



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 2022.
- Los precios no incluyen el I.V.A.



Aperitivo Clásico

Carrillera al Pedro Ximenez
Colita de gamba hojaldrada al Romesco
Croquetas artesanas
Anillas de Calamares a la Romana
"Cigarrillos Vegetales"
Surtido Variado de Canapés
Fideuà Marinerà con Allioli
Choricillos Coctail

18.00 €

Aperitivo Selecto

Igual que el clásico añadiendo:

Brocheta Yakitori
Escalibada y Anchoas sobre Tostada

21.00 €

Aperitivo Imperial

Igual que el clásico y selecto añadiendo:

Vasito-Degustación de Foie y compota de pera
Piruleta de Chocolate, Foie y Confitura de Arándanos

24.00 €

Opcional: Jamón Ibérico cortada a la vista (10.00 €/Persona)

Jamón Serrano cortado a la vista (8.00 €/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 Penedès

Cava Brut Nature

Aguas Minerales

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

80.00 €



Menú nº 2

Tronco de Merluza Palangre con Almejas

Sorbete
(Sabor a elegir)

Ternasco al Horno con Champiñones y Patatas Parisinas

Pastel Nupcial

Bodega

Vinos Blancos y Tintos del Penedés

Cava Brut Nature

Aguas Minerales

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

85.00 €



Menū n° 3

Suprema de Dorada al Chardonnay con Langostinos

Sorbete
(Sabor a elegir)

Solomillo de Ternera 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

90.00 €



Menú nº 4

Medallones de Salmón al Cava con Langostinos

Sorbete
(sabor a elegir)

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

Pastel Nupcial

Bodega

Vinos Blancos y Tintos del Penedés
Cava Brut Nature

Aguas Minerales

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

92.00 €



Menú nº 5

Lomos de Bacalao en Crema Ligera de Patata y Pimiento Verde

Sorbete
(Sabor a elegir)

Solomillo de Cerdo a la Pimienta Verde
Con Patata, Setas de temporada y Atadillo de Trigueros con
Beicon

Pastel Nupcial

Bodega

Vinos Blancos y Tintos del Penedés
Cava Brut Nature

Aguas Minerales

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

95.00 €



Menú nº6

Cazuela de Rape Julia Estilo Marinero

Sorbete
(sabor a elegir)

Pato a la Catalana con Ciruelas y Piñones

Pastel Nupcial

Bodega

Vinos Blancos y Tintos del Penedès

Cava Brut Nature

Aguas Minerales

Café Moka y Carrito de Licores Selectos

97.00 €



Menú infantil

Macarrones

○

Canelones

Combinado de Escalope de pollo, croquetas y patatas

○

Costillas de Cordero a la Parrilla

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 Roger de Flor Brut Nature

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):	6.00€
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