



2015 - 2016



Menú & Serveis

Us presentem una àmplia i variada gamma de menús per a comunions i batejos o qualsevol altre tipus de celebració. Els menús poden ser modificats, si cal, segons les vostres necessitats i gustos.

Esperem que hi trobeu un menú que us agradi i així poder-vos atendre en un dia tan especial. Agraïts per la vostra confiança.

APERITIU

Snacks freds

- Daus de salmó marinat amb oli d'oliva
- Torrada amb anxoves de l'Escala
- Cullereta de formatge fresc amb fines herbes i pa fregit
- Cilindre de truita amb mousse de mongetes del ganxet
- Encenalls d'espàtlla de pernil ibèric amb coca torrada
- Mousse de foie, pernil d'ànec i xarop de Mòdena

Snacks calents

- Cullereta de caneló i beixamel de fruits frescs
- Cassoleta de bacallà amb xistorra
- Paperina de sípia amb escuma de romesco
- Musclos de roca al vapor
- Croquetes casolanes de pernil i pollastre
- Broqueta d'ànec arrebossat amb pipes i quicos

Xarrup de temporada

- Barra lliure de begudes
- Vermuts, copa de cava brut nature, cerveses, refrescs, biters, aigües minerals, suc de fruites
- Vins amb denominació d'origen

PREU 23,00€



Menús inclouent aperitiu

MENÚ 1 - 48,00€

- Esqueixada de salmó marinat amb mongeta tendra i vinagreta de verdures
- Cuixa de pollastre de borda farcida de fruits secs amb trinxat andorrà

MENÚ 2 - 50,00€

- Amanida de lloms de bacallà confitat i formatge fresc amb aroma de romaní
- Jarret de vedella amb llenegues

MENÚ 3 - 56,00€

- Amanida de rap allagostat amb alvocat i vinagreta de gerds
- Galta d'ibèric guisada amb salsa de fruites del bosc

MENÚ 4 - 58,00€

- Canelons de verdures i formatge de cabra
- Llom de lluç rostit al forn amb alls tendres i cloïsses

MENÚ 5 - 60,00€

- Amanida d'escames de lluç i llagostins amb vinagreta de cítrics
- Melós de vedella guisat amb popurri de bolets

MENÚ 6 - 63,00€

- Bullabessa de peix i marisc amb arròs melós
- Cabrit rostit a l'aranesa amb patata lionesa

MENÚ 7 - 65,00€

- Amanida de llagostins amb vinagreta de taronja
- Espatlla de xai a les dotze cabeces d'all amb patata caliu

MENÚ 8 - 68,00€

- Timbal de llagostins, mango i verdures amb vinagreta d'ous de salmó
- Medallons de filet de bou amb ricotta de carbassa

Pastís de celebració

Café i licors

Celler

Vins blanc i negre amb D.O.

Cava Brut i aigües minerals

MENÚ INFANTIL - 35,00€

- Macarrons, canalons o entremesos
- Pollastre, escalopa, ½ filet de vedella o llenguado a la romana

Pastís de celebració

Refresc i aigües minerals





Condicion

- La reserva es considerarà confirmada una vegada rebem una paga i senyal del 20%.
- La cancel·lació del banquet donarà lloc a la pèrdua dels imports abonats en concepte de danys i perjudicis.
- Un mínim del 50% del pagament total ha de fer-se 10 dies abans de la celebració.

En aquest termini ha de fer-se també el lliurament de la llista de taules i convidats, indicant la situació de les trones, menús infantils i menús especials.

- La resta s'abonarà el dia de la celebració, en efectiu o xec confirmat per una entitat bancària.
- La factura es farà sobre la llista de convidats lliurada deu dies abans. Només es permetrà un augment o una disminució d'un 5% sobre aquest nombre.
- El client es responsabilitza de qualsevol desperfecte, trencament o altres danys que per raons alienes a l'hotel es puguin produir en el propi saló o en les seves instal·lacions amb motiu de la celebració.
- Els nostres preus inclouen el 4,5% d'IGI.