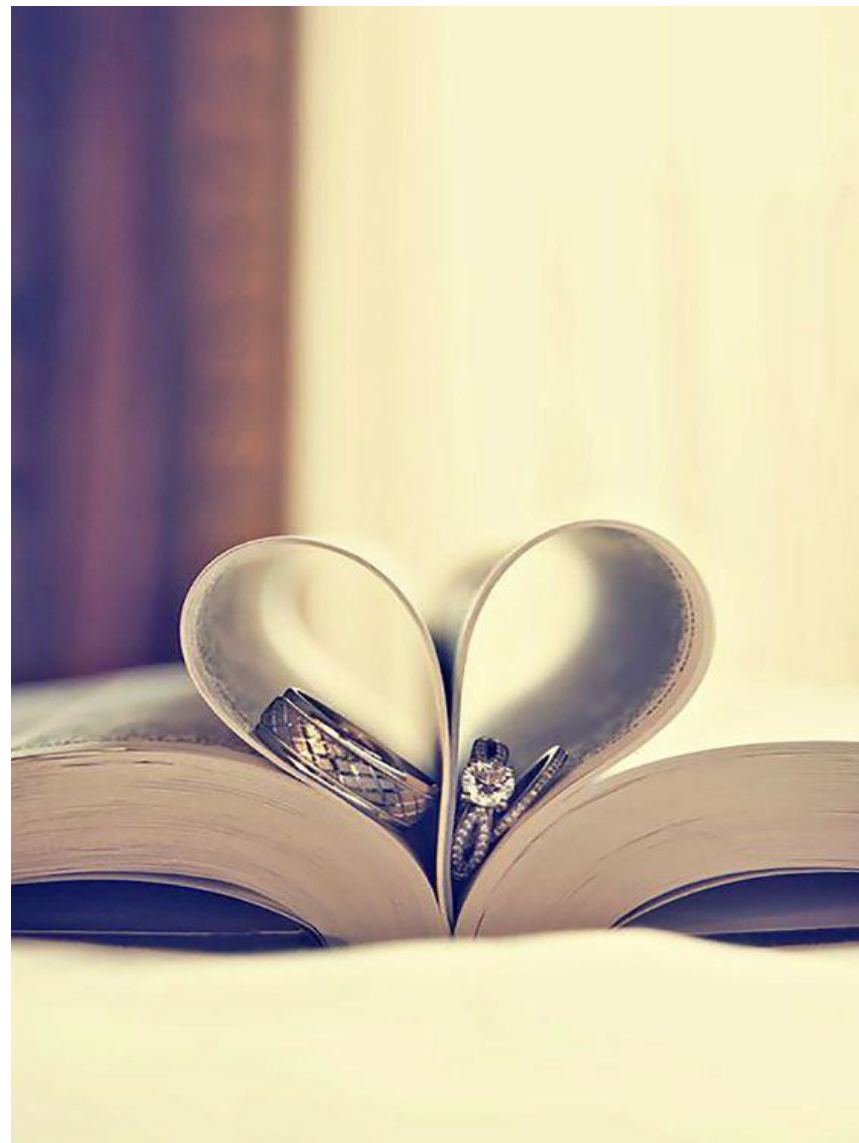


Menús de Boda

2018

(Mínimo 25 comensales adultos)



Aperitivo Boda Atenea Port

Aperitivo frío

Gazpacho de fresas con gota de balsámico
Piruleta de foie y mermelada de manzana verde
Coca de escalibada con anchoas y olivada
Jamón Ibérico con coca de l'Escala y tomate
Rocher de foie con piñones garrapiñados

Aperitivo caliente

Croquetas de faisán y trufa
Brocheta de dados de lomo y manzana con salsa de miel y mostaza
Brocheta de langostinos y piña a la parrilla
Fingers de bacalao con romesco
Mini hamburguesa de ternera de Retinto con salsa gourmet

