2025

Menús Celebraciones

hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS



MENÚ 1 *Celebraciones*

PICA PICA A COMPARTIR

(A partir de 15 personas, Servido en mesa)

Montadito de jamón ibérico sobre pan de cristal
Coca con verduras asadas y anchoas
Croquetas de rabo de toro
Rusa de langostino y caviar de salmón
Brocheta de pollo con salsa teriyaki
Mini tortilla de trufa negra
Tartar de fuet con aceite de albahaca
Chipirones a la andaluza

SEGUNDO

Meloso de ternera con setas, gratin de patata y puntas de espárragos verdes con bacon

o

Suprema de gallo san pedro con cremoso de jamón ibérico y champiñones

POSTRE

Tarta de celebración
(presentación con muñeco)

CAFÉ y LICORES

BODEGA

Blanco René Barbier Kranliner
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 50 EUR

(10 % IVA INCLUIDO)



MENÚ 2 *Celebraciones*

APERITIVO en Terraza
(a partir de 25 personas)

Barra de bebidas:
Vino blanco y tinto, cerveza, refresco, bitter, Vermouth y zumo

Mini tortilla de trufa negra
Coca con verduras asadas y anchoas
Flor de fuet de Vic
Calamares a la andaluza
Montadito de chistorra
Croquetas de rabo de toro
Brocheta de pollo teriyaki y sesamo

PRIMERO
Ensalada de coctail de marisco y piña con salsa de coral

SEGUNDO
Meloso de ternera con setas, gratin de patata y puntas de espárragos verdes con bacon

o

Suprema de gallo san pedro con cremoso de jamón ibérico y champiñones

POSTRE
Tarta de celebración

CAFÉ y LICORES

BODEGA
Blanco René Barbier Kranliner
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 55 EUR
(10 % IVA INCLUIDO)



MENÚ 3 *Celebraciones*

PICA PICA A COMPARTIR

(A partir de 15 personas, Servido en mesa)

Montadito de jamón ibérico sobre pan de coca
Coca con verduras asadas y anchoas
Croquetas de rabo de toro
Rusa de langostino y caviar de salmón
Brocheta de pollo con salsa teriyaki
Mini tortilla de trufa negra
Royal de salmón con cremoso y eneldo
Cuchara de salpicon de marisco y pulpo
Tempura de cola de langostino

SEGUNDO

Corderito al horno con patatas panadera

o

Suprema de merluza al cava, con almejas, puerro y perlas de patata

POSTRE

Tarta de celebración
(presentación con muñeco)

CAFÉ y LICORES

BODEGA

Blanco René Barbier Kranliner
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 58 EUR

(10 % IVA INCLUIDO)

MENÚ 4 *Celebraciones*

APERITIVO en Terraza
(a partir de 25 personas)

Barra de bebidas:
Vino blanco y tinto, cerveza, refresco, bitter, Vermouth y zumo

Pan de coca con jamón ibérico
Chapata de escalibada y anchoas
Canapé de salmón ahumado
Flor de fuet de Vic
Calamares a la andaluza
Montadito de chistorra
Croquetas de jamon
Brocheta de pollo teriyaki y sesamo
Nuestras patatas bravas con un toque picante

Estación de Fideua dels pescadors y alioli

PRIMERO
Ensalada de langostino, mango, tomate cherry con vinagreta de soja y miel

SEGUNDO
Medallones de solomillo ibérico con parmentier envuelta de setas con reducción de vermout negro

o

Lomo al bacalao al pilpil con almejas

POSTRE
Tarta de celebración
(presentación con muñeco)

CAFÉ y LICORES

BODEGA
Blanco René Barbier Kraliner D.O. Penedes
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 63 EUR
(10 % IVA INCLUIDO)

MENÚ 5 *Celebraciones*

APERITIVO en Terraza
(a partir de 25 personas)

Barra de bebidas: Vino blanco y tinto, cerveza, refresco, bitter, Vermouth y zumo

Montadito de jamón ibérico sobre pan de cristal
Royal de salmón ahumado con cremoso de hinojo
Cantos rodados de queso de oveja con membrillo y nueces
Chupito de salpicon cordobés
Chipirones a la andaluza
Cuchara de salpicón de marisco y pulpo
Croquetas de jamon
Buñuelos de bacalao
Tempura de langostino con salsa brava

Estación de Fideua dels pescadors y alioli

PRIMERO
Ensalada de coctail de marisco y piña con salsa de coral

SEGUNDO
Solomillo de vaca con salsa demiglace con parmentier liquida envuelta de setas

o

Suquet de rape con almejas

POSTRE
Tarta de celebración
(presentación con muñeco)

CAFÉ y LICORES

BODEGA
Blanco Marqués de Irún
Tinto Sembro D.O. Ribera del Duero
Cava Brut Nature
Aguas Minerales

Precio por persona: 68 EUR
(10 % IVA INCLUIDO)

MENÚ 6 *Celebraciones*

APERITIVO en Terraza
(a partir de 25 personas)

