

## Menús de Boda



## ***Aperitivo Boda Atenea Port***

### **Aperitiu fred**

Xarrup de "Ajo Blanco" amb anacards i *brunoise* de salmó marinat

Duet d'hummus i babaganoush amb pa de pita i dips vegetals

Coca d'escalivada amb anxoves i olivada

Pernil ibèric amb coca de l'Escala sucada amb tomàquet

Cullereta de tataki de tonyina amb maionesa de wasabi

Cornet de calçot i romesco

### **Aperitiu calent**

Croqueta vegana de trompetes negres i moniato

Bunyol negre de bacallà i allioli

Piruleta cruixent de xai

Broqueta de pit de pollastre arrebossada i *chutney* de pinya

Taquets de pulled-pork amb guacamole

### **De Beguda**

Refrescs i cervesa de barril

Vi blanc, negre o rosat *Espadimonis* D.O. Empordà

Cava Rosat – D.O. Cava

Vermouth Blanc i Negre

Bitter Sin alcohol

Aigües minerals



### **Aperitius alternatius suggerits**

(per completar l'aperitiu base, consultar preus)

#### **Aperitiu fred**

Gaspatxo de maduixes amb got  
Vaset de gaspatxo de remolatxa amb oli de coriandre  
Xarrup de "Ajo Blanco" amb anacards i meló  
Vaset de Torta del Casar amb fruits vermells  
Torrada de tàrtar de salmó amb tàperes  
Tartaleta de guacamole amb terra d'olives negres  
Cullereta de tataki de tonyina amb maionesa de wasabi  
Piruleta de foie amb melmelada de tomàquet  
Panet de pan bao amb roastbeef i salsa teriyaki  
Cornet farcit de foie i confitura de poma  
*Ceviche* de corball, coco y mango  
Guacamole amb snack de Parmesà  
Piruleta de foie amb melmelada de tomàquet  
Xupa xup de formatge de cabra i sèsam  
Cullereta de pasta brisa amb salmó i cremós de formatge  
*Macaron* vermell farcit de foie  
Gotet de salmorejo amb espurnes de pernil  
Gotet de bacallà Purrusalda i Biscaina amb cibulet

#### **Aperitiu calent**

Croqueta d' Idiazàbal i codony  
Twister de formatge cheddar i ceba caramel·litzada  
Bombeta de formatge manxego amb gerd  
Gyoza de melós de porc a la mel  
Embolcall de llagostí i patata  
Mini-quiche artesana de bacó i porro  
Dauets de pollastre amb mel i sèsam  
Triangles d'espínacs amb bacallà  
Broqueta de pit de pollastre arrebossat  
Broqueta de xai marinat  
Broqueta de llom amb poma i salsa BBQ  
Broqueta de pop i patata brava  
Mini burger de cua de bou amb mostassa  
Mini burger de vedella Retinta amb salsa i ceba cruixent

#### **Estacions de:**

Arrossos  
Pastes fresques  
Mariscs fresc  
Formatges nacionals i internacionals  
Embotits ibèrics i pernil al tall  
Carns a la brasa  
Fritures i tapes  
Vermouth  
Vegetariana  
Tex-Mex  
Pizzes  
Postres  
Gelats

Consultar preus.



### **Menú Nº 1**

#### **Primer plat**

Amanida de salmó marinat a l'anet, pinya natural, nous, alvocat i vinagreta de mostassa Antiga

*Vi blanc La Camioneta (Verdejo) - D.O. Rueda*

#### **Segon plat**

Melós d'ibèric farcit de ceps, amb guarnició de patates confitades i salsa d'Oporto

*Vi negre Les Tallades (Garnatxa, Merlot, Ull de Llebre, Samsó) - D.O. Montsant*

Servei de pa

#### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

*Cava Gran Amat Brut Nature*

Cafè o infusió

Preu per persona 79 € IVA inclòs



## **Menú Nº 2**

### **Primer plat**

Crema de tèbia de porros i poma amb escalopí de foie i crumble de festucs i oli de trufa

*Vi blanc La Camioneta (Verdejo) - D.O. Rueda*

### **Segon plat**

Suprema de corball amb risotto de quinoa, brunoise de verdures i cloïsses amb salsa verda

