

Menús

Celebració

2026

Hotel Atenea Port Mataró ****
Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)
Centraleta 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 via mail: convencions.ateneaport@cityhotels.es

MENÚ

-1-

Detall de benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler

Patates xips

Entrants a compartir

Amanida de fulles de cabdells, formatge feta i ceba confitada,
amb vinagreta de misso i mel

Montadito d'espalla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet

Daus de salmó marinats amb cítrics i maionesa de *gochujang*

Braves Atenea (*salsa romesco hot i allioli*)

Croqueta de rostit i tòfona

Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

Mini brioix de melòs de vedella amb maionesa de mostassa i mel

Plat principal

(a escollir prèviament entre peix i carn*)

Llom de lluç amb cremós de ceba caramel·litzada i cloïsses,
a la crema de safrà

o

Lingot de pollastre de corral i confit d'ànec,
amb saltat d'arròs basmati, panses, pinyons i reducció de P.X.

De postres

Pastís de celebració a escollir

De beguda

Vi *Massalua Blanc* – D.O. Terra Alta

Vi *Massalua Negre* – D.O. Terra Alta

Cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Corpinnat

Aigües minerals

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 51€ (10% IVA inclòs)

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

7 dies abans, s'haurà de confirmar la quantitat de segons plats de peix i carn.

En cas de no poder confirmar-ho, es triarà un plat igual per a tots els comensals.

MENÚ

-2-

Detall de benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler

Patates xips

Entrants a compartir

Carpaccio de tomàquet *Monterosa* amb ventresca de tonyina, seitons

i picada d'envinagrats, a la vinagreta d'alfàbrega i llimona

Montadito d'espalla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet

Assortiment de formatges amb *picos* de pa

(curat, semi, brie i parmesà)

Croqueta de rostit i tòfona

Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics

Mini brioix amb *pulled* de pollastre i maionesa de curri

Arròs melós de confit d'ànec i pera caramel·litzada

Plat principal

(a escollir prèviament entre peix i carn*)

Suprema de corball a la planxa amb cloïsses, salsa de pebrots rostits,

alls confitats i hummus d'edamame

o

Melós de vedella amb gratinat de patata i moniato i salsa de ceps

De postres

Pastís de celebració a escollir

De beguda

Vi *Massaluca Blanc* – D.O. Terra Alta

Vi *Massaluca Negre* – D.O. Terra Alta

Cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Corpinnat

Aigües minerals

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 55,50€ (10% IVA inclòs)

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

7 dies abans, s'haurà de confirmar la quantitat de segons plats de peix i carn.

En cas de no poder confirmar-ho, es triarà un plat igual per a tots els comensals.

MENÚ

-3-

Detall de benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler

Patates xips

Entrants a compartir

Carpaccio de vedella amb daus de poma caramel.litzada,
mousse de foie i reducció de P.X.

Daus de salmó marinat amb cítrics, amanida d'alga wakame
i maionesa *gochujang*

Montadito d'espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet

Croqueta de gamba vermella

Calamars a l'andalusa

Mini brioix amb *pulled* de pollastre i maionesa de curri

Arròs melós de pop i llagostins

Plat principal

(a escollir prèviament entre peix i carn*)

Llom de bacallà amb musselina de festuc, gamba vermella
i puré de patata i api

O

Lingot de xai amb compota de poma, panses,
patates palla i reducció de moscatell

De postres

Pastís de celebració a escollir

De beguda

Vi blanc *Raventós Pansa Blanca* - D.O. Alella

Vi negre *Viña Pomal 500 barricas* - D.O. Ca Rioja

Cava *Celler Kripta Franc Brut Nature* - D.O. Corpinnat

Aigües minerals

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 59,75€ (10% IVA inclòs)

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

7 dies abans, s'haurà de confirmar la quantitat de segons plats de peix i carn.

En cas de no poder confirmar-ho, es triarà un plat igual per a tots els comensals.

MENÚ

-4-

Detall de benvinguda a taula

Olives Gordal amb salsa Espinaler

Patates xips

Entrants a compartir

Amanida de foie mi-cuit, codonyat, encenalls de Idiazábal
i crostons amb vinagreta de fruits vermells

Montadito d'espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet

Assortiment de formatges amb melmelada i fruits secs
(curat, semi, brie i parmesà)

Steak tartar en brioix amb salsa de rovell

Broqueta de pop a la galega amb papada ibèrica

Croqueta de rostit i tòfona

Calamars a l'andalusa

Plat principal

(a escollir prèviament entre peix i carn*)

Suquet de rap amb petxines

o

Filet de vedella Km0 a la graella
sobre *duxelle* de bolets, amb salsa de vi de l'Empordà

De postres

Pastís de celebració a escollir

De beguda

Vi blanc *Conde del Pazo* - D.O. Bierzo

Vi negre *Coto de Caleruega* - D.O. Ribera del Duero

Cava *Ars Collecta Blanc de Blancs* - D.O. Cava

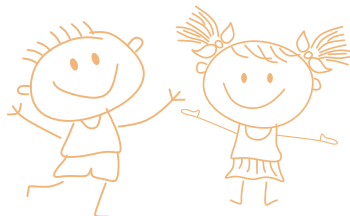
Aigües minerals

Refresc o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona: 62,75€ (10% IVA inclòs)
El preu del menú inclou 3 hores de servei de sala privada.

7 dies abans, s'haurà de confirmar la quantitat de segons plats de peix i carn.
En cas de no poder confirmar-ho, es triarà un plat igual per a tots els comensals.



Menú infantil

Primers plats

Rigatoni blancs amb salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat (per separat)

O

Canelons de carn amb salsa beixamel

O

Espatlla de pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet

Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates naturals fregides

O

Suprema de lluç a la planxa amb patates naturals fregides

O

Hamburguesa de vedella amb patates naturals fregides

Servei de pa

Postres

Pastís de celebració

Beguda

Refresc o aigua mineral

Preu per persona: 34€ IVA inclòs.

(1/2 menú: un plat, postres i beguda: 29€ IVA inclòs.

(Disposem de plats sense gluten)

Aperitiu infantil (opcional)

Patates xips

Olives farcides d'anxova

Croquetes de pollastre

Preu per persona: 7€ (IVA inclòs)



.Propostes de pastissos de celebració:

. 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.

. Sara de mantega i ametlles (suplement 1.5€ per persona)

. 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 de xocolata.

. Red Velvet

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.



Aquestes propostes no són aptes per banquets de casament, consultin propostes especials.

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

Lloguer de sala horas extres / serveis externs: 195 €/hora.

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 per la data de l'esdeveniment, aquest dipòsit 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).

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

Per normativa sanitària, no oferim barra lliure a preu tancat.

•Servei de projector i pantalla: 75,00 €

•Minutades personalitzades.

*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; fotògrafs, 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.