

Menús Celebracions

2017

(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
Seitó marinat amb oli d'oliva verge

Entrants a compartir

Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet
Vaset de mousse de bacallà a la Purrusalda i Biscaïna
Bunyol de gamba, coco i curri
Mini hamburguesa de cua de bou
Cuixeta de guatlla Villeroy amb coulis de Mòdena de gerds

Segon plat de carn o peix (*)

Sarsuela de lluç del Cantàbric amb musclos i calamar
o
Lingot de melós de porc cuit a baixa temperatura amb trinxat de patata i la seva salsa al perfum de xocolata

Les postres

Pastis Celebració a escollir
Copa de cava NUUS Selecció Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc i negre El Circo D.O. Carinyena
Aigües Minerals
Refrescs o cervesa
Cafè o infusió

Servei de pa

Preu per persona 38 € 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.*



MENÚ CELEBRACIÓ -2-

Detall de benvinguda a taula

Piruleta de foie i melmelada de tomàquet
Seitó marinat amb oli oliva verge

Entrants a compartir

Amanida de rap allagostat amb salsa romesco
Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet
Broqueta de llagostí en tempura negra de calamar
Croquetes de brie i tòfona
Broqueta de pollastre yakitori
Mini hamburguesa de presa ibèrica amb cogombre i formatge gouda

CARN o PEIX (*)

Morro de bacallà amb mousselina de mel sobre llit de mini favetes i calamarcets en la seva tinta

o

Melós de vedella amb cremós de patata i festucs amb reducció de garnatxa

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 42 € 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

Cub de pasta brisa farcit d'escalivada amb anxova

Blini de Roast beef de Wagyu amb gelatina de cervesa de cirera

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 Pebrot vermell de la Vera i oli de Placton

Coca de verdures escalivades, llagostins i pinyons torrats al romaní

Risotto de trompetes de la mort amb escates de parmesà

Broqueta de daus de llom i poma amb salsa de mel i mostassa

Plat principal (*)

Suquet de llom de rap estil tradicional

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

o

Melós de garrí amb puré de carbassa, poma caramel·litzada

i salsa d'ordi líquid torrat

Servei de pa

Postres

Pastis de celebració

Cava Gran Amat Brut Nature

Celler

Vi Blanc Amat Xarel·lo - D.O. Empordà

Vi Negre 4 Gotas Criança – D.O. La Rioja

Aigua mineral, refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 46 € 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

Xips de verdures amb salsa d'aperitiu
Llauna d'olives de Kalamata i Gordal
Mini cornets de sèsam amb gules a la crema d'anxoves
Macaron groc farcit de mousse de pernil ibèric de gla
Cruixents de filo farcits de "morcilla" i crema de codony
Cullereta de pasta brisa amb patata i pop

Primer Plat (*)

Crema de patata trufada amb vieires, cruixent de quicos i oli d'avellanes

o

Amanida de xampinyons Portobello, maduixes, escates de Idiazàbal i
vinagreta de wasabi,

Segon Plat (**)

Suprema de llobarro salvatge amb saltejat d'espàrrecs de marge, múrgoles i
bastonets de pastanaga amb salsa americana

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
Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva

Celler

Vi Blanc Mozares Verdejo – D.O. Rueda
Vi Negre Catania Criança– D.O. Ribera del Duero
Aigua mineral, refrescos o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 52 € IVA inclòs



** el primer plat serà el mateix per a tothom. De les dues opcions, una igual per a tots els comensals.*

*** 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

Gaspatxo de maduixes amb gota de balsàmic

Piruleta de foie i mermelada de poma verda

Coca d'escalivada amb anxoves i olivada

Pernil Ibèric amb coca de l'Escala amb tomàquet

Rocher de foie amb pinyons garrapinyats

Croquetes de faisà i tòfona

Broqueta de daus de llom i poma amb salsa de mel i mostassa

Broqueta de llagostins i pinya a la graella

Fingers 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

Bitter Sense alcohol

Aigües Minerals

Primer plat

Escamarlans a l'esquena i gambes amb picada d'all i julivert

Vi Blanc Tuercebotas Tempranillo – D.O. La Rioja

Segon plat

Filet de vedella amb salsa de tòfona i timbal de patates i ceps

Vi Negre Anima de Raimat – D.O. Costes del Segre

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva

Cafè o infusió

Preu per persona 68 € IVA inclòs

Reserva mínima 25 comensals amb aquest menú



Material de taula lloguer by Options





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 €
 - Minutes personalitzades des de 0,75 € per persona
 - Barra de begudes a partir de 7€ per consumició
 - Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 150 €/h
 - Tots els preus són amb impostos inclosos
 - Decoració amb globus: Consultar preus
 - Cànon fotogràf banquets fins a 70 pax: 80,00€
 - Cànon fotogràf 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 ; 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.
 - 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)

