



## Menú Bodas 2019



## **Aperitivo Bodas Atenea Valles**

### **Aperitivo frio**

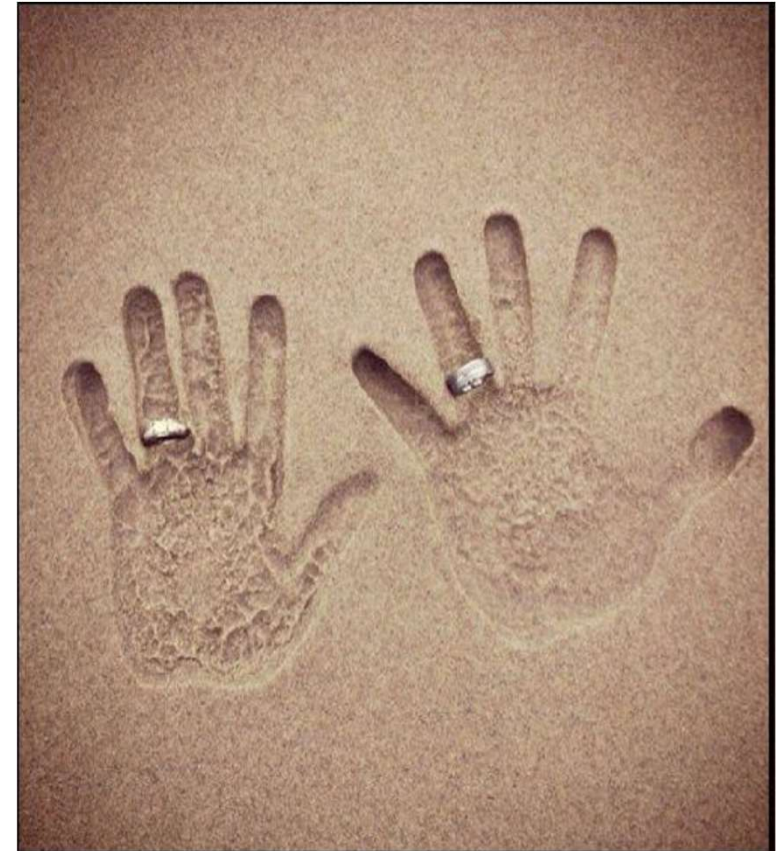
Vasito de mousse de bacalao con compota de pimiento verde asado  
Tenedor de manzana verde con queso ricota y polvo de quicos picante  
Cucharita de aguacate y salmón marinado  
Mil hojitas de salmón con eneldo queso y pasas  
Jamón ibérico y coca de pan con tomate

### **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 Negro  
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 demiglace

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 fresas

Sacher de chocolate con marmelada de albricoque

Selva Negra de chocolate, nata y frutos rojos

Triple chocolate

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



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 -

▪ **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 limites 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€