



Menús de Boda

2025 - 2026



Hotel Atenea Port Mataró ****

Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)

Centralita recepció: Tel (+34) 932226006

Informació i Reservas: Departamento de Convenciones y Banquetes

(+34) 673.770.204

(Horario de lunes a viernes, de 08.00 a 16.00 – visitas concertadas)

O vía mail convencions.ateneaport@cityhotels.es



Aperitivo de bienvenida

(Incluido en el precio del menú)

Platos fríos:

Chips de patata
Gildas de boquerón y aceituna
Macaron de foie
Montadito de jamón ibérico
Surtido de quesos con mermelada y picos de pan
(Curado, semi-curado, brie y parmesano)

Platos calientes:

Langostino con crujiente de arroz verde vietnamita y salsa Teriyaki
Croqueta de secreto y miel
Vasito de pulpo con parmentier de patata
Mini hamburguesa de ternera Atenea
Cucurucho de calamares a la andaluza con mayonesa de wasabi

Opcional: (suplemento 3€ por persona)
Degustación de arroz del senyoret

De bebida:

Agua mineral
Refrescos
Cerveza de barril y sin alcohol
Vino blanco Abadal Alba - D.O. Pla de Bages
Vino tinto Abadal Franc - D.O. Pla de Bages
Cava Olivé Batllori Brut Rosado - D.O. Cava
Vermut blanco y negro





Menú -1-

Entrante

Gazpacho cremoso con langostinos y brunoise de encurtidos

Vino blanco Ikigall - D.O. Penedés

Plato principal

Carrillera de ternera deshuesada con parmentier de patata y su jugo trufado

Vino tinto Gr65-5 - D.O. Montsant

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración

Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O. Cava

Otras bebidas

Aguas minerales

Refresco

Cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 80€ (10% IVA incluido)





Menú -2-

Entrante

Bouquet de hojas verdes con jamón de pato, virutas de foie y vinagreta de naranja

Vino tinto Gr65-5 - D.O. Montsant

Plato principal

Suprema de lubina con verduritas al aceite de cilantro

Vino blanco Ikigall - D.O. Penedés

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración

Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O. Cava

Otras bebidas

Aguas minerales

Refresco

Cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 95€ (10% IVA incluido)





Menú -3-

Entrante

Crema de calabaza con quenelle de parmesano y tomate seco,
crujiente de jamón ibérico y aceite de albahaca

Vino tinto Salvio - D.O. Ribera del Duero

Plato principal

Bacalao confitado sobre hummus de judía del Ganxet y chips de boniato

Vino blanco Conde del Pazo - D.O. Bierzo

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración

Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O. Cava

Otras bebidas

Aguas minerales

Refresco

Cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 105€ (10% IVA incluido)





Menú -4-

Entrante

Canelón de rape y gamba con bechamel de azafrán

Vino blanco Conde del Pazo - D.O. Bierzo

Plato principal

Solomillo de ternera con patata bastón, y reducción de PX

Vino tinto Salvio - D.O. Ribera del Duero

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración

Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O. Cava

Otras bebidas

Aguas minerales

Refresco

Cerveza

Café o infusión

Precio por persona: 115€ (10% IVA incluido)





Menú infantil



Aperitivo de bienvenida

Patatas chips
Aceitunas rellenas de anchoa
Croquetas de pollo
Montadito de jamón ibérico con pan con tomate

Platos principales (opción de plato único o primero y segundo):

.Rigatoni blancos, salsa de tomate frito y queso rallado a parte
.Canelones de carne con salsa bechamel
.Escalopa de pollo con patatas naturales fritas.
.Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas
.Hamburguesa de ternera gallega con patatas naturales fritas

Servicio de pan

Postre

Pastel de celebración

Bebida

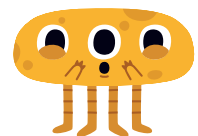
Refresco o agua mineral



Opción aperitivo + 1 plato principal: 34€

Opción aperitivo + 2 platos: 40€

(10% IVA incluido)



Propuestas de pasteles de celebración:

No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel.

- Massini tradicional (bizcocho con yema quemada por encima, relleno de nata y trufa.

El relleno también puede ser de un solo gusto: nata, trufa o crema

- Semifrío de limón
- Sacher de chocolate con mermelada de fresa
- Selva Negra de chocolate, nata y frutos rojos
- Chocolate blanco (bizcocho con mousse de chocolate blanca, crema suave de limón y cobertura de chocolate blanca)
- Triple chocolate

*Los pasteles pueden presentarse o bien servirse directamente como un postre, según deseen

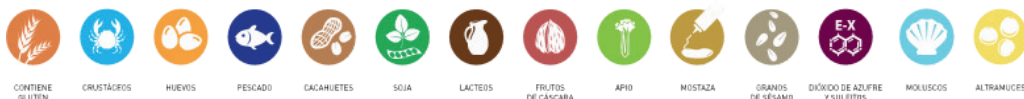
Otras opciones de postre:

- . Panacota de coco y piña con virutas de chocolate.
- . Tarta de queso Idiazábal.
- . Mousse de dulce de leche con crema de expresso.
- . Crema catalana con carquinyolis.

Presentados en vasitos individuales, no formato pastel.

Estas sustituyen al pastel.

En caso de mantener el pastel y añadir una de estas opciones, habrá un suplemento de 5€ por persona.



En caso de tener alguna intolerancia o alergia se ha de comunicar previamente a la contratación de los servicios. En caso de comunicarlo el mismo día, posiblemente no tengamos margen de maniobra.



Confirmación y Reserva:

Se solicitará el pago del 25% del total del banquete para su confirmación.

En caso de cancelación con menos de 15 días a la fecha del evento, este depósito se perderá en concepto de gastos de cancelación.

Servicios adicionales a las celebraciones:

• Servicio de DJ profesional: incluye animación del banquete y posterior baile de 2 horas: 700,00 € (incluye SGAE e impuestos).

Suplemento ambientación del aperitivo de bienvenida: 150€

• Consumición durante el baile: combinado o licor 8€ unidad / refresco: 3€ unidad.

Por normativa sanitaria no ofrecemos barra libre a precio cerrado.

• Servicio de proyector y pantalla: 75,00 €

• Minutas personalizadas

• Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195 €/h

• Decoraciones especiales: disponemos de un servicio profesional especializado, a consultar.

• Canon fotógrafo: 100,00€

• 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 otro servicio relativo a las celebraciones.

Consulte 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 pago del canon correspondiente y con el comprobante de servicios profesionales.

No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel.

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

