

SALLÉS

CIUTAT DEL PRAT
BARCELONA AIRPORT

MENÚ BODA 1

APERITIVOS A ELEGIR

Puede escoger 2 de los aperitivos que estarán incluidos en el precio de este menú.
Si lo desea, puede añadir otros aperitivos adicionales con suplemento.

ENTRANTE

Canelón de pollo con foie gras trufado y reducción de Pedro Ximénez.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo ibérico con salsa de setas y patata gratén .

Bacalao gratinado con muselina de ajo y almendras sobre cama de patata panadera.

PREPOSTRE

Sorbete de limón y mandarina.

POSTRES

Pastel de celebración
(Massini, Tres Chocolates y Chocolate Blanco con Maracuyá)

BODEGA

Aguas, cervezas y refrescos
Vino blanco Gran Gesta - Xarel·lo (D.O. Penedès)
Vino Tinto Navajas - Tempranillo (D.O. Rioja)
Cava Prima Vides Brut Nature (D.O. Cava)

Infusiones y cafés

75,00 €

por persona IVA incluido

Incluye los DETALLES FLORALES en la mesa

- PLATO PRINCIPAL: Los comensales pueden escoger libremente entre las dos opciones. No hace falta que sea la misma opción escogida para todos.
- Si algún comensal desea una opción diferente, sufre alergias, intolerancias o sigue una dieta vegetariana, vegana o halal rogamos que se comunique con suficiente antelación para poder ofrecer opciones adecuadas.
- Es posible servir platos con media ración de carne y media ración de pescado con el 15 € de suplemento.
 - Existe la opción de otras bodegas con suplemento.
- Los menús definitivos deben comunicarse como mínimo con 15 días de antelación a la celebración.

CONDICIONES RESERVA

- Para hacer efectiva la reserva debe realizarse un depósito inicial mínimo de 150 €.
 - Es posible realizar pagos parciales con antelación a la celebración.
- El importe total del menú debe abonarse como máximo el día anterior a la celebración.

SALLÉS

CIUTAT DEL PRAT
BARCELONA AIRPORT

MENÚ BODA 2

APERITIVOS A ELEGIR

Puede escoger 3 de los aperitivos que estarán incluidos en el precio de este menú.
Si lo desea, puede añadir otros aperitivos adicionales con suplemento.

ENTRANTE

Timbal de piña, aguacate, papaya, mango y langostinos
con aceite de caviar y vinagreta de miel

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Cordero al horno con patata panadera
o
Lubina al horno con langostinos y almejas a la marinera

PREPOSTRE

Mini sorbete de limón y mandarina.

POSTRES

Pastel de celebración
(Massini, Tres Chocolates y Chocolate Blanco con Maracuyá)

BODEGA

Aguas, cervezas y refrescos
Vino blanco Gran Gesta - Xarel·lo (D.O. Penedès)
Vino tinto Terra Terrae - Cavernet Sauvignon (D.O. Penedès)
Cava Prima Vides Brut Nature (D.O. Cava)

Infusiones y cafés

82,00 €

por persona IVA incluido
Incluye los **DETALLES FLORALES** en la mesa

- **PLATO PRINCIPAL:** Los comensales pueden escoger libremente entre las dos opciones. No hace falta que sea la misma opción escogida para todos.
- Si algún comensal desea una opción diferente, sufre alergias, intolerancias o sigue una dieta vegetariana, vegana o halal rogamos que se comunique con suficiente antelación para poder ofrecer opciones adecuadas.
- Es posible servir platos con media ración de carne y media ración de pescado con el 15 € de suplemento.
 - Existe la opción de otras bodegas con suplemento.
- Los menús definitivos deben comunicarse como mínimo con 15 días de antelación a la celebración.

CONDICIONES RESERVA

- Para hacer efectiva la reserva debe realizarse un depósito inicial mínimo de 150 €.
 - Es posible realizar pagos parciales con antelación a la celebración.
- El importe total del menú debe abonarse como máximo el día anterior a la celebración.

SALLÉS

CIUTAT DEL PRAT
BARCELONA AIRPORT

MENÚ BODA 3

APERITIVOS A ELEGIR

Pueden escoger 3 de los aperitivos incluidos en el precio de este menú.
Si lo desea, puede añadir otros aperitivos adicionales con suplemento.

ENTRANTE

Timbal de piña, aguacate, papaya, mango y langostinos
con aceite de caviar y vinagreta de miel

o

Canelón de pollo con foie gras trufado y reducción de Pedro Ximènez

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera con salsa de trufas con patatas al gratén

o

Suprema de rodaballo al horno con salsa verde y gulas

PREPOSTRE

Mini helado artesano de lima con albahaca

o

Sorbete de mandarina de Sóller

POSTRES

Pastel de celebración (Massini, Tres Chocolates y Chocolate Blanco con Maracuyá)

BODEGA

Aguas, cervezas y refrescos

Vino Blanco Terra Terrae - Cavernet Sauvignon (D.O. Penedès)

Vino tinto 22 Pies Crianza - Tempranillo (D.O. La Rioja)

Cava Prima Vides Brut Nature (D.O. Cava)

Infusiones y cafés

88,00 €

por persona IVA incluido

Incluye los DETALLES FLORALES en la mesa

- ENTRANTE y PREPOSTRE: La opción escogida debe ser la misma para todos los comensales
- PLATO PRINCIPAL: Los comensales pueden escoger libremente entre las dos opciones. No hace falta que sea la misma opción escogida para todos.
- Si algún comensal desea una opción diferente, sufre alergias, intolerancias o sigue una dieta vegetariana, vegana o halal rogamos que se comunique con suficiente antelación para poder ofrecer opciones adecuadas.
- Es posible servir platos con media ración de carne y media ración de pescado con el 15 € de suplemento.
 - Existe la opción de otras bodegas con suplemento.
- Los menús definitivos deben comunicarse como mínimo con 15 días de antelación a la celebración.