Barra de bebidas:
Vino blanco y tinto, cerveza, refresco, bitter, Vermouth y zumo

Montadito de jamón ibérico sobre pan de cristal
Canape de salmón ahumado con cremoso de hinojo
Cantos rodados de queso de oveja con membrillo y nueces
Cuchara de salmorejo cordobés
Ensaladilla blanca con langostino
Tartar de fuet con aroma de albahaca
Chipirones a la andaluza
Croquetas de jamon
Buñuelos de bacalao
Tempura de langostino con salsa brava
Brocheta de pulpo a la feira

Estación de Fideua dels pescadors y alioli

Estación de Arroz del señorito

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Suquet de rape negro con langostinos y almejas

O

Solomillo de ternera a la plancha con salsa de setas
con milhojas de patatas con aroma de trufa

POSTRE

Tarta de celebración
(presentación con muñeco)

CAFÉ y LICORES

BODEGA

Blanco Marques de Irún D.O. Rueda
Tinto Sembro D.O. Ribera del Duero
Cava Freixenet Vintage Brut
Aguas Minerales

Precio por persona: 75 EUR

(10 % IVA INCLUIDO)

COCKTAIL *Celebraciones*

(a partir de 50 personas)

Pizarra de quesos artesanos con membrillo y pan de frutas
Triquini de atún, huevo duro , mayonesa, lechuga y tomate
Tarta de fuet con aroma de albahaca
Coca de escalivada con queso de cabra gratinado
Mini brioche con salmón, con virutas de huevo duro y cremoso
Daditos de tortilla mignon
Montadito de chistorra
Brocheta de pollo teriyaki
Mini croquetas de cocido
Pincho de calamares con salsa brava
Chipirones a la andaluza
Pizarra de secreto ibérico con pimientos de padron y patatas aliñadas
Minihamburguesa de ternera con cebolla caramelizada y queso
Wrapup de salmon con huevas de salmón

ESTACIONES

Fideuà dels Pescadors

POSTRE

Tarta de celebración
(presentación con muñeco)

CAFÉ y LICORES

BODEGA

Cerveza y refrescos

Blanco Rene Barbier Kraliner D.O. Penedes

Tinto Nuviana D.O. Cinca

Cava Brut Nature

Aguas Minerales

Precio por persona: 55 EUR

(10 % IVA INCLUIDO)



MENÚ INFANTIL

(Hasta 12 años)

Celebraciones

APERITIVO* en Terraza

*El aperitivo estará condicionado al menú de adultos

Fingers de pollo
Chips de patatas
Daditos de tortilla
Fuet de Vic
Mini Croquetas

PRIMERO

Macarrones Gratinados

o

Canelones Rossini

SEGUNDO

Escalope Vienesa con patatas fritas

o

Pollo Asado al Horno

POSTRE

Tarta de celebración
(presentación con muñeco)

BEBIDAS

Aguas

Refrescos

Precio por persona:

*Sin aperitivo en terraza **25 EUR***

*Con aperitivo en terraza **30 EUR***

(10 % IVA INCLUIDO)

INFORMACIÓN *Celebraciones*

1. Adorno floral de la sala incluida.

2. Los fotógrafos son exclusivos del Hotel. Tenemos una amplia lista de fotógrafos.

3. Si desea cambiar algún plato rogamos nos lo indique (ver suplemento).

4. Ampliación de aperitivo: Estación de Fideua : 3€ pp

5. En caso de necesitar habitaciones para sus invitados se hará un descuento especial.

6. A los asistentes a la celebración le queda prohibido bañarse en la piscina del hotel.

7. Garaje gratuito para 1 coche.

8. Animación infantil:

   Disponemos de servicio de canguro para que los padres puedan disfrutar de la celebración sin estar pendiente de los niños.

   6 horas de servicio: 250 Eur para un máximo de 10 niños.
   4 horas de servicio: 180 Eur para un máximo de 10 niños
   250 Eur para un máximo de 20 niños

9. Magos, malabaristas y payasos: consultar

10. Servicio de bebidas durante el baile: 2 horas : 15 Eur pp

11. Animación musical:

Ambientación – Discoteca en exclusiva - durante la celebración y dos horas de servicio de baile: 650 Eur. En caso de querer solo las 2 horas de baile después de los cafés: 400 Eur.

12. FORMA DE PAGO

a. Paga y señal para la contratación de la sala: 300 Euros. En caso de Anulación no se devolverá la "Paga y Señal".
b. 2 días antes de la celebracion se deberá pagar todo.
c. Se deberá entregar 7 días antes de la celebración la LISTA DEFINITIVA de invitados.

Se reconfirmará tres días antes el número de comensales. Se facturará por dicha lista y nunca por un número inferior.

Hotel **** Mediterráneo
CASTELLDEFELS

Tel. 93 665 21 00
Passeig Marítim, 294 - Castelldefels (Barcelona)
www.hmediterraneo.com