



Menú celebració -1-

Detall de benvinguda a taula

Còctel d'olives

Entrants a compartir

Amanida de salmó marinat amb daus de mango,

perles de mozzarella i vinagreta de fruits secs

Montadito de coca de pa cristal·lí amb tomàquet i espatlla ibèrica

Amanida russa amb ous de tobiko i bastonets de pa

Croqueta de botifarra i pamesà

Musclos *sweet chilli*

Segon plat de paix o carn (*)

Lloms de llobarro al forn, amb carxofes i daus de pernil ibèric

o

Melós de porc confitat amb salsa de mostassa Antiga,

trinxat de patata i alls tendres

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc i negre Espiadimonis – D.O. Empordà

Aigües Minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 40,00 € IVA Inclòs.

() Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit.*

En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.

Aparthotel Atenea Valles

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers

T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

Información y Reservas:

Departamento de Convenciones y Banquetes: (+34) 603 922 280 (visitas concertadas)

O vía mail: reservas@arrels-restaurant.com



Menú celebració -2-

Detall de benvinguda a taula
Còctel d'olives

Entrants a compartir
Amanida Grega

(tomàquet, formatge Feta, olives de Kalamata, ceba morada, i salsa Tzatziki)

Montadito d'espalla ibèrica en coca de pa cristal·lí amb tomàquet, i oli d'oliva verge

Taula de formatges amb melmelades i fruits secs
(curat, semicurat, brie i parmesà)

Musclos *sweet chilli*

Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima

Risotto d'ànec, pera i nous

Segon plat de carn o peix (*)

Suprema de corball sobre cremós de moniato i salsa de cava, amb caviar de llissa
o

Melós de vedella amb parmentier trufada, cebetes caramel·litzades i salsa de garnatxa

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc i negre Espiadimonis – D.O. Empordà

Aigües Minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 45,00 € IVA Inclòs.

(*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit.
En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.



Menú celebració -3-

Detall de benvinguda a taula

Còctel d'olives

Entrants a compartir

Daus de salmó amb ratlladura de llima

Montadito d'espalla ibèrica en coca de pa amb tomàquet, i oli d'oliva verge

Bao pa de melós de vedella amb salsa *kimchi*

Croqueta de ceps i foie

Llagostí cruixent d'arròs verd vietnamita i salsa *Teriyaki*

Llauneta de mandonguilles de pollastre amb sípia

Segon plat de carn o peix (*)

Llom de bacallà sobre cremós de mongetes del Ganxet, i saltat de ceps i avellanes

o

Premsat de garrí amb timbal de patata i poma al forn, amb reducció de Ratafia

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc i negre Espiadimonis – D.O. Empordà

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 49,95 € IVA Inclòs.

() Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit.*

En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.



Menú celebració -4-

Detall de benvinguda a taula

Còctel d'olives

Cookies de parmesà i orenga

Entrants a compartir

Carpaccio de bacallà amb melmelada de tomàquet i emulsió d'alga espirulina

Montadito d'espàtlla ibèrica en coca de pa amb tomàquet, i oli d'oliva verge

Anxova sobre pa cristal·lí amb tomàquet

Bao pa de melós de vedella amb salsa *kimchi*

Llagostí en cruixent d'arròs verd vietnamita i salsa *teriyaki*

Croqueta de ceps i foie

Segon plat de peix o carn (*)

Llom de rap al forn amb gamba vermella, sobre cremós de coliflor al safrà,
i salsa de cranc blau

o

Filet de vedella amb reducció de Pedro Ximénez
i patata al gratí

Servei de pa

De postres

Pastís de celebració a escollir

Copa de cava Gran Amat Brut Nature per brindar

Celler

Vi blanc i negre Espiadimonis – D.O. Empordà

Aigües minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Preu per persona 54,95 € IVA Inclòs.

(*) Màxim 7 dies abans de l'esdeveniment, s'ha de confirmar la quantitat exacta de cada plat escollit.

En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal, es tancarà un plat únic igual per tots els comensals.

El preu del menú inclou el servei de sala privada durant 3 hores.

Aparthotel Atenea Valles

Magallanes/Aragón S/N 08400 - Granollers

T. +34 938 794 820 F. +34 938 793 46

Información y Reservas:

Departamento de Convenciones y Banquetes: (+34) 603 922 280 (visitas concertadas)

O vía mail: reservas@arrels-restaurant.com



En cas de patir alguna intolerància o al·lèrgia s'ha de comunicar prèviament a la contractació de serveis.
En cas de comunicar-ho el mateix dia, possiblement no tinguem marge de maniobra.

Pastissos de celebració (no s'admet menjar de l'exterior)

. Massini tradicional

(pa de pessic amb crema cremada per sobre, farcit de nata i trufa.

El farcit també pot ser d'un sol gust: nata, trufa o crema)

. Massini de nata i fresa

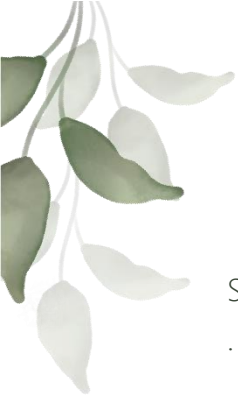
. Semifred de maduixots

. Sacher de xocolata amb mermelada d'albercoc

. Selva negra de xocolata, nata i fruits vermells

. Triple xocolata

*Els pastissos es poden presentar o bé servir directament com unes postres, segons desitgin.



SERVEIS ADICIONALS A LES CELEBRACIONS:

- . Servei de DJ professional per a amenització del banquet i ball de 2.30 hores: 600€
(inclou SGAE i impostos)
- . Lloguer equip d'àudio (altaveus, micròfon, etc..): 175/dia
- . Servei de canó de projecció i pantalla: 30€
- . Minuts personalitzades des de: 1€ / persona
- . Consumicions combinat: 7€ / consumició
- . Lloguer de sala hores extres / serveis externs: 195€/h
- . Cànon fotògraf banquets fins a 80 persones: 80€
- . Decoració amb globus: Consultar preus

Confirmació i Reserva:

Se sol·licitarà el pagament del 25% del total del banquet per a la seva confirmació.

En cas de cancel·lació amb menys de 15 dies a la data de l'esdeveniment, aquest dipòsit es perdrà en concepte de despeses de cancel·lació.



Menú infantil

Primers plats

Rigatoni blancs, salsa de tomàquet fregit i formatge ratllat a part  

○

Canelons de carn amb salsa beixamel  

○

Espatlla de pernil ibèric amb pa amb tomàquet 

Segons plats

Escalopa de pollastre amb patates fregides naturals 

○

Suprema de lluç a la planxa amb patates fregides naturals 

○

Hamburguesa de vedella galega amb patates fregides naturals

Servei de pa 

Postres

Pastís de celebració (altres al·lèrgens segons pastís)  

Beguda

Refresc o agua mineral

Aperitiu infantil
(opcional)
Patates xips

Olives farcides d'anxova
Croquetes de pollastre

Preu per persona: 6€

Preu per persona: 30,00 € IVA inclòs.

(½ menú: un plat, postres i beguda: 25,00 € IVA inclòs.

(disposem de plats sense gluten)