



## *Información general*

- Todos los banquetes serán tratados de manera personalizada y organizada por el departamento de gestión de banquetes del propio restaurante.
- En todos nuestros menús se pueden efectuar los cambios que deseen (cambio de platos, cambio de bodega, etc.)
- Se deberá confirmar el número de invitados 72 horas antes de la celebración. Este número se entenderá como definitivo a todos los efectos.
- La reserva del banquete se hará efectiva a la entrega de la paga y señal, que será, aproximadamente de 1/3 del coste del mismo.
- La forma de pago será del 60% 2 semanas antes del banquete, y el resto deberá ser satisfecho el mismo día al acabar el mismo. No se admiten talones.
- En caso de anulación del banquete por parte del cliente, la empresa no devolverá las cantidades que se hayan anticipado, en concepto de indemnización.
- Si lo desean los novios, el restaurante se encargará de buscar una orquesta o un disc-jockey para ellos que amenizará este gran día con música en vivo.
- La contratación de todos los servicios (gastronomía, personal, amenización musical, etc) serán gestionados exclusivamente por el propio restaurante.
- En todos nuestros menús la decoración floral está incluida.
- Igualmente el restaurante se encargará de realizar la impresión personalizada de las minutas para los invitados, indispensable para la correcta ubicación de los mismos en sus mesas.
- Una vez reservado el banquete, los novios tendrán la oportunidad de degustar el menú invitados por el Restaurante para poder ver la presentación de los platos y hacer algún cambio si lo creen oportuno.
- La dirección del Restaurante obsequiará a los novios con un regalo en ese día tan especial.
- También obsequiará a los novios con una comida o una cena en la celebración de su primer aniversario de casados.
- La empresa se reserva el derecho de modificar menús y precios, sin previo aviso, excepto en aquellos banquetes ya contratados.
- Los precios que figuran en estos menús se mantendrán hasta el 31 de diciembre del 2011.
- Los precios no incluyen el 8% de I.V.A.



### *Aperitivo Clásico*

Mini-brocheta de tomate seco y Mozzarella  
Colita de gamba hojaldrada al Romesco  
Croquetas artesanas de Bacalao  
Croquetas de Queso Idiazabal  
Anillas de Calamares a la Romana  
Langostinos al Ajillo  
"Cigarrillos Vegetales"  
Surtido Variado de Canapés  
Fideuà Marinerà con Allioli  
Choricillos Coctail

**15.00 €**

### *Aperitivo Selecto*

*Igual que el clásico añadiendo:*

Torta del Casar en Tostaditas  
Brocheta Yakitori  
Escalibada y Anchoas sobre Tostada  
Crocant de Pato a la Naranja

**18.00 €**

### *Aperitivo Imperial*

*Igual que el clásico y selecto añadiendo:*

Chupa-Chups de Codorniz al Vino de Jeréz  
Cuchara-Degustación de Esquiexada de Bacalao  
Piruleta de Chocolate, Foie y Confitura de Arándanos

**21.00 €**

**Opcional:** Jamón Ibérico cortada a la vista (6.00 €/Persona)

Jamón Serrano cortado a la vista (3.00 €/Persona)

**Bebidas:** Refrescos, Cervezas, Martinis, Bitters, Finos, Combinados, etc.  
(incluidas en los aperitivos)



## *Menú nº 1*

Piña Mariscada

\*\*\*\*\*

Sorbete  
(Sabor a elegir)

\*\*\*\*\*

Entrecôte de Ternera con salsa de Ceps

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

## *Bodega*

Vinos Blancos y Tintos del Penedés

Cava Brut Nature

\*\*\*\*\*

Aguas Minerales

\*\*\*\*\*

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

***55.00 €***



## *Menú nº 2*

Tàrtar de Langostinos y Aguacate con Mahonesa Suave

\*\*\*\*\*

Sorbete  
(Sabor a elegir)

\*\*\*\*\*

Ternasco al Horno con Champiñones y Patatas Parisinas

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

## *Bodega*

Vinos Blancos y Tintos del Penedès

Cava Brut Nature

\*\*\*\*\*

Aguas Minerales

\*\*\*\*\*

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

**57.00 €**



## *Menú nº 3*

Tronco de Merluza en Salsa verde con Almejitas

\*\*\*\*\*

Sorbete  
(Sabor a elegir)