De Bebida

Refrescos y cerveza de barril
Vino blanco, y tinto o rosado *Espadimonis* 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 frío

Vasito de gazpacho de fresa
Piruleta de foie con mermelada de tomate
Chupa-chups de queso de cabra y sésamo
Rocher de queso e higo
Chupa-chups de Torta de la Serra con chocolate negro y polvo de jamón
Chupa chups relleno de pollo tika-masala con curry, chocolate y coco
Cucharita de milhojas de salmón y cremoso de queso
Macaron rojo relleno de foie
Macaron negro relleno de boletus
Macaron amarillo relleno de jamón ibérico de bellota
Vasito de salmorejo con virtuos de jamón
Vasito de bacalao Purrusalda y Bizcaina con ciboulete

Aperitivo caliente

Croqueta de Idiazábal y membrillo
Croqueta de trompetas de la muerte y moniato
Croqueta de butifarra del Perol, menta y guisantes
Muslito de codorniz Villeroy
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 BBQ
Mini burger de rabo de buey con mostaza
Mini burger de ternera de Retinto con salsa y cebolla crujiente

Show cooking de:

Arroz, fideuà o rissoto
Quesos nacionales e internacionales
Jamón ibérico de bellota con pan con tomate, cortado a mano
Japonés: Niguiris, Makis y California Rolls



Menú N° 1

Primer plato

Crema de marisco con ravioli de cabra de mar y verduritas

Vino Blanco Tuercebotas Tempranillo – D.O. La Rioja

Segundo plato

Meloso de ternera con salsa de trufa, timbal de patata y boletus

Vino tinto Ànima de Raimat – D.O. Costers del Segre

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a elegir

Cava Gran Amat Brut Nature

Café o infusión

Precio por persona 79 € IVA incluido.



Menú N° 2

Primer plato

Bouquet de lechugas con mosaico de langostinos y aguacate
macerado con vinagreta de cítricos
Vino y Blanco Amat Xarel·lo – D.O. Empordà

Segundo plato

Muslo de pato cocinado a baja temperatura con chutney de mango y
piña, sobre lecho de parmentière de manzana
Vino Tinto 4 Gotas Cosecha – D.O. La Rioja

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger
Cava Gran Amat Brut Nature
Café o infusión

Precio por persona 79 € IVA incluido.



Menú N° 3

Primer plato

Sopa fría de tomates braseados con helado de Parmesano, germinado
de guisantes y hojas de albahaca

Vino Tinto Cuatro Gotas Cosecha – D.O. La Rioja

Segundo plato

Morro de bacalao a la Donostiarra
sobre lecho de trompetas de la muerte y gambas

Vnoi Blanco Mozares Verdejo – D.O.Rueda

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Gran Amat Brut Nature

Café o infusión

Precio por persona 85 € IVA incluido.



Menú N° 4

Primer plato

Crema de calabaza trufada con vieiras y crujiente de jamón Ibérico

Vino Blanco Amat Xarel·lo – D.O.Empordà

Segundo plato

Prensado de cordero cocinado a baja temperatura, con salsa de romero y miel, sobre parmentière de boletus y juliana de verduras

Vino Tinto Catània Criança – D.O. Ribera del Duero

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva

Café o infusión

Precio por persona: 89 € IVA incluido.



Menú Nº 5

Primer plato

Terrina de Foie Mi Cuit con chutney de higos,
crumble de galleta y vinagreta de frutos rojos

Vino Blanco Legaris Verdejo – D.O.Rueda

Segundo plato

Suquet de rape NUUS

Vino Blanco Viña Pomal – D.O. La Rioja

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Celler Trobat Gran Reserva

Café o infusión

Precio por persona 95 € IVA incluido.



