

MENUS DE GALA 2010

Todos nuestros menús de Gala 2010 incluyen:

Barra libre durante el aperitivo

Aguas Minerales

Tarta Conmemorativa

Cafés

Carro de Licores

Fundas de Sillas

Minutas

Decoración sala y mesas

Degustación de Menú en nuestro Restaurante para 2 personas

La degustación se realizará en nuestro Restaurante de Martes a Jueves mediodía, entre los meses de Enero a Junio de 2010.

Las Tarifas son válidas durante la Temporada 2010.

Nuestros precios incluyen el 7% IVA. El IVA aplicado queda sujeto a cualquier modificación, aplicándose en cada momento el tipo legal vigente.

La duración de la celebración es de 5 horas desde la hora marcada para el comienzo del aperitivo, consulten tarifas en caso que deseen prolongar el servicio.

El número de invitados y el plano con la distribución de las mesas se entregarán 15 días antes del evento y será reconfirmado 4 días antes de la fecha de celebración.

FORMA DE PAGO

Para considerar la reserva efectuada, se deberá abonar una paga y señal de 250 Euros. El espacio no se considera reservado hasta no haber abonado dicha cantidad.

Un mes antes del Banquete deberá haberse ingresado el importe correspondiente al 80% del total de la celebración.

Formas de Pago aceptadas: Transferencia Bancaria, Talón Conformado o Pago en Efectivo.

La cantidad restante se hará efectiva al finalizar la celebración.

Formas de Pago aceptadas: Talón Conformado o Pago en Efectivo.

MENÚ AGATHA

BIENVENIDA CON SNACKS

Diabluras Japonesas

Tempura de frutos secos

Falsa canela de aceitunas negras

Chips de la Casa

APERITIVOS FRIOS

Daditos de salmón marinado con aceite de vainilla

Trufas de queso de cabra

Lasaña de salmón al Pesto

Pincho de Langostinos con lichis

Pincho de Pollo de Corral almendrado
con Mostaza de Wasabi

Chips de Yuca con Esencia de Jamón ibérico

APERITIVOS CALIENTES

Arroz "pelat" con Sípia y Calamar

Mini croquetas de ceps

Crujiente de sobrasada con sardinas

Pavías de Bacalao

Lomo de Bacalao confitado con aceite de Montbrió y gambas
Sumarroca -D.O.Penedés - Bodegas Sumarroca

Muslo de pintada rellena de castañas y trompetas de la muerte
Nuviana - D.O. Vall del Cinca - Grupo Codorniu

Sorbete de Lima y Granizado de Frambuesas
Cava Hotel Termes de Montbrió - D.O. Penedès - Bodegas Canals & Canals

Tarta Conmemorativa

Café e infusiones

Petit-fours

Precio por persona..... 65.00 €

MENÚ JADE

BIENVENIDA CON SNACKS

Diabluras Japonesas

Tempura de frutos secos

Falsa canela de aceitunas negras

Chips de la Casa

APERITIVOS FRIOS

Daditos de salmón marinado con aceite de vainilla

Trufas de queso de cabra

APERITIVOS CALIENTES

Arroz "pelat" con Sípia y Calamar

Mini croquetas de ceps

Lasaña de salmón al Pesto

Crujiente de sobrasada con sardinas

Pincho de Langostinos con lichis

Pincho de Pollo de Corral almendrado
con Mostaza de Wasabi

Pavías de Bacalao

Chips de Yuca con Esencia de Jamón ibérico

Lomo de rape tibio con su escabeche, verduritas y vinagreta de aceitunas negras
Sumarroca - D.O.Penedés - Bodegas Sumarroca

Confit de Pato en camisa crujiente con salsa de Foie y Truffa
Nuviana - D.O. Vall del Cinca – Grupo Codorniu

Helado de baileys con mousse de toffe
Cava Hotel Termes de Montbrió - D.O. Penedès - Bodegas Canals & Canals

Tarta Conmemorativa

Café e infusiones

Petit-fours

Precio por persona..... 68.00 €

MENÚ MARAGDA

BIENVENIDA CON SNACKS

Diabluras Japonesas

Falsa canela de aceitunas negras

Tempura de frutos secos

Chips de la Casa

APERITIVOS FRIOS

APERITIVOS CALIENTES

Daditos de salmón marinado con aceite de vainilla

Arroz "pelat" con Sepia y Calamar

Trufas de queso de cabra

Mini croquetas de ceps

Lasaña de salmón al Pesto

Crujiente de sobrasada con sardinas

Pincho de Langostinos con lichis

Pincho de Pollo de Corral almendrado
con Mostaza de Wasabi

Pavías de Bacalao

Chips de Yuca con Esencia de Jamón ibérico

Ensalada de Gambas con Tomate confitado y Vinagreta Fórum
Sumarroca - D.O. Penedés – Bodegas Sumarroca

Cordero en Cocción de 8 horas sobre Puré cremoso y su Jugo
Nuviana - D.O. Vall del Cinca – Grupo Codorniu

Fresas maceradas con caramelo de Módena con helado de chocolate blanco
Cava Hotel Termes de Montbrió - D.O. Penedés - Bodegas Canals & Canals

Tarta Conmemorativa

Café e infusiones

Petit-fours

Precio por persona 69.00 €

MENÚ DIAMANT

BIENVENIDA CON SNACKS

Diabluras Japonesas

Tempura de frutos secos

Falsa canela de aceitunas negras

Chips de la Casa

APERITIVOS FRIOS

Daditos de salmón marinado con aceite de vainilla

Trufas de queso de cabra

Lasaña de salmón al Pesto

Pincho de Langostinos con lichis

Pincho de Pollo de Corral almendrado
con Mostaza de Wasabi

Chips de Yuca con Esencia de Jamón ibérico

APERITIVOS CALIENTES

Arroz “pelat” con Sepia y Calamar

Mini croquetas de ceps

Crujiente de sobrasada con sardinas

Pavías de Bacalao

Ensalada de vieiras con langostinos, vinagreta de mostaza y tomate fresco Solimar -
D.O Tarragona - Bodega de Muller

Centro de Solomillo de ternera "bien criada" con salsa a escoger:
Salsa Yzaguirrer /de zumo del Priorat /de trufas y ceps /de Foie
Vall del Racó - D.O. Terra Alta. - Bodegas Celler Cal Manescal

Granizado de melocotón y jugo de endrinas con canela
Cava Hotel Termes de Montbrió - D.O. Penedés - Bodegas Canals & Canals

Tarta Conmemorativa

Café e infusiones

Petit-fours

Precio por persona 73.00 €

MENÚ INFANTIL PLUTO

Aperitivo

Macarrones a la Boloñesa
o
Canelones a la catalana

Escalopa de Pollo con Patatas Fritas
o
Escalopa de Ternera con Patatas Fritas

Helado variado

Tarta Conmemorativa

Refrescos, aguas, zumos, pinky (cava sin alcohol)

Precio por niño 36.00 €