

NU
US '23

Menús celebracions



Informació i Reserves: 932 226 006 (extensió Convencions) o 673 770 204
convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com

 **HOTEL ATENEA PORT**
★★★★

Detall de benvinguda a taula

Olives al Mojo picón
Xips de verdures

Entrants a compartir

Tàrtar de salmó sobre daus d'alvocat i torrades de pa d'algues
Estatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge
Croqueta de pollastre i curri
Croqueta de carabassa i parmesà
Musclos a la marinera
Minibroqueta de pollastre salsa Teriyaki
Ous pochê sobre patates cruixents dolços i xips de ceba

Segon plat de carn o peix (*) a triar

Suprema de lluç sobre llit de patates forneres
la crema de coco i poma

o

Lingot de porc a baixa temperatura
amb parmentière de moniatos i salsa de Ratafía

Servei de pa

Per a postres

Pastís de celebració a triar
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per a brindar

Celler

Vi blanc i negre Espiadimonis - D.O. Empordà
Aigües Minerals
Refrescos o cerveses

Cafè o infusió

47€

Iva inclòs

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat.
En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal,
es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.
El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.

Informació i Reserves: 932 226 006 (extensió Convencions) o 673 770 204
convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com

NU
US

‘2

Detall de benvinguda a taula

Olives al Mojo picón
Xips de verdures

Entrants a compartir

Tàrtar de tonyina macerada amb soia i mel,
sobre daus d'alvocat i tostaditas de pa d'algues
Espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge
Llagostins cuits en aigua de mar amb salsa romesco per a untar
Croqueta melosa de porquet i poma
Croqueta de llom amb Coca del Casar
Calamars a l'Andalusa amb maionesa de llima
Risotto de pollastre amb pera confitada
Ous pochê sobre patates moniato fregides i escates de sal

Segon plat de carn o peix (*) a triar

Suprema de corbina amb làmines d'all
i daus de pernil sobre llit de patates forneres
o
Galta de vedella confitada
al vi negre amb timbala de patata dolça i carabassó
Servei de pa

Per a postres

Pastís de celebració a triar
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per a brindar

Celler

Vi blanc Tuercebotas Ull de llebre - D.O. La Rioja
Vi negre Edat mitjana - D.O. La Rioja
Aigües Minerals
Refrescos o cerveses

Cafè o infusió

51€

Iva inclòs

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat.
En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal,
es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.
El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.

Informació i Reserves: 932 226 006 (extensió Convencions) o 673 770 204
convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com

Detall de benvinguda a taula

Olives al Mojo picón
Xips de verdures

Entrants a compartir

Tàrtar de tonyina macerada amb soia i mel,
sobre daus d'alvocat i tostaditas de pa d'algues
Espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge
Llagostins cuits en aigua de mar amb salsa romesco per a untar
Croqueta melosa de porquet i poma
Croqueta de llom amb Coca del Casar
Calamars a l'Andalusa amb maionesa de llima
Risotto de pollastre amb pera confitada
Ous pochê sobre patates moniato fregides i escates de sal

Segon plat de carn o peix(*) a triar

Llom de bacallà amb mussolina d'alls tendres
sobre llit hummus de mongetes

o

Espatlla de xai cuinada a baixa temperatura
amb "trinxat" de patata i el seu suc al romaní

Servei de pa

Per a postres

Pastís de celebració a triar
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per a brindar

Celler

Vi blanc Mariner - D.O. Penedès
Vi negre Dairo - D.O. Montsant
Aigües Minerals
Refrescos o cerveses

Cafè o infusió

55€

Iva inclòs

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat.
En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal,
es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.
El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.

Informació i Reserves: 932 226 006 (extensió Convencions) o 673 770 204
convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com

Detall de benvinguda a taula

Olives al Mojo picón
Xips de verdures

Entrants a compartir

Amanida de Burrata amb daus de poma
i tomàquets cherry confitats amb salsa pesto
Espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge
Llagostins cuits en aigua de mar amb salsa romesco per a untar
Croqueta melosa de porquet i poma
Croqueta de llom amb Coca del Casar
Calamars a l'Andalusa amb maionesa de llima
Risotto de pollastre amb pera confitada
Ous pochê sobre patates moniato fregides i escates de sal

Segon plat de carn o peix(*) a triar

Suquet de cua de rap a l'estil tradicional
o
Costella de vaca cuinada a baixa temperatura
amb salsa barbacoa a la mel i patates platet trencades
Servei de pa

De postre

Pastís de celebració a triar
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per a brindar

Celler

Vi blanc Vol d'Ànima de Raimat - D.O. Costos del Segre
Vi negre Tarsus Roure - D.O. Ribera del Duero
Aigües Minerals
Refrescos o cerveses

Cafè o infusió

59€

Iva incluído

(*) Màxim 7 dies abans ha de confirmar-se la quantitat exacta de cada plat triat.
En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal,
es tancarà un plat únic igual per a tots els comensals.
El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.

