

Menús Celebracions

2018

(Oferta vàlida per a reserves de grups a partir de 16 persones)



MENÚ CELEBRACIÓ -1-

Detall de benvinguda a taula

Sticks de formatge d'ovella curat
Torradeta amb hummus de cigrons i pebre vermell dolç

Entrants a compartir

Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet
Amanida de tomàquet Kumato amb ventresca de tonyina
i seitons marinats, a la vinagreta de mostassa
Croqueta de rap i gambes
Bunyol negre de bacallà i allioli
Broqueta de pit de pollastre arrebossat amb salsa BBQ a la mel
Mini hamburguesa de vedella de Retinto amb salsa gourmet

Segon plat de carn o peix (*)

Suprema de lluç del Cantàbric en salsa verda
amb espàrrecs, cloïsses i patates

o

Lingot de melós de porc cuit a baixa temperatura
amb trinxat de patata i poma, a la salsa de taronja i mel

Les postres

Pastis Celebració a escollir
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc i negre *Espiadimonis* – D.O. Empordà
Aigües Minerals
Refrescs o cervesa
Cafè o infusió

Servei de pa

Preu per persona 39 € IVA Inclòs

() Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.*

El teu Hotel davant del Mar

Informació i Reserves: 93 222 60 06 ó convencions.ateneaport@cityhotels.es – www.hotelateneaport.com - Visites concertades -



MENÚ CELEBRACIÓ -2-

Detall de benvinguda a taula

Torradeta de formatge de cabra amb melmelada de figues
Seitó marinat amb oli oliva verge

Entrants a compartir

Bouquet d'enciams amb favetes baby i saltat d'encenalls de bacó
i dauets de poma
Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet
Farcellets de brandada de bacallà amb confitura de tomàquet
Croquetes de brie i tòfona
Broqueta de pit de pollastre arrebossat amb salsa BBQ a la mel
Mini hamburguesa de cua de bou

CARN o PEIX (*)

Supremes de llobarro amb timbal de patates i porros a la salsa de cítrics
o
Melós de vedella amb parmentière de tomàquets secs i salsa d'Oporto

Les postres

Pastis Celebració a escollir
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi Blanc, Rosat i Negre *Espiadimonis* - D.O. Empordà
Aigües Minerals
Refresc o Cervesa
Cafè o infusió
Servei de pa

Preu per persona 43 € IVA Inclòs.

(*) Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit. En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.



MENU CELEBRACIÓ -3-

Detall de benvinguda a taula

Xips de verdures

Còctel d'olives de la iaia

Mini blini de bacallà fumat, guacamole i terra d'oliva negra

Primers plats a compartir

Foie Mi cuit amb melmelada de figues i torrades d'olives negres

Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet

Pop a la Gallega amb pebre vermell de la Vera, sal Maldon i oli d'oliva

Piruleta de xai cruixent amb salsa de menta i iogurt

Pa bao farcit de calamars a l'andalusa amb maionesa i coriandre

Risotto de pollastre amb poma caramelitzada

Plat principal (*)

Llom de bacallà sobre llit de faves baby i ceba confitada

o

Melós de xai amb ragut de bolets i la seva salsa

Servei de pa

Postres

Pastis de celebració

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi Blanc, Rosat i Negre *Espiadimonis* - D.O. Empordà

Aigua mineral, refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 48 € IVA inclòs

() Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit.
En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.*



MENU CELEBRACIÓ -4-

Per picar a taula

Chips de iuca amb pols de curri

Llauna amb olives de la iaia

Llauna de musclos en escabetx

Gotet de mousse de foie amb chutney de poma

Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet

Mini cornets de sèsam amb gules a la crema d'anxoves

Macaron negre farcit de boletus

Coca de verdures escalivades, llagostins i pinyons torrats al romaní

Cullereta de pasta brisa amb patata i pop

Segon Plat (**)

Suquet de llom de rap estil tradicional

(Rap, gamba vermella, escamarlà, cloïsses i patata)

o

Cabrit rostit amb crosta d'herbes i cítrics ,trinxat de patata i ceba
i reducció de vi ranci

Servei de pa

Postres

Pastis de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi Blanc Amat Xarel.lo – D.O. Empordà

Vi Negre Catània Criança– D.O. Ribera del Duero

Aigua mineral, refrescos o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 54 € IVA inclòs

**** El segon plat, podran escollir entre peix o carn amb antelació. Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada Segon plat escollit.**



MENÚ CELEBRACIÓ -5-

Per picar a peu dret a la terrassa exterior

Gotet d'amanida Nuussa
Pernil Ibèric amb coca de l'Escala amb tomàquet
Taula de formatges amb bastonets de pa i codony
Croquetes de Ceps i foie
Broqueta de llagostí amb pasta Kataifi
Daus de bacallà amb romesco
Mini hamburguesa de Vedella de Retinto amb salsa gourmet

De Beguda

Refrescs i cervesa de barril
Vi blanc, negre o rosat D.O. Empordà
Cava Rosat – D.O. Cava
Vermouth Blanc i Negre Yzaguirre
Bitter Sense alcohol
Aigües Minerals

Primer plat

Pota de pop a la graella amb parmentière al pebre vermell i navalles al vapor
Vi Blanc Mozares Verdejo – D.O. Rueda

Segon plat

Melós de garrí amb chutney de pebre vermell i patates rostides al romaní
Vi Negre Anima de Raimat – D.O. Costes del Segre
Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir
Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar
Cafè o infusió

Preu per persona 70€ IVA inclòs

Reserva mínima 25 comensals amb aquest menú





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.



Proposta de 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 maduixa
- Semifred de llimona
- Semifred de maduixots
- Sacher de xocolata amb mermelada d' albercoc
- Selva Negra de xocolata, nata i fruits vermells
- Sara de mantega i ametlles (suplement 1 € per persona)
- Nata (pa de pessic amb farcit de nata i cobertura de nata)
- Xocolata blanca (pa de pessic amb mousse de xocolata blanca, crema suau de llimona i cobertura de xocolata blanca)
- Triple xocolata
- Pastis de galeta Oreo

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



SERVEIS ADICIONALS A LES CELEBRACIONS:

- Servei de DJ professional amenització i ball de 2,30 hores: 600,00 €
- Servei de canó de projecció i pantalla: 60,00 €
- Minutades personalitzades des de 0,75 € per persona
- Barra de begudes a partir de 8€ per consumició
- Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 150 €/h
- Tots els preus són amb impostos inclosos
- Decoració amb globus: Consultar preus
- Cànon fotògraf banquets fins a 70 pax: 80,00€
- Cànon fotògraf resta banquets: 150,00€

- L'hotel Atenea Port Mataró * * * * , 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 de 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.



Menú infantil

Primers plats

Macarrons blancs, salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat a part



O

Canelons de carn rostida amb salsa beixamel

O

Pernil ibèric, pa amb tomàquet

Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates naturals fregides

O

Suprema de lluç a la planxa amb patates naturals fregides

O

Hamburguesa de vedella amb patates naturals fregides

Servei de pa

Postres

Pastis celebració (altres al·lèrgens segons pastis)

Begudes

Refresc o aigua mineral

Preu per persona 26,00 € IVA inclòs

(1/2 menú: un plat, postres i beguda 20,00 € IVA Inclòs)

(disposem de plats sense gluten)



Aperitiu Infantil (opcional)

Patates xips
Olives farcides d'anxova
Croquetes de pollastre
Preu per persona: 6€