



**ATENEA
VALLÈS**
APARTHOTEL

★★★★

Menú Bodas
2019



Aperitivo Bodas Atenea Valles

Aperitivo frio

Vasito de mousse de bacalao con compota de pimiento verde asado
Tenedor de manzana verde con queso ricota y polvo de quicos picante
Cucharita de aguacate y salmón marinado
Mil hojitas de salmón con eneldo queso y pasas
Jamón ibérico y coca de pan con tomate

Aperitivo caliente

Pincho yaki beef cheese
Muslito de codorniz rebozado en villeroy
Madeja de patata rellena de boletus
Rollito crujiente de gambas al curry
Degustación de fideua

De Bebida

Refrescos y cerveza de barril
Vino blanco, negro o rosado Espiadimonis D.O. Empordà
Cava Rosado – D.O. Cava
Vermouth Blanco y Negreo
Bitter sin alcohol
Aguas Minerales



Aperitivos alternativos sugeridos
(para completar el aperitivo base, consultar precio)

Aperitivo frio

Gaspacho de fresones en vaso
Piruleta de foie con mermelada de tomate
Chupa chup de queso de cabra y sesamo
Rocher de queso e higos
Chupa chup de torta de la Serra con chocolate negro y polvo de jamón
Chupa chup relleno de tika masala con curry, chocolate y coco
Cucharita de mil hojas de salmón y cremoso de queso
Macaron rojo relleno de foie
Macaron negro relleno de boletus
Macaron amarillo relleno de jamón de bellota
Vasito de salmorejo con espuma de jamón
Vasito de bacalao purrusalda a la Vizcaina con cebollino

Aperitivo caliente

Croqueta de Idiazabal y membrillo
Croqueta de trompetas de la muerte y boniato
Croqueta de butifarra de perol menta y guisantes
Brocheta de langostino en tempura negra y airbag de cerdo
Brocheta de pechuga de pollo
Brocheta de cordero marinado
Brocheta de lomo con manzana y salsa barbacoa
Mini birguer de ternera de Retinto con salsa y cebolla crujiente



MENÚ BODA -1-

Aperitivo Boda

Entrantes

Ensalada de queso de cabra y manzana caramelizada con vinagreta de frutos secos

Segundos

Royal de pato con compota de pera a la canela y piñones tostados

Servicio de pan

Postres

Pastel de celebración a escoger
(Massini o Triple chocolate o Mousse de fresa)

Bodega

Vino blanco y negro Espiadimonis D.O Emporda
Cava Gran Amat Brut Nature
Aguas Minerales
Refrescos o cerveza
Café o infusión

Precio por persona 60 € IVA incluido

Menú único para todos igual



MENÚ BODA -2-
Aperitivo Boda

Entrantes

Vichyssoise con virutas de jamón ibérico, aceite de trufa y sal de vino.

Segundos

Merluza braseada y aromatizada a las finas hierbas con coulis de guisantes a la menta

Servicio de pan

Postres

Pastel de celebración a escoger
(Massini o Triple chocolate o Mousse de fresa)

Bodega

Vino blanco y negro Espiadimonis D.O Emporda
Cava Gran Amat Brut Nature
Aguas Minerales
Refrescos o cerveza
Café o infusión

Precio por persona 60 € IVA incluido

Menú único para todos igual



MENÚ BODA -3-

Aperitivo Boda

Entrantes

Crema de calabaza con virutas de foie, huevo de codorniz y polvo de ibérico

Segundos

Abanico ibérico con lagrima de parmentier de setas, aceite de ajo y su demiglacé

Servicio de pan

Postres

Pastel de celebración a escoger
(Massini o Triple chocolate o Mousse de fresa)

Bodega

Vino blanco Amat Xarel.lo
Vino negro 4 gotas cosecha
Cava Gran Amat Brut Nature
Aguas Minerales
Refrescos o cerveza
Café o infusión

