



Menús Còctel

2025



Hotel Atenea Port Mataró ****

Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)

Central de recepció: Tel (+34) 932226006

Informació i Reserves: Departament de Convencions i Banquets

(+34) 673.770.204

(Horari de dilluns a divendres, de 08.00 a 16.00 – visites concertades)

O vía mail convencions.ateneaport@cityhotels.es





Còctel -1-

Plats freds

Gilda de cogombret, oliva i anxova

Mini puça de pernil ibèric amb tomàquet

Tartar de salmó marinat amb mostassa i toc picant

Daus de formatge al romaní

Mini cassoleta de porro i bacó

Plats calents

Les nostres braves

Bao pa de pollastre fumat

Cucurutxo de calamars a la andalusa

Mini hamburguesa de vedella Atenea

Degustació de *rissoto* de botifarra negra i bolets

Postres

Carrot cake

Delícies de xocolata blanca i gerds

De beguda durant el còctel

Aigües minerals

Refrescs o suc de fruita

Cervesa de barril

Cervesa sense alcohol

Vi blanc *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre

Vi negre *Raimat Clamor Eco* – D.O. Costers del Segre

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

Preu per persona: 39€ (10% IVA inclòs)

Aquesta proposta és un còctel lleuger, no substitueix un menú de dinar o sopar.

Servei de sala privada durant 1.30 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.





Còctel -2-

Plats freds

Mini puça de pernil ibèric amb tomàquet

La nostra amanida russa de llagostins

Mini *éclair* de mousse de foie

Macaron d'Idiazàbal

Taco d'ànec Pekin i salsa *Hoisin*

Plats calents

Gyoza de trompetes de la mort i ceps amb la seva salsa

Croqueta d'ous estrellats i xistorra

Llagostí crocant d'arròs verd vietnamita

Mini hamburguesa de *cochinita pibil*

Ravioli cruixent de xai al romaní

Degustació d'arròs del *senyoret*

Postres

Vaset de iogurt amb taronja i menta

Mini coco ratllat de xocolata

De beguda durant el còctel

Aigües minerals

Refrescs o suc de fruita

Cervesa de barril

Cervesa sense alcohol

Vi blanc *Abadal Alba* – D.O Pla de Bages

Vi negre *Abadal Franc* – D.O Pla de Bages

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

Preu per persona: 44€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.





Còctel -3-

Plats freds

Mini puça de pernil ibèric amb tomàquet
Torrada de brandada de bacallà i melmelada de Piquillo
Wrap de *roastbeef* amb ruca i mostassa
Cullereta de tartar de tonyina i sèsam
Foccacia d'olives amb alberginia rostida i tomàquet sec

Plats calents

Bikini trufat
Croqueta de sobrassada i formatge de Maó
Calamars a l'andalusa amb maionesa de *wasabi*
Bomba de cua de bou
Vaset de pop amb *parmentier* de patata
Degustació de *fideuà* marinera

Postres

Brownie de xocolata i festuc
Delícies de *lemon pie*

De beguda durant el còctel

Aigües minerals
Refrescs o suc de fruita
Cervesa de barril
Cervesa sense alcohol
Vi blanc *Abadal Alba* – *D.O Pla de Bages*
Vi negre *Abadal Franc* – *D.O Pla de Bages*
Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - *D.O Cava*

Preu per persona: 47€ (10% IVA inclòs)

Servei de sala privada durant 2 hores, inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.





. Possibilitat de canviar les postres per un pastís de celebració, a escollir-ne un gust de les següents propostes:

. Massini tradicional:

Pa de pessic amb cobertura de crema cremada, farcit de nata i trufa.

El farcit també pot ser d'un sol gust: nata o trufa o crema.

. Semifred de llimona o maduixa.

. Sacher de xocolata amb mermelada de maduixa.

. Selva Negra de chocolate, nata y frutos rojos.

. Xocolata blanca: pa de pessic amb mousse de xocolata blanca, crema suau de llimona i cobertura de xocolata blanca.

Suplement per persona: 2€ (copa de cava inclosa)

Els pastissos poden presentar-se o servir-se directament com a postres.

No s'admet l'accés ni el consum d'aliments i begudes externes a l'hotel.



En cas d'intoleràncies o al·lèrgies, preguem ens ho comuniquin amb antelació.





Còctel Infantil

Plats freds

Patates xip

Pernil amb pa amb tomàquet

Mini puça de pa de nous amb formatge

Plats calents

Croquetes de pollastre

Mini hamburguesa Atenea

Broqueta de pollastre amb salsa barbacoa

Calamars a la andalusa

Postres

Bola de gelat de xocolata

Begudes

Aigua mineral

Refrescs

Sucs

Preu per persona: 27€ (10% IVA inclòs)