Informació i Reserves: 932 226 006 (extensió Convencions) o 673 770 204
convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com

Aperitiu de benvinguda de peu

Tártar de salmó amb alvocat i salsa Thai sweet chili
 Cremós de Burrata amb salsa pesto i tostas de pa
 Espatlla ibèrica amb coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva verge
 Ravioli cruixent de xistorra amb ou
 Croqueta de llagostins amb "Rovellons"
 Calamars a l'Andalusa amb maionesa de llima i pebrots del padró
 Bunyols de gamba, coco i curri
 Minihamburguesa de vedella retinto amb salsa bbq

Beguda aperitiu

Vi blanc, negre i rosat Espiadimonis (D.O Empordà)
 Vermut blanc, negre i rosat Yzaguirre
 Cava Perelada Brut Rosat
 Refrescos
 Bitter sense alcohol
 Cervesa de barril i sense alcohol

Plat principal

Filet de Vaca madurada amb
 patates dolces fregides i salsa de Porto
Servei de pa

Celler

Vi negre El Paseante El Pispà - D.O. Montsant
 Aigües Minerals
 Refrescos o cerveses

De postre

Pastís de celebració a triar
 Copa de cava Oliver Batllori Brut Nature - D.O. Cava

Cafè o infusió

77€

Iva incluído

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

Informació i Reserves: 932 226 006 (extensió Convencions) o 673 770 204
 convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com

Menú Infantil

Disposem de plats sense gluten

Primer plat a escollir

Rigatoni blancs, salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat a part
Canelons de carn amb salsa beixamel
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Segons plats a escollir

Escalopa de pollastre amb patates naturals fregides
Suprema de lluç a la planxa amb patates naturals fregides
Hamburguesa de vedella gallega amb patates naturals fregides
Servei de pa

Postres

Pastís de celebració
(altres al·lèrgens segons pastís)

Beguda

Refresc o aigua mineral

30€

Per persona. Iva inclòs

(½ menú: un plat, postres i beguda 25 € IVA Inclòs)

Aperitiu Infantil (OPCIONAL)

Patates xip, Olives farcides d'anxova, Croquetes de pollastre

6€

Per persona. Iva inclòs

Informació i Reserves: 932 226 006 (extensió Convencions) o 673 770 204
convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com

Pastissos de celebració

Massini tradicional

(pa de pessic amb crema cremada per sobre, farcit de nata i trufa.
El farcit també pot ser d'un sol gust: nata, trufa o crema)

Massini de nata i fresa

Semifred de llimona

Semifred de maduixots

Sacher de xocolata amb mermelada de maduixa

Selva negra de xocolata, nata i fruits vermells

Sara de mantega i ametlles (supl. 1)

Nata

(pa de pessic farcit de nata i cobertura de nata)

Xocolate blanc

(pa de pessic farcit de mousse de xocolate blanc,
crema suau de llimona i cobertura de xocolate blanc)

Triple xocolata

Pastís de galeta Oreo

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

Serveis addicionals a les celebracions

Servei de DJ professional per a amenització del banquet i ball de 2.30 hores: **700€**
(inclou SGAE i impostos)

Servei de canó de projecció i pantalla: **75€**

Minuts personalitzades des de: **1€ / persona**

Consumicions combinat: **8€ / consumició**

Lloguer de sala hores extres / serveis externs: **195€/h**

Cànon fotogràf banquets fins a 70 persones: **100€**

Cànon fotogràf resta banquets: **175€**

Decoració amb globus: **Consultar preus**

Informació i Reserves: 932 226 006 (extensió Convencions) o 673 770 204
convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com

Al·lèrgies

En cas de patir alguna intolerància o al·lèrgia s'ha de comunicar prèviament a la contractació de serveis.

En cas de comunicar-ho el mateix dia, possiblement no tinguem marge de maniobra.



Confirmació i Reserva

Se sol·licitarà 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 dipòsit es perdrà en concepte de despeses de cancel·lació.

*L'hotel Atenea Port, 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 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 amb el pagament del cànon corresponent i amb el comprovant d'estar donat d'alta en serveis professionals.
No s'admet l'accés ni consum d'aliments o begudes externes a l'hotel.
L'Hotel es reserva el Dret d'Admissió dins dels límits establerts per la Normativa d'Espectacles Públics i Activitats Recreatives i altra normativa vigent.*

Informació i Reserves: 932 226 006 (extensió Convencions) o 673 770 204
convencions.ateneaport@cityhotels.es - www.hotelateneaport.com