



**MENUS
COMUNIONES
Y
CELEBRACIONES
FAMILIARES**

2023



MENU N°1

APERITIVO en Terraza

(a partir de 25 personas)

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

Daditos de tortilla mignon
Chapata de escalibada y anchoas
Tosta de queso fresco con anchoas, tomate cherry y albahaca
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

MENU

Ensalada de coctail de marisco y piña con salsa de coral

Meloso de ternera con gratin de patata y espárrago verde

Tarta de celebracion

Café y Licores

BODEGA

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

51,00 €
(10% IVA incluido)



MENU N°2

APERITIVO en Terraza

(a partir de 25 personas)

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

Daditos de tortilla mignon
Chapata de escalibada y anchoas
Tosta de queso fresco con anchoas, tomate cherry y albahaca
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

MENU

Salmorejo cordobés con langostinos

Medallones de solomillo ibérico, patatas al tomillo, cebolla confitada
y salsa al café de paris

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

53,00 €

(10% IVA incluido)



MENU Nº3

APERITIVO en Terraza

(a partir de 25 personas)

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

Daditos de tortilla mignon
Chapata de escalibada y anchoas
Flor de fuet de Vic
Canape de salmón ahumado sobre un cremoso
Cantos rodados de queso de oveja con membrillo y nueces

Calamares a la andaluza
Tosta de sobrasada con huevo de codorniz
Croquetas de jamon
Brocheta de pollo teriyaki y sesamo
Nuestras patatas bravas con un toque picante
Buñuelos de bacalao

Estación de Fideua dels pescadors y alioli

MENU

Ensalada templada con rape, gambas, aguacates, tomate cherry y vinagreta de coral

Muslo de pato confitado a baja temperatura
con salsa de naranja y parmentier pobre

Tarta de celebración
(presentación con muñeco)

Café y Licores

BODEGA

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

58,00 €
(10% IVA incluido)

MENU N°4

(a partir de 25 personas)

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

Gamba salada

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 salpicon cordobés

Chipirones a la andaluza

Tosta de sobrasada con huevos de codorniz

Croquetas de jamon

Buñuelos de bacalao

Tempura de langostino con salsa brava

Montadito de chistorra

Estación de Fideua dels pescadors y alioli

MENU

Ensalada de coctail de marisco y piña con salsa de coral

Lomo alto de ternera asada en su jugo con setas
con milhojas de patatas y cebollas glaseadas

Tarta de celebración
(presentación con muñeco)

Café y Licores

BODEGA

Blanco Rene Barbier Kraliner D.O. Penedes

Tinto Nuviana D.O. Cinca

Cava Brut Nature

Aguas Minerales

64,00 €

(10% IVA incluido)

MENU Nº5

(a partir de 25 personas)

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

Gamba salada
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 salmorejon cordobés

Chipirones a la andaluza
Tosta de sobrasada con huevos de codorniz
Croquetas de jamon
Buñuelos de bacalao
Tempura de langostino con salsa brava
Montadito de chistorra

Estación de Fideua dels pescadors y alioli

MENU

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

Lomo alto de ternera asada en su jugo con setas
con milhojas de patatas y cebollas glaseadas

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

71,00 €
(10% IVA incluido)

MENU N°6

(a partir de 25 personas)

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

Gamba salada
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

Chipirones a la andaluza
Tosta de sobrasada con huevos de codorniz
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

MENU

Ensalada templada con rape, gambas, aguacates, tomate cherry y vinagreta de coral

Pierna de cabrito al horno
con patatas panadera

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

77,00 €

(10% IVA incluido)

MENU Nº 7

APERITIVO en Terraza

(a partir de 50 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
Tosta de sobrasada con huevos de codorniz
Croquetas de jamon
Buñuelos de bacalao
Tempura de langostino con salsa brava
Montadito de hamburguesa de ternera con cebolla y queso
Brocheta de pulpo a la feira

Estación de Fideua dels pescadors y alioli
&
Estación de Arroz del señorito

MENU a escoger entre

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

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

79,00 €

(10% IVA incluido)

MENU Nº8

Merienda

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 croissant 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
Tempura de cola de langostino

ESTACIONES

Fideuà dels Pescadors

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

50,00 €
(10% IVA incluido)

MENU NIÑOS

(Hasta 12 años)

APERITIVO INFANTIL

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

Macarrones Gratinados
O
Canelones Rossini

Escalope Vienesa con patatas fritas
O
Pollo Asado al Horno

Tarta de celebración
(presentación con muñeco)

Aguas
Refrescos

30,00 €
(10% IVA incluido)

INFORMACION

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. En caso de necesitar habitaciones para sus invitados se hará un descuento especial.
5. A los asistentes de los banquetes le queda prohibido bañarse en la piscina del hotel.
6. Garaje gratuito para 1 coche.
7. Animación infantil
Disponemos de servicio de canguro para que los padres puedan disfrutar del banquete sin estar pendiente de los niños.
6 horas de servicio: 230 Eur para un máximo de 10 niños
4 horas de servicio: 150 Eur para un máximo de 10 niños
230 Eur para un máximo de 20 niños
8. Magos, malabaristas y payasos: consultar
9. Servicio de bebidas durante el baile: 2 horas : 14 Eur pp
10. Animación musical
Ambientación – discoteca en exclusiva - durante la celebración del banquete y
dos horas de servicio de baile: 550 Eur
En caso de querer solo las 2 horas de baile después de los cafés: 350 Eur
11. FORMA DE PAGO
 - a. Paga y señal para la contratación de la sala: 250 Euros. En caso de Anulación no se devolverá la “Paga y Señal”.
 - b. 2 días antes del banquete se deberá pagar todo el banquete.
 - c. Se deberá entregar 7 días antes del banquete 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.