CONDICIONES RESERVA

- Para hacer efectiva la reserva debe realizarse un depósito inicial mínimo de 150 €.
 - Es posible realizar pagos parciales con antelación a la celebración.
- El importe total del menú debe abonarse como máximo el día anterior a la celebración.

SALLÉS

CIUTAT DEL PRAT
BARCELONA AIRPORT

MENÚ BODA 4

APERITIVOS A ELEGIR

Puede escoger 3 de los aperitivos que estarán incluidos en el precio de este menú.
Si lo desea, puede añadir otros aperitivos adicionales con suplemento.

ENTRANTE

Timbal de piña, aguacate, papaya, mango y langostinos con aceite de caviar
y vinagreta de miel

o
Ensalada de vieiras con langostinos y gulas con perlas de trufa

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pierna de cabrito con patata panadera y tomate provenzal

o
Cazuela de suquet de rape con almejas y langostino

PREPOSTRE

Mini helado artesano de lima con albahaca

o
Sorbete de mandarina de Sóller

POSTRES

Pastel de celebración (Massini, Tres Chocolates y Chocolate Blanco con Maracuyá)

BODEGA

Aguas, cervezas y refrescos

Vino Blanco 40 Vendimias - Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto 22 Pies Crianza - Tempranillo (D.O. La Rioja)

Cava Prima Vides Brut Nature (D.O. Cava)

Infusiones y cafés

92,00 €

por persona IVA incluido

Incluye los **DETALLES FLORALES** en la mesa

- **ENTRANTE y PREPOSTRE:** La opción escogida debe ser la misma para todos los comensales
- **PLATO PRINCIPAL:** Los comensales pueden escoger libremente entre las dos opciones. No hace falta que sea la misma opción escogida para todos.
- Si algún comensal desea una opción diferente, sufre alergias, intolerancias o sigue una dieta vegetariana, vegana o halal rogamos que se comunique con suficiente antelación para poder ofrecer opciones adecuadas.
- Es posible servir platos con media ración de carne y media ración de pescado con el 15 € de suplemento.
 - Existe la opción de otras bodegas con suplemento.
- Los menús definitivos deben comunicarse como mínimo con 15 días de antelación a la celebración.

CONDICIONES RESERVA

- Para hacer efectiva la reserva debe realizarse un depósito inicial mínimo de 150 €.
 - Es posible realizar pagos parciales con antelación a la celebración.
- El importe total del menú debe abonarse como máximo el día anterior a la celebración.

SALLÉS

CIUTAT DEL PRAT
BARCELONA AIRPORT

MENÚ INFANTIL

Hasta 8 años / *Fins a 8 anys*

ENTRANTES / *ENTRANTS*

Macarrones con tomate
Macarrons amb tomàquet

○
Canelones gratinados
Canalons gratinats

PLATO PRINCIPAL / *PLAT PRINCIPAL*

Fingers de pollo con patatas fritas
Fingers de pollastre amb patates fregides

○
Hamburguesa casera con patatas fritas
Hamburguesa casolana amb patates fregides

POSTRES

Helado de vainilla y chocolate
Gelat de vainilla i xocolata

○
Coulant de chocolate
Coulant de xocolata

BEBIDA INCLUIDA / *BEGUDA INCLOSA*

Agua y refrescos
Aigua i refrescs

28,00 €

Precio por persona IVA incluido
Preu per persona IVA inclòs

Las personas que requieran un menú adaptado a causa de alergias o intolerancias consulten con nuestro personal
Les persones que necessitin un menú adaptat a causa d'al·lèrgies o d'intoleràncies consulteu amb el nostre personal.

SALLÉS

CIUTAT DEL PRAT
BARCELONA AIRPORT

MENÚ APERITIVOS CON SUPLEMENTO

Brochetas de tomates con mozzarella y toque de pesto	3,50 €*
Rollito de salmón ahumado con queso cremoso	3,50 €*
Ceviche de corvina marinado con cítricos	3,50 €*
Croqueta de cocido o setas o jamón	3,50 €*
Buñuelos de bacalao	3,50 €*
Cucharita de pulpo a la gallega	4,50 €*
Langostino crujiente con salsa romesco	3,50 €*
Bao de salmón con salsa tártara	3,50 €*
Bao de panceta con salsa quinchí	3,50 €*
Gyozas con salsa agridulce o verduras o gambas o pollo	3,50 €*
Cucharita de escalivada con atún	3,50 €*
Calamares a la romana / andaluza	3,50 €*
Cucharita de esqueixada de bacalao	3,50 €*
Cucharita de foie con manzana caramelizada	3,50 €*
Jamón ibérico con pan con tomate	4,50 €*
Surtido de embutidos ibéricos con pan con tomate (jamón, chorizo, salchichón y lomo)	4,50 €*
Mini Brochetas de pollo con soja y sésamo	3,50 €*
Mini hamburguesa del chef	4,50 €*

* Precios por persona IVA incluido

ESTACIONES OPCIONALES

Corte de Jamón	475 €
Estación de 60 ostras "flor"	270€
Estación de quesos	250€ 50 personas

Precios IVA incluido

El aperitivo se servirá de pie o sentados con opción de terraza o de otro espacio con suplemento.
Las bebidas están incluidas en la misma selección del banquete.
Dispone de la opción de copa de bienvenida y de minimojitos (a cotizar)
Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

www.hotelciutatdelprat.com