Material alquiler by Options

Menú N° 6

Primer plato

Timbal de pulpo, langostinos y juliana de judías verdes

con vinagreta de pimentón de La Vera

Vino Blanco Pazo Carballeira Albariño – D.O. Rías Baixas

Segundo plato

Solomillo de ternera de Girona con salsa de boletus, graten de patata

con queso Idiazábal y espárragos verdes

Vino Tinto Viña Pomal 106 Barricas – D.O. La Rioja

Servicio de pan

El postre

Pastel de celebración a escoger

Cava Celler Trobat Gran Reserva

Café o infusión

Precio por persona: 110 € IVA incluido.





En caso de sufrir alguna intolerancia o alergia ha de comunicarse previamente durante la contratación de servicios.

En caso de comunicarlo el mismo día, puede ser que no haya margen de maniobra.

Propuesta de pasteles de celebración

- . Massini tradicional (bizcocho con crema quemada por encima, relleno de nata y trufa. El relleno también puede ser de un sólo gusto: nata, trufa o crema)
- . Semifrío de limón
- . Semifrío de fresas
- . Sacher de chocolate con mermelada de albaricoque
- . Selva negra de chocolate, nata y frutos rojos
- . Sara de mantequilla y almendras
- . Nata (bizcocho relleno de nata y cobertura de nata)
- . Chocolate blanco (bizcocho relleno de mousse de chocolate blanco, crema suave de limón y cobertura de chocolate blanco)
- . Triple chocolate
- . Meloso de nata relleno de gelée de fresa

*Los pasteles se pueden presentar o bien servir directamente como unos postres, según deseen.



CONDICIONES PARA BENEFICIARSE DE ESTAS TARIFAS:

El precio del menú se aplica con un mínimo 80 comensales adultos.

En caso de ser menos adultos habrá un suplemento de:

- De 25 a 30 comensales: 11 € suplemento per persona
- Hasta 40 comensales: 9,5 € suplemento por persona
- Hasta 50 comensales: 7,5 € suplemento por persona
- Hasta 60 comensales: 6 € suplemento per persona

Consultad el apartado de "Servicios Adicionales" para completar vuestro banquete con aquellos servicios necesarios.

SERVICIOS ADICIONALES A LAS CELEBRACIONES:

- Servicio de DJ profesional para amenización del banquete y baile de 2.30 horas: 600,00 €
- Servicio de cañón de proyección y pantalla: 60,00 €
- 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
- Todos los precios son con impuestos incluidos
- Decoración con globos: Consultar precios
- Canon fotógrafo banquetes hasta 80 personas: 80€
- Canon fotógrafo resto banquetes: 150€

- El Hotel Atenea Port Mataró * * * *, es el administrador - gestor único de los servicios de las salas.
- Disponemos de un amplio abanico de servicios de animación, tanto para adultos como para niños ; fotógrafos , audiovisuales y cualquier servicio relativo a las celebraciones.
- Consultad presupuesto o información sin compromiso.
- No se admite ningún servicio externo que no sea contratado por el hotel, a excepción de fotografía, siempre que se cumpla con el correspondiente canon y sean servicios profesionales dados de alta.
- No se admite el acceso ni consumo de alimentos o bebidas externas al hotel.

- El Hotel se reserva el Derecho de Admisión dentro de los límites establecidos por la Normativa de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y cualquier otra normativa vigente.



Menú infantil

Primeros platos

Macarrones blancos, salsa de tomate frito y queso rallado a parte



O

Canelones de carne con salsa besamel

O

Jamón Ibérico con pan con tomate

Segundos platos

Escalopa de pollo con patatas naturales fritas

O

Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas

O

Hamburguesa de ternera con patatas naturales fritas

Servicio de pan

Postres

Pastel celebración (otros alérgenos según tipo de pastel)

Bebidas

Refresco o agua mineral

Precio por persona 25,00 € IVA incluido

(1/2 menú: un plato, postre y bebida: 18,00 € IVA incluido)

(Disponemos de platos sin gluten)



Aperitivo Infantil (opcional)

Patatas chip

Olivas rellenas de anchoa

Croquetas de pollo

Precio por persona: 6€