\*\*\*\*\*

Solomillo de Buey a la Mostaza Antigua

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

## *Bodega*

Vinos Blancos y Tintos del Penedès

Cava Brut Nature

\*\*\*\*\*

Aguas Minerales

\*\*\*\*\*

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

**60.00 €**



## *Menú nº 4*

Rapsodia Marinera  
(Sepia, Rape, Langostino, Gamba, Cigala y Mejillones en fina salsa  
Marinera)

\*\*\*\*\*

Sorbete  
(sabor a elegir)

\*\*\*\*\*

Solomillo de Ternera en Infusión de Vino Tinto del Penedès  
Con Mixto de Crujités

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

## *Bodega*

Vinos Blancos y Tintos del Penedès  
Cava Brut Nature

\*\*\*\*\*

Aguas Minerales

\*\*\*\*\*

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

**62.00 €**



## *Menú nº 5*

Lenguado en Salsa de Almendras Adornado con Almejitas

\*\*\*\*\*

Sorbete  
(Sabor a elegir)

\*\*\*\*\*

Magret de Pato con Salsa al Oporto y Miel

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

## *Bodega*

Vinos Blancos y Tintos del Penedès

Cava Brut Nature

\*\*\*\*\*

Aguas Minerales

\*\*\*\*\*

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

**64.00 €**



## *Menú nº 6*

Lomos de Bacalao en Crema Ligera de Patata y Pimiento Verde

\*\*\*\*\*

Sorbete  
(Sabor a elegir)

\*\*\*\*\*

Cochinillo de Segovia al Horno con Patata Panadera

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

## *Bodega*

Vinos Blancos y Tintos del Penedés

Cava Brut Nature

\*\*\*\*\*

Aguas Minerales

\*\*\*\*\*

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

***65.00 €***





## *Menú nº7*

Ensalada de Pato Confitado, Puerros y Vinagreta de Mòdena

\*\*\*\*\*

Sorbete  
(sabor a elegir)

\*\*\*\*\*

Cazuela de Rape Julia Estilo Marinera

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

## *Bodega*

Vinos Blancos y Tintos del Penedès

Cava Brut Nature

\*\*\*\*\*

Aguas Minerales

\*\*\*\*\*

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

**67.00 €**



## *Menú nº 8*

Tàrtar de Esqueixada de Bacalao a la Emulsió de Piquillos

\*\*\*\*\*

Sorbete  
(sabor a elegir)

\*\*\*\*\*

Paletillas y Piernas de Cabrito a las Finas Hierbas

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

## *Bodega*

Vinos Blancos y Tintos del Penedés

Cava Brut Nature

\*\*\*\*\*

Aguas Minerales

\*\*\*\*\*

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

**70.00 €**



## *Menú infantil*

Macarrones o Canelones  
(A elegir)

\*\*\*\*\*

Combinado de Escalope de pollo, croquetas y patatas

\*\*\*\*\*

Postre Helado

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

Refrescos

\*\*\*\*\*

Aguas Minerales

***35.00 €***



## *En nuestros menús se incluye*

Bodega:

Vino Blanco René Barbier Mediterráneo  
Vino Tinto René Barbier Mediterráneo  
Cava Anna de Codorniu Brut Nature

## *Bodega Opcional*

Naverán D.O. Penedès (negre Merlot):	2.80€
Çan Feixes D.O. Penedès (blanc I negre):	3.50€
Montecillo Crianza D.O. Rioja (negre):	1.50€

## *Servicios adicionales*

Musica en vivo (duo):	475.00€
Musica en vivo (Trio, cuarteto...):	550.00-675.00€
Disc-jockey:	600.00€
Barra libre durante el baile (por copas):	5.50€
Surtido de repostería fin de fiesta:	2.80€
Detalles (recuerdos de boda, puros):	Según producto (consultar)
Figuras de Novios (varios modelos):	Según Modelo (consultar)
Fotografía:	Consultar
Alquiler Limousina:	Consultar