



Menús de Boda

2025 - 2026



Hotel Atenea Port Mataró ****

Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)

Centralita 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



Aperitiu de benvinguda

(Inclòs en el preu del menú)

Plats freds:

Xips de patata

Gildas de seitó i oliva

Macaron de foie

Montadito de pernil ibèric

Assortiment de formatges amb melmelada i bastonets de pa
(Curat, semi-curat, brie i parmesà)

Plats calents:

Llagostí amb cruixent d'arròs verd vietnamita i salsa Teriyaki

Croqueta de secret i mel

Vaset de pop amb parmentier de patata

Mini hamburguesa de vedella Atenea

Cucurutxo de calamars a l'andalusa amb maionesa de wasabi

Opcional: (suplement 3€ per persona)

Degustació d'arròs del senyoret

De beguda:

Aigua mineral

Refrescs

Cervesa de barril i sense alcohol

Vi blanc Abadal Alba - D.O. Pla de Bages

Vi negre Abadal Franc - D.O. Pla de Bages

Cava Olivé Batllori Brut Rosado - D.O. Cava

Vermut blanc i negre





Menú -1-

Entrant

Gaspatxo cremós amb llagostins i brunoise de confitats
Vi blanc Ikigall - D.O. Penedès

Plat principal

Galta de vedella desossada amb parmentier de patata i el seu suc trufat
Vi negre Gr65-5 - D.O. Montsant

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració
Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O. Cava

Altres begudes

Aigües minerals

Refresc

Cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 80€ (10% IVA inclòs)





Menú -2-

Entrant

Bouquet de fulles verdes amb pernil d'ànec, encenalls de foie
i vinagreta de taronja
Vi negre Gr65-5 - D.O. Montsant

Plat principal

Suprema de de llobarro amb verduretes a l'oli de coriandre
Vi blanc Ikigall - D.O. Penedès

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració
Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O. Cava

Altres begudes

Aigües minerals
Refresc
Cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 95€ (10% IVA inclòs)





Menú -3-

Entrant

Crema de carbassa amb quenelle de parmesà i tomàquet sec,
cruixent de pernil ibèric i oli d'alfàbrega
Vi negre Salvio - D.O. Ribera del Duero

Plat principal

Bacallà confitat sobre hummus de mongetes del Ganxet i xips de moniato
Vi blanc Conde del Pazo - D.O. Bierzo

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració
Cava Celler Kripta Franc Brut Reserva - D.O. Cava

Altres begudes

Aigües minerals
Refresc
Cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 105€ (10% IVA inclòs)





Menú -4-

Entrant

Caneló de rap i gamba amb beixamel de safrà

Vi blanc Conde del Pazo - D.O. Bierzo

Plat principal

Filet de vedella amb patata bastó i reducció de PX

Vi negre Salvio - D.O. Ribera del Duero

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració

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

Altres begudes

Aigües minerals

Refresc

Cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 115€ (10% IVA inclòs)





Menú infantil



Aperitiu de benvinguda

Patates xips
Olives farcides d'anxova
Croquetes de pollastre
Montadito de pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Plats principals (opció de plat únic o primer i segon):

.Rigatoni blancs, salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat apart
.Canelons de carn amb salsa beixamel
.Escalopa de pollastre amb patates naturals fregides
.Suprema de lluç a la planxa amb patates naturals fregides
.Hamburguesa de vedella galega amb patates naturals fregides

Servei de pa

Postres

Pastís de celebració

Beguda

Refresc o aigua mineral



Opció aperitiu + 1 plat principal: 34€

Opció aperitiu + 2 plats: 40€

(10% IVA inclòs)



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 cobertura de crema cremada, farcit de nata i trufa.

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

- Semifred de llimona.
- Sacher de xocolata amb melmelada de maduixa.
- Selva Negra de xocolata, nata i fruits vermells.
- Xocolata blanca (pa de pessic amb mousse de xocolata blanca, crema suau de llimona i cobertura de xocolata blanca)
- Triple xocolata

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

Altres opcions de postres:

- . Panacota de coco i pinya amb encenalls de xocolata.
- . Tarta de formatge Idiazábal.
- . Mousse d'almívar de llet (dulce de leche) amb crema d'expresso.
- . Crema catalana amb carquinyolis.

Presentats en vasets individuals, no format pastís.

Aquestes substitueixen al pastís.

En cas de mantenir el pastís i afegir una d'aquestes opcions, hi baurà un suplement de 5€ per persona.



En cas de patir alguna intolerància o al·lèrgia s'ha de comunicar previament.



Confirmació i Reserva:

Es sol·licita el pagament del 25% del total del banquet per a la seva confirmació.

En cas de cancel·lació amb menys de 15 dies a la data de l'esdeveniment, aquest depòsit es perdrà en concepte de despeses de cancel·lació.

Serveis addicionals a les celebracions:

• Servei de DJ professional: inclou animació del banquet i posterior ball de 2 hores: 700,00 € (inclou SGAE i impostos).

Suplement ambientació de l'aperitiu de benvinguda: 150€

• Consumició durant el ball: combinat o licor 8€ unitat / refresc: 3€ unitat.

Per normativa sanitària no oferim barra lliure a preu tancat.

• Servei de projecció i pantalla: 75,00 €

• Minutges personalitzades.

• Lloguer de sales hores extres / serveis externs: 195 €/hora.

• Decoracions especials: disposem d'un servei professional especialitzat, a consultar.

• Cànon fotogràf: 100,00€

• 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 altre 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 el pagament del cànon corresponent i el comprovant de serveis professionals.

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

L'Hotel es reserva el dret d'admissió dins els límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i una altra normativa vigent.

