i patata al gratí

Servei de pa

### De postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Olivé Batllori Brut Nature Reserva – D.O. Cava, per brindar

### Celler

Vi blanc Vora la Mar – D.O. Alella

Vi negre 8.0.1 Ed. Limitada – D.O. Cariñena

Aigües minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 59,00 € IVA Inclòs.

(\*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.



## Menú celebració -5-

### Aperitiu de benvinguda a peu dret

Daus de salmó amb ratlladura de llima  
*Montadito* d'espalla ibèrica en coca de pa amb tomàquet, i oli d'oliva verge  
Anxova sobre pa cristal·lí amb tomàquet  
Bao pa de melós de vedella amb salsa *kimchi*  
Llagostí en cruixent d'arròs verd vietnamita i salsa teriyaki  
Croqueta de ceps i foie  
Llauneta de pop a la gallega  
Degustació d'arròs del senyoret

### De beguda

Vi blanc, negre i rosat Espiadimonis (D.O Empordà)  
Cava Gran Amat Brut Nature  
Refrescs  
Bitter sense alcohol  
Cervesa de barril i sense alcohol

### Plat principal

Suquet de rap a l'estilo tradicional

### De postres

Pastís de celebració a escollir  
Copa de cava Olivé Batllori Brut Nature Reserva – D.O. Cava, per brindar

### Celler

Vi blanc Vora la Mar – D.O. Alella  
Vi negre Abadal Matís – D.O. Pla de Bages  
Aigües minerals  
Refrescs o cervesa  
Cafè o infusió

Preu per persona 79,00 € IVA Inclòs.

El preu del menú inclou el lloguer dels espais per un total de 4 hores.



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, es podria donar no tenir marge de maniobra.

Propostes de pastissos de celebració: No s'admet l'accés ni el consum d'aliments ni begudes externes a l'hotel.

- . 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 fresa.
- . Semifred de llimona.
- . Sacher de xocolata amb melmelada de maduixa.
- . Selva negra de xocolata, nata i fruits vermells.
- . Sara de mantega i ametlles (supl. 1€)
- . Xocolata blanca (pa de pessic farcit de mousse de xocolata blanc, crema suau de llimona i cobertura de xocolata blanc)
- . Triple xocolata.

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

## SERVEIS ADDICIONALS A LES CELEBRACIONS

- . Servei de DJ professional per a amenització del banquet i ball de 2.30 hores: 700€ (inclou SGAE i impostos)
- . Servei de canó de projecció i pantalla: 75€.
- . Minutes personalitzades.
- . Consumicions combinat: 8€ unitat.
- . Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 195€/h.
- . Decoració amb globus: Consultar preus.
- . Cànon fotogràf banquets fins a 70 persones: 100€.
- . Cànon fotogràf resta banquets: 175€.

L'hotel Atenea Port, 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.






## Menú infantil

### Primers plats

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

○

Canelons de carn amb salsa beixamel  

○

Espatlla de pernil ibèric amb pa amb tomàquet 

### Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates fregides naturals 

○

Suprema de lluç a la planxa amb patates fregides naturals 

○

Hamburguesa de vedella galega amb patates fregides naturals

Servei de pa 

### Postres

Pastís de celebració   (altres al·lèrgens segons pastís)

### Beguda

Refresc o aigua mineral

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

Preu per persona: 6€

Preu per persona: 32,00 € IVA inclòs.

(½ menú: un plat, postres i beguda: 28,00 € IVA inclòs.

(disposem de plats sense gluten)