*Vi negre Les Tallades (Garnatxa, Merlot, Ull de Llebre, Samsó) - D.O. Montsant*

Servei de pa

### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

*Cava Gran Amat Brut Nature*

Cafè o infusió



Preu per persona 79 € IVA inclòs

### **Menú Nº 3**

#### **Primer plat**

Ravioli de verduretes amb cremós de burrata i salsa pesto

*Vi Blanc El Pulpo (Albariño) - D.O. Rías Baixas*

#### **Segon plat**

Espatlla/cuixa de xai desossat cuinat al forn, en la seva salsa, amb dàtils i festucs

*Vi Negre Cataregia Reserva (Syrah) - D.O. Terra Alta*

Servei de pa

#### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

*Cava Gran Amat Brut Nature*

Cafè o infusió

Preu per persona 85 € IVA inclòs.



## **Menú Nº 4**

### **Primer plat**

Medalló de foie mi-cuit sobre coca de mil·fulls amb ceba i poma caramel·litzada

*Vi Negre Cataregia Reserva (Syrah) - D.O. Terra Alta*

### **Segon plat**

Morro de bacallà sobre parmentière de remolatxa i gamba vermella

*Vi Blanc El Pulpo (Albariño) - D.O. Rías Baixas*

Servei de pa

### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

*Cava Gran Amat Brut Nature*

Cafè o infusió

Preu per persona: 89 € IVA inclòs.



## **Menú Nº 5**

### **Primer plat**

Caneló de llamàntol amb beixamel de marisc i caviar d'arengada

*Vi Blanc El Pulpo (Albariño) - D.O. Rías Baixas*

### **Segon plat**

Premat de garrí sobre cremós de patata i tòfona, amb reducció de moscatell i sàlvia

*Vi Negre Tarsus Roble – D.O. Ribera del Duero*

Servei de pa

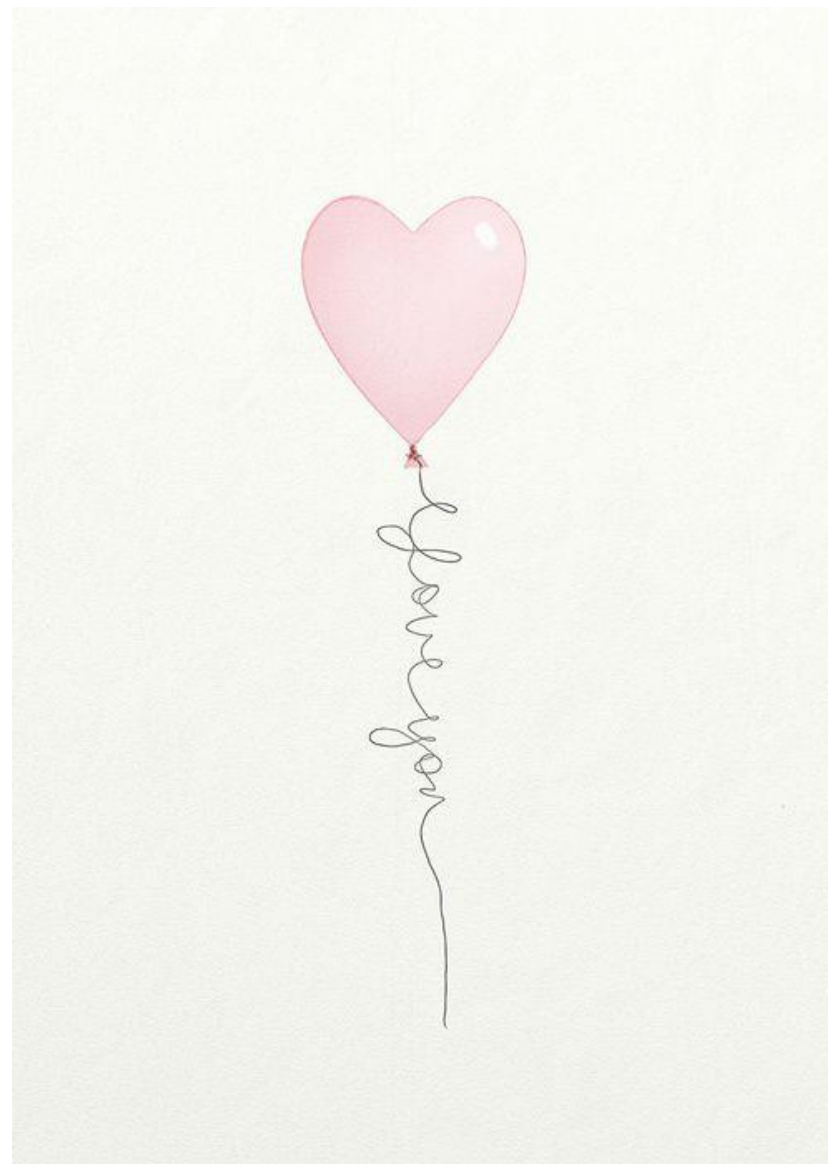
### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

