

Menús Cóctel 2026

Hotel Atenea Port Mataró ****

Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)

Centralita recepció: Tel (+34) 932226006

Información y 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



Cóctel -1-

Platos fríos

Gilda de pepinillo, aceituna y anchoa
Pulga de paleta de jamón ibérico con tomate
Tartar de salmón marinado con mostaza y toque picante
Roll de roastbeef con vinagreta de mostaza Antigua
Vasito de guacamole con pico de gallo y nachos

Platos calientes

Bravas Atenea (salsa romesco hot y alioli)
Brioche de pulled de pollo
Cucurucho de calamares a la andaluza
Minihamburguesa de ternera Nuus
Degustación de arroz meloso de sepia y gambas

Postre

Trufas de chocolate con coulés de frambuesa y peta zetas de chocolate
Semifrío de piña con crema de coco

De bebida durante el cóctel

Aguas minerales
Refrescos o zumo de fruta
Cerveza sin alcohol
Cerveza de barril
Vino *Massaluca Blanc y Massaluca Negre* - D.O. Terra Alta
Cava *Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

Precio por persona: 45€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 2 horas, incluido en el precio.

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora.



Cóctel -2-

Platos fríos

Pulga de paleta de jamón ibérico con tomate
Nuestra ensaladilla de langostinos
Tartaleta de mousse de foie
Dados de salmón marinado con aroma de cítricos
Canutillo de pato Pekín y salsa Hoisín

Platos calientes

Gyoza de trompetas de la muerte y boletus con su salsa
Croqueta de secreto y miel
Langostino crocante de arroz verde vietnamita
Minihamburguesa Atenea
Brocheta de verdura con romesco
Degustación de arroz del *senyoret*

Postre

Vasito de tiramisú
Dados de melón-mojito osmotizado

De bebida durante el cóctel

Aguas minerales
Refrescos o zumo de fruta
Cerveza sin alcohol
Cerveza de barril
Vino *Massaluca Blanc y Massaluca Negre* - D.O. Terra Alta
Cava *Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

Precio por persona: 50€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 2 horas, incluido en el precio.

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora.



Cóctel -3-

Platos fríos

Hummus de edamame con nachos de plátano y yuca
Pulga de paletilla de jamón ibérico con tomate
Vasito de brandada de bacalao y mermelada de Piquillo
Carpaccio de ternera con dados de manzana caramelizada, mousse de foie y reducción de P.X.
Minixatonada con ventresca de atún y anchoa
Foccacia de aceitunas con berenjena asada y tomate seco

Platos calientes

Bikini trufado
Croqueta de sobrasada y queso de Mahón
Calamares a la andaluza con mayonesa de wasabi
Bomba de la Barceloneta
Chupito de pulpo y papada con parmentier de patata
Degustación de fideuà marinera

Postre

Minichurros con chocolate blanco y pistacho
Tartar de frutas con coulés de frutos rojos

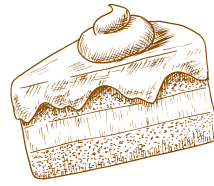
De bebida durante el cóctel

Aguas minerales
Refrescos o zumo de fruta
Cerveza sin alcohol
Cerveza de barril
Vino blanco *Raventós Pansa Blanca* - D.O. Alella
Vino tinto *Viña Pomal Selección 500* - D.O. Ca Rioja
Cava *Celler Kripta Fran Brut Reserva* - D.O. Corpinnat

Precio por persona: 55€ (10% IVA incluido)

Servicio de sala privada durante 2 horas, incluido en el precio.

Precio hora extra de sala privada: 195€/hora.



Posibilidad de cambiar el postre por un pastel de celebración, a elegir uno de los gustos que proponemos:

- . Massini tradicional: bizcocho de yema quemada, relleno de nata y trufa. Puede ser de un solo gusto: nata, trufa o crema.
- . Semifrío de limón o de fresa.
- . Sacher de chocolate con mermelada de fresa.
- . Selva Negra de chocolate, nata y frutos rojos.
- . Chocolate blanco con crema de limón.
- . Triple de chocolate.

Suplemento por persona: 2€

Los pasteles se pueden presentar o servir directamente como un postre. No se admite el acceso ni el consumo de alimentos o bebidas externas al hotel.

Consulten en caso de intolerancias o alergias.





*Cóctel
Infantil*

Platos fríos

Patatas chip

Jamón con pan con tomate

Minipulga de pan de nueces con queso

Platos calientes

Croquetas de pollo

Minihamburguesa Atenea

Brocheta de pollo con salsa barbacoa

Calamares a la andaluza

Postre

Bola de helado de chocolate

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Zumos

Precio por persona: 27€ (10% IVA incluido)



Estas propuestas no son aptas para banquetes de boda, consulten propuestas especiales.

El precio del menú incluye 2 horas de servicio de sala privada.

Alquiler de sala horas extras / servicios externos: 195 €/hora.

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).

•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

*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.