Pastel de celebración

Begudes

Refresc o aigua mineral

Preu per persona 25,00 € IVA inclòs

(1/2 menú: un plat, postres i beguda 18,00 € IVA Inclòs)

(disposem de plats sense gluten)

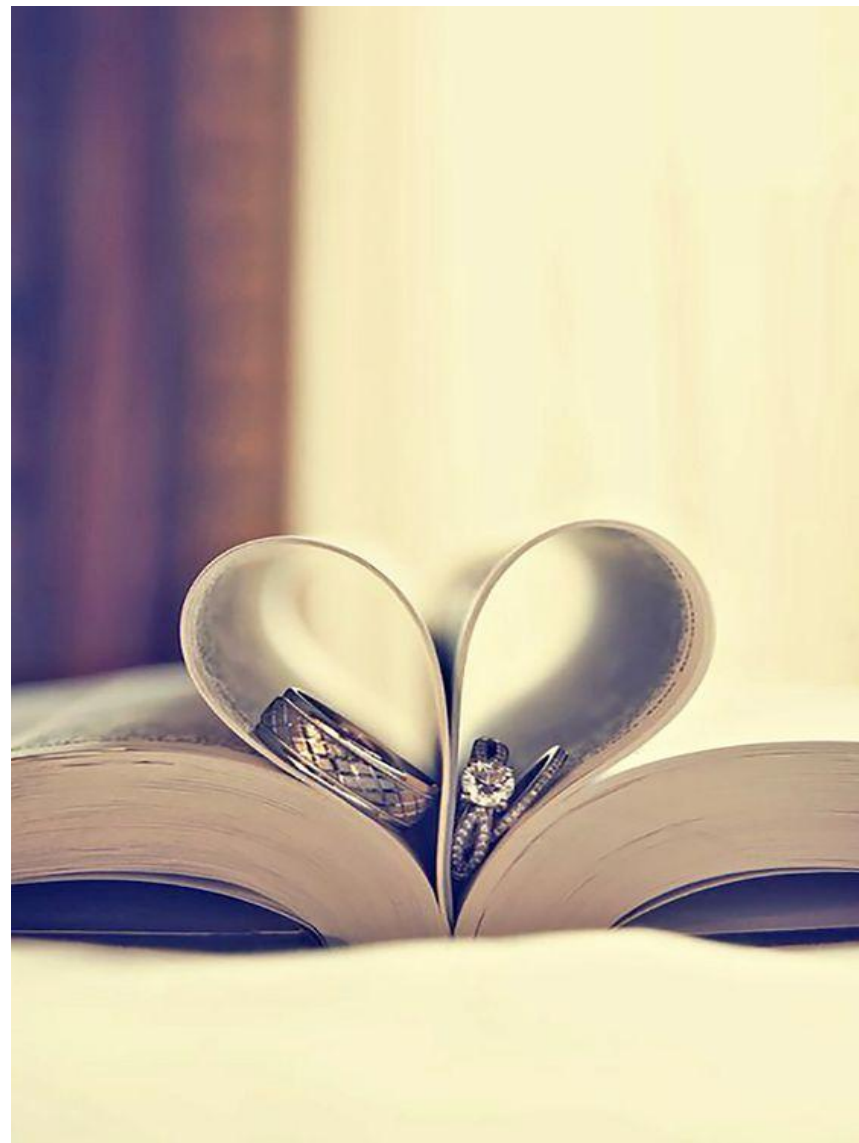


Aperitiu Infantil (opcional)

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

Menús de Noces

2017



Aperitiu Noces Atenea Port

Aperitiu fred

Gaspatxo de maduixes amb gota de balsàmic
Piruleta de foie i mermelada de poma verda
Coca d'escalivada amb anxoves i olivada
Pernil Ibèric amb coca de l'Escala amb tomàquet
Rocher de foie amb pinyons garrapinyats

Aperitiu calent

Croquetes de faisà i tòfona
Broqueta de daus de llom i poma amb salsa de mel i mostassa
Broqueta de llagostins i pinya a la graella
Fingers 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 Espiadimonis D.O. Empordà
Cava Rosat – D.O. Cava
Vermouth Blanc i Negre
Bitter Sense alcohol
Aigües Minerals



Aperitius alternatius suggerits

(per completar l'aperitiu base, consultar preu)

Aperitiu fred

Gaspatxo de maduixes amb got
Piruleta de foie amb mermelada de tomàquet
Xupa xup de formatge de cabra i sèsam
Rocher de formatge i figues
Xupa xup de Torta de la Serra amb xocolata negra i pols de pernil
Xupa Xup farcirt de pollastre tika masala amb curry, xocolata i coco
Cullereta amb milfulles de salmó i cremos de formatge
Macaron vermell farcit de foie
Macaron negre farcit de boletus
Macaron groc farcit de pernil ibèric de gla
Gotet de salmorejo amb espurnes de pernil
Gotet de bacalla purruslada i biscaina amb ciboulet