*Cava Gran Amat Brut Nature*

Cafè o infusió

Preu per persona 95 € IVA inclòs.





## **Menú Nº 6**

### **Primer plat**

Amanida tèbia de vieires i mango amb pinyons i brunoise de pernil ibèric

*Vi Blanc, Terra de Godos Alvariño – D.O. Rias Baixa*

### **Segon plat**

Escalopí de foie sobre filet de vedella amb reducció de vi negre i mel de romaní,

i guarnició de gratí de patata

*Vi Negre, Tarsus Roble – D.O. Ribera del Duero*

Servei de pa

### **Les postres**

Pastís de celebració a escollir

*Cava Celler Trobat Gran Reserva*

Cafè o infusió

Preu por persona: 110 € IVA inclòs.





*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

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



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

### CONDICIONS PER GAUDIR DEL PREU:

El preu del menú s'aplica amb un mínim 60 comensals adults.

Veure l'apartat de serveis addicionals en cas de necessitat per completar el vostre casament.

### SERVEIS ADICIONALS A LES CELEBRACIONS:

.Servei DJ professional amenització d'àpat i ball 2,30 hores: 700,00 €

.Servei de canó de projecció i pantalla: 60,00 €

.Minuts personalitzades des de 1 € per persona

.Barra de begudes a partir de 8€ per consumició

.Carro de Gin tònic Premium a partir de 12 € per consumició

.Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 195 €/h

.Decoració amb globus: Consultar preus

.Cànon fotogràfic banquets fins a 80 persones 80 €

.Cànon fotogràfic resta banquets: 150 €

*Tots els preus són amb impostos inclosos*

*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 ; fotogràfs , 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, i R.C.*



*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  

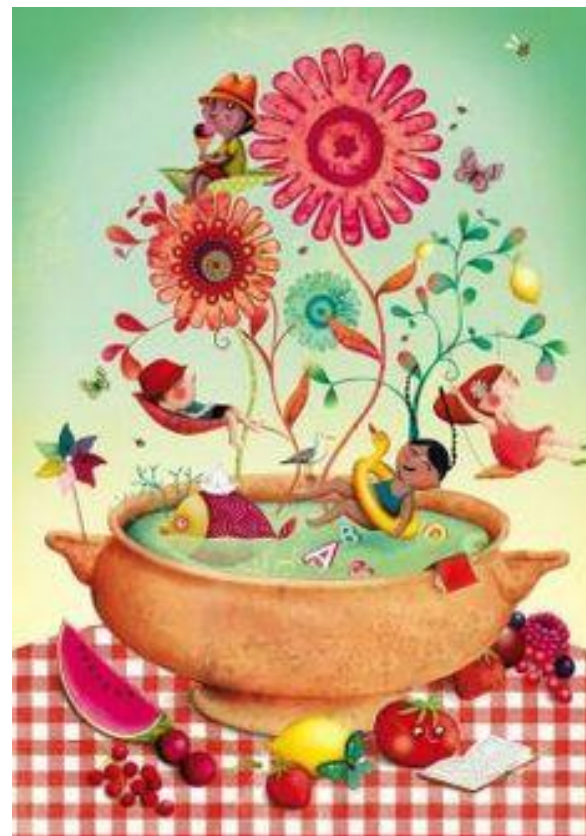
(altres al·lèrgens segons pastis)

### Begudes

Refresc o aigua mineral

*Preu per persona 28,00 € IVA inclòs*

*(½ menú: un plat, postres y beguda 22,00 € IVA Inclòs)*



### Aperitiu Infantil (opcional)

Patates xips  
Olives rellenes d'anxova  
Croquetes de pollastre

Preu per persona: 6€

(disposem de plats sense gluten)