Precio por persona 70 € IVA incluido

Menú único para todos igual



MENÚ BODA -4-

Aperitivo Boda

Entrantes

Ensalada con virutas de jamón de pato, nueces garapiñadas y frutas del bosque

Segundos

Suprema de Corvina con cama de tomate concasse y espárragos verdes confitados

Servicio de pan

Postres

Pastel de celebración a escoger
(Massini o Triple chocolate o Mousse de fresa)

Bodega

Vino blanco Amat Xarel.lo
Vino negro 4 gotas cosecha
Cava Gran Amat Brut Nature
Aguas Minerales
Refrescos o cerveza
Café o infusión

Precio por persona 70 € IVA incluido

Menú único para todos igual



MENÚ BODA -5-

Aperitivo Boda

Entrantes

Terrina de foie con manzana confitada, tostaditas a la miel y sal maldón

Segundos

Medallones de rape con cigalas, fume reducido y patata violeta escalibada

Servicio de pan

Postres

Pastel de celebración a escoger
(Massini o Triple chocolate o Mousse de fresa)

Bodega

Vino blanco Mozares verdejo
Vino negro 4 gotas cosecha
Cava Gran Amat Brut Nature
Aguas Minerales
Refrescos o cerveza
Café o infusión

Precio por persona 80 € IVA incluido

Menú único para todos igual



En caso de padecer alguna intolerancia o alergia se ha de comunicar previamente en la contratación de servicios.
En caso de comunicarlo el mismo día, posiblemente no tengamos margen de maniobra.

Propuesta de pasteles de celebración

Massini tradicional (biscocho con crema quemada por encima, relleno de nata i trufa. El relleno también puede ser de un solo gusto: nata o trufa.

Massini de nata y fresa

Semifrío de fresones

Sacher de chocolate com marmelada de albricoque

Selva Negra de chocolate, nata y frutos rojos

Triple chocolate

*Los pasteles pueden presentarse o bien servirse directamente como un postre.



▪ **SERVICIOS ADICIONALES A LAS CELEBRACIONES:**

- Servicio de DJ profesional armonización y baile 2 horas : 600€
- Alquiler equipo de audio (altavoces, micrófono, etc.): 175€/día
- Servicio de cañón de proyección y pantalla: 30€
- Minutas personalizadas desde 0,75€ por persona
- Barra de bebidas a partir de 7€ por consumición
- Carro de gin-tonics Premium a partir de 9€ por persona
- Alquiler de sala horas extras / servicios externos : 150€/h
- Decoración con globos: consultar precios
- Canon fotógrafo banquetes hasta 80 pax: 80€

Todos los precios son con impuestos incluidos

- El Aparthotel Atenea Vallès * * * * , es el administrador - gestor único de los servicios de las sales.
- Disponemos de un amplio abanico de servicios de animación tanto para adultos como para
- 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 consumo de alimentos o bebidas externas al hotel
- El Aparthotel se reserva el derecho de admisión dentro de los límites establecidos por la normativa de espectáculos públicos y actividades recreativas y otra normativa



MENÚ INFANTIL

Primeros platos

Macarrones blancos, salsa tomate frito queso rallado aparte.

o

Canelones de carne rustida con salsa bechamel

o

Jamón ibérico, pan con tomate

Segundos platos

Escalopa de pollo con patatas fritas naturales

o

Suprema de merluza a la plancha con patatas fritas naturales

o

Hamburguesa de ternera con patatas fritas naturales

Servicio de pan

Postres

Pastel celebración (otros alérgenos según pastel)

Bebidas

Refresco o agua mineral

Precio por persona 22,00 € IVA incluido

(½ menú: un plato, postre i bebida 18,00 € IVA Incluido)

(disponemos de platos sin gluten)

En caso de padecer alguna intolerancia o alergia se ha de comunicar previamente a la contratación de servicios.

En caso de comunicarlo el mismo día, posiblemente no tengamos margen de maniobra.



Aperitivo Infantil (opcional)

Patatas chips

Olivas rellenas de anchoa

Croquetas de pollo

Precio por persona: 6€