Aperitiu calent

Croqueta de Idiazàbal i codony
Croqueta de trompetes de la mort i moniato
Croqueta de botifarra del Perol, menta i pèsols
Cuixeta de guatlla Villeroy
Broqueta de llagostí en tempura negra i airbag de porc
Broqueta de pit de pollastre
Broqueta de xai marinat
Broqueta de llom amb poma i salsa BBQ
Mini burger de cua de cua de bou amb mostassa
Mini burger de vedella de Retinto amb salsa i ceba cruixent

Show cooking de:

Arròs, o fideuà, o risotto
Formatges nacionals e internacionals
Pernil ibèric de gla amb pa tomàquet, tallat a ma
Japonès: Niguiris, Makis i California Rolls



Menú N° 1

Primer plat

Crema de marisc amb ravioli de cabra de mar i verduretes

Vi Blanc Tuercebotas Tempranillo – D.O. La Rioja

Segon plat

Melós de vedella amb salsa de tòfona, timbal de patates i ceps

Vi Negre Anima de Raimat – D.O. Costes del Segre

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 N° 2

Primer plat

Bouquet d'enciams amb mosaic de llagostins i advocat macerat

amb vinagreta de cítrics

Vi Blanc Amat Xarel·lo – D.O. Empordà

Segon plat

Cuixa d'ànec cuita a baixa temperatura amb chutney de mango i
pinya, sobre llit de parmentière de poma

Vi Negre 4 Gotas Collita – D.O. La Rioja

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 N° 3

Primer plat

Sopa freda de tomàquets brasejats amb gelat de Parmesà, germinat
de pèsols i fulles d'alfàbrega

Vi Negre Cuatro Gotas Cosecha – D.O. La Rioja

Segon plat

Morro de bacallà a la Donostiarra
sobre llit de trompetes de la mort i gambes

Vi Blanc Mozares Verdejo – D.O.Rueda

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 N° 4

Primer plat

Crema de carbassa trufada amb vieires i cruixent de pernil Ibèric

Vi Blanc Amat Xarel·lo – D.O.Empordà

Segon plat

Premsat de xai cuit a baixa temperatura amb salsa de romaní i mel,
sobre parmentière de boletus i juliana de verdures

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

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Cava Celler Trobat Brut Nature Reserva

Cafè o infusió



Preu per persona 89 € IVA inclòs

Menú N° 5

Primer plat

Terrina de Foie Mi Cuit amb chutney de figues, cramble de galeta

i vinagreta de fruits vermells

Vi Blanc Legaris Verdejo – D.O.Rueda

Segon plat

Suquet de rap NUUS

Vi Blanc Viña Pomal – D.O. La Rioja

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Cava Celler Trobat Gran Reserva

Cafè o infusió

Preu per persona 95 € IVA inclòs



Material de taula lloguer by Options

Menú N° 6

Primer plat

Timbal de pop, llagostins i juliana de mongetes verdes

amb vinagreta de pebrot de La Vera

Vi Blanc Pazo Carballeira Albariño – D.O. Rias Baixas

Segon plat

Filet de vedella Girona amb salsa de ceps, graten de patata amb

Idiazàbal i espàrrecs verds

Vi Negre Viña Pomal 106 Barricas – D.O. La Rioja

Servei de pa

Les postres

Pastís de celebració a escollir

Cava Celler Trobat Gran Reserva

Cafè o infusió



Preu per 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
- 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.



CONDICIONS PER GAUDIR DEL PREU:

El preu del menú s'aplica amb un mínim 80 comensals adults.

En cas de ser menys adults hi haurà un suplement de:

Fins a 30 comensals: 11 € suplement per persona

Fins a 40 comensals: 9,5 € suplement per persona

Fins a 50 comensals: 7,5 € suplement per persona

Fins a 60 comensals: 6 € suplement per persona

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: 600,00 €
 - Servei de canó de projecció i pantalla: 60,00 €
 - Minutes personalitzades des de 0,75 € per persona
 - Barra de begudes a partir de 7€ per consumició
 - Carro de Gin tònic Premium a partir de 9 € per persona
 - Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 150 €/h
 - Tots els preus són amb impostos inclosos
 - Decoració amb globus: Consultar preus
 - Cànon fotogràf banquets fins a 80 persones 80 €
 - Cànon fotogràf resta banquets: 150 €
-
- 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 25,00 € IVA inclòs

(1/2 menú: un plat, postres i beguda 18,00 € IVA Inclòs)
(disposem de plats sense gluten)



Aperitiu Infantil (opcional)

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