



**ATENEA  
VALLÈS**  
APARTHOTEL

★★★★

## Menús Celebraciones

2019

(Oferta válida para reservas de grupos a partir de 20 personas)

Información i Reservas: 93 879 48 20 o [restaurant.atevalles@cityhotels.es](mailto:restaurant.atevalles@cityhotels.es) –  
[www.aparthotelateneavalles.com](http://www.aparthotelateneavalles.com) - Visitas concertadas -



## **MENÚ CELEBRACIÓN -1-**

Detalle de bienvenida en mesa  
Piruletas de parmesano al romero  
Chips vegetales variadas

### Primeros platos

Piña natural con jamón ibérico

o

Tallarines con salteado de langostinos y salsa de cava con berberechos

### Segundos carne o pescado (\*)

Redondo de ternera con setas a la baja temperatura con gratén de patata y espárragos verdes.

o

Suprema de merluza sobre cama de ajos tiernos y langostinos

Servicio de pan

### Postres

Pastel de celebración a escoger  
(Massini o Triple chocolate o Mousse de fresa)  
Copa de cava Jaume Serra para brindar

### Bodega

Vino blanco y negro Masia Pubill D.O. Catalunya  
Aguas Minerales  
Refrescos o cerveza  
Café o infusión

Precio por persona 30 € IVA incluido

**(\*) Máximo 7 días antes se ha de saber la cantidad exacta de cada plato escogido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato se ha de cerrar el menú con un plato único para todos igual.**



Información i Reservas: 93 879 48 20 o [restaurant.atevalles@cityhotels.es](mailto:restaurant.atevalles@cityhotels.es) – [www.aparthotelateneavalles.com](http://www.aparthotelateneavalles.com) - Visites concertadas -

## **MENÚ CELEBRACIÓN -2-**

### **Detalle de bienvenida en mesa**

Piruletas de parmesano al romero  
Chips vegetales variadas

### **Primeros platos a compartir**

Ensalada de pimiento escalibado con rulo de queso de cabra y crema balsámica  
Jamón ibérico y coca de pan con tomate  
Langostinos cocidos en agua de mar con salsa rosa y romesco  
Duo de croquetes: de butifarra negra y parmesano; de chorizo picante  
Degustación de Fideua

### **Segundos carne o pescado (\*)**

Meloso de ternera con permentier de patata trufada  
o  
Supremas de dorada con salsa de gambas al jengibre y shitake confitado

Servicio de pan

### **Postres**

Pastel de celebración a escoger  
(Massini o Triple chocolate o Mousse de fresa)  
Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

### **Bodega**

Vino Blanco y Negro Espiadimonis - D.O. Empordà  
Agua mineral, refrescos o cerveza  
Café o infusión

Precio por persona 35 € IVA incluido

**(\*) Máximo 7 días antes se ha de saber la cantidad exacta de cada plato escogido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal se ha de cerrar el menú con un plato único.**



## **MENÚ CELEBRACIÓN -3-**

### Detalle de bienvenida en mesa

Piruletas de parmesano al romero  
Chips vegetales variadas

### Primeros platos a compartir

Vasito de foie con higos y almendra caramelizada  
Jamón ibérico y coca de pan con tomate  
Brocheta de langostino con arroz verde  
Mini hamburguesa de rabo de toro con su emulsión de mostaza  
Degustación de rissoto de pollo con manzana caramelizada

### Segundos carne o pescado (\*)

Solomillo ibérico con parmentier de setas y salsa de trompetas de la muerte  
o  
Lomo de bacalao con muselina de cítricos y lingotes de patatas

Servicio de pan

### Postres

Pastel de celebración  
(Massini o Triple chocolate o Mousse fresa)  
Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

### Bodega

Vino Blanco y Negro Espiadimonis - D.O. Empordà  
Agua mineral, refrescos o cerveza  
Café o infusión

Precio por persona 40 € IVA incluido

(\*) Máximo 7 días antes se ha de saber la cantidad exacta de cada plato escogido. En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal se ha de cerrar el menú con un plato único.





## **MENÚ CELEBRACIÓN -4-**

### Para picar en mesa

Chips de verduras con salsa de aperitivo  
Macaron amarillo relleno de mousse de jamón ibérico  
Brocheta de pollo al curry dulce  
Blini de bacalao ahumado, guacamole y tierra de aceituna negra

### Primer Plato (\*)

Crema de calabaza ecológica con mejillones en escabeche  
o  
Ensalada de Langostinos, jamón ibérico y frutos secos con vinagreta de mostaza

### Segundo Plato (\*\*)

Suquet de rape al estilo tradicional  
(Rape, gamba roja, escamarlán, Mejillones i patata)  
o  
Royal de pato con “trinxa”, pera caramelizada y reducción de oporto

Servicio de pan

### Postres

Pastel de celebración  
(Massini o Triple chocolate o Mousse fresa)  
Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

### Bodega

Vino Blanco Mozares Verdejo – D.O. Rueda  
Vino Negro 4 gotas DO rioja  
Agua mineral, refrescos o cerveza  
Café o infusión



**(\*) El primer plato será el mismo para todo el mundo: de las dos opciones, una igual para todos los**  
**\*\* El segundo plato, podrán escoger entre carne o pescado con antelación. Máximo 7 días antes se ha de saber la cantidad exacta de cada segundo**

Precio por persona 45 € IVA incluido

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 (bizcocho 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 con mermelada 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
- 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 niños.
- 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 18,00 € IVA incluido

(½ menú: un plato, postre y bebida 14,00 € IVA Incluido)

(disponemos de platos sin glúten)

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€