

Menús celebraciones



Información y Reservas: 938 794 820 o 603 922 280
reservas@arrels-restaurant.com - www.arrels-restaurant.com

▲▲ ATENEA VALLÈS APARTHOTEL
★★★★



ARRELS
RESTAURANT

1

Detalle de bienvenida en mesa

Aceitunas al Mojo picón

Chips de verduras

Entrantes a compartir

Tártar de salmón sobre dados de aguacate y tostadas de pan de algas

Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen

Croqueta de pollo y curry

Croqueta de calabaza y parmesano

Mejillones a la marinera

Minibrocheta de pollo salsa Teriyaki

Huevos pochê sobre patatas crujientes dulces y chips de cebolla

Segundo plato de carne o pescado (*) a escoger

Suprema de merluza sobre lecho de patatas panaderas

la crema de coco y manzana

o

Lingote de cerdo a baja temperatura

con parmentière de boniatos y salsa de Ratafia

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración a escoger

Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

Bodega

Vino blanco y tinto Espiadimonis - D.O. Empordà

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

40€

Iva incluido

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal,
se cerrará un plato único igual para todos los comensales.
El precio del menú incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.

Información y Reservas: 938 794 820 o 603 922 280
reservas@arrels-restaurant.com - www.arrels-restaurant.com

 **ATENEA VALLÈS APARTHOTEL**
★★★★



ARRELS
RESTAURANT

“2

Detalle de bienvenida en mesa

Aceitunas al Mojo picón

Chips de verduras

Entrantes a compartir

Tártar de atún macerado con soja y miel,
sobre dados de aguacate y tostaditas de pan de algas
Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen
Langostinos cocidos en agua de mar con salsa romesco para untar
Croqueta melosa de cochinillo y manzana
Croqueta de lomo con Torta del Casar
Calamares a la Andaluza con mayonesa de lima
Risotto de pollo con pera confitada
Huevos pochê sobre patatas boniato fritas y escamas de sal

Segundo plato de carne o pescado (*) a escoger

Suprema de corvina con láminas de ajo
y dados de jamón sobre lecho de patatas panaderas

o

Carrillada de ternera confitada
al vino tinto con timbal de patata dulce y calabacín

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración a escoger
Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

Bodega

Vino blanco Tuercebotas Tempranillo - D.O. La Rioja

Vino tinto Medieval - D.O. La Rioja

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

45€

Iva incluido

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal,
se cerrará un plato único igual para todos los comensales.
El precio del menú incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.

Información y Reservas: 938 794 820 o 603 922 280
reservas@arrels-restaurant.com - www.arrels-restaurant.com

 **ATENEA VALLÈS APARTHOTEL**
★★★★



ARRELS
RESTAURANT

‘3

Detalle de bienvenida en mesa

Aceitunas al Mojo picón

Chips de verduras

Entrantes a compartir

Tártar de atún macerado con soja y miel,
sobre dados de aguacate y tostaditas de pan de algas
Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen
Langostinos cocidos en agua de mar con salsa romesco para untar
Croqueta melosa de cochinillo y manzana
Croqueta de lomo con Torta del Casar
Calamares a la Andaluza con mayonesa de lima
Risotto de pollo con pera confitada
Huevos pochê sobre patatas boniato fritas y escamas de sal

Segundo plato de carne o pescado (*) a escoger

Lomo de bacalao con muselina de ajos tiernos
sobre lecho hummus de judías

o

Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura
con "trinxat" de patata y su jugo al romero

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración a escoger
Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

Bodega

Vino blanco Mariner - D.O. Penedès

Vino tinto Dairo - D.O. Montsant

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

49,95€

Iva incluido

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido.
En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal,
se cerrará un plato único igual para todos los comensales.
El precio del menú incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.

Información y Reservas: 938 794 820 o 603 922 280
reservas@arrels-restaurant.com - www.arrels-restaurant.com



ATENEA VALLÈS APARTHOTEL

★★★★



ARRELS
RESTAURANT

4

Detalle de bienvenida en mesa

Aceitunas al Mojo picón

Chips de verduras

Entrantes a compartir

Ensalada de Burrata con dados de manzana

y tomates Cherry confitados con salsa pesto

Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen

Langostinos cocidos en agua de mar con salsa romesco para untar

Croqueta melosa de cochinillo y manzana

Croqueta de lomo con Torta del Casar

Calamares a la Andaluza con mayonesa de lima

Risotto de pollo con pera confitada

Huevos pochê sobre patatas boniato fritas y escamas de sal

Segundo plato de carne o pescado (*) a escoger

Suquet de colita de rape al estilo tradicional

o

Costilla de vaca cocinada a baja temperatura

con salsa barbacoa a la miel y patatas platillo rotas

Servicio de pan

De postre

Pastel de celebración a escoger

Copa de cava Gran Amat Brut Nature para brindar

Bodega

Vino blanco Vol d'Ànima de Raimat - D.O. Costes del Segre

Vino tinto Tarsus Roble - D.O. Ribera del Duero

Aguas Minerales

Refrescos o cervezas

Café o infusión

54,95€

Iva incluido

(*) Máximo 7 días antes debe confirmarse la cantidad exacta de cada plato elegido.

En caso de no poder confirmar la cantidad del plato principal,
se cerrará un plato único igual para todos los comensales.

El precio del menú incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.

Información y Reservas: 938 794 820 o 603 922 280
reservas@arrels-restaurant.com - www.arrels-restaurant.com



ATENEA VALLÈS APARTHOTEL

★★★★



ARRELS
RESTAURANT

'5

Aperitivo de bienvenida de pie

Tártar de salmón con aguacate y salsa Thai sweet chili
Cremoso de Burrata con salsa pesto y tostas de pan
Paletilla ibérica con coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen
Ravioli crujiente de chistorra con huevo
Croqueta de langostinos con "Rovellons"
Calamares a la Andaluza con mayonesa de lima y pimientos del padrón
Buñuelos de gamba, coco y curry
Minihamburguesa de ternera retinto con salsa bbq

Bebida aperitivo

Vino blanco, tinto y rosado Espiadimonis (D.O Empordà)
Vermut blanco, negro y rosado Yzaguirre
Cava Perelada Brut Rosado
Refrescos
Bitter sin alcohol
Cerveza de barril y sin alcohol

Plato principal

Solomillo de Vaca madurada con,
patatas dulces fritas y salsa de Oporto
Servicio de pan

Bodega

Vino tinto El Paseante El Pispá - D.O. Montsant
Aguas Minerales
Refrescos o cervezas

De postre

Pastel de celebración a escoger
Copa de cava Oliver Batllori Brut Nature - D.O. Cava

Café o infusión

70€
Iva incluido

El precio del menú incluye el servicio de sala privada durante 3 horas.

Información y Reservas: 938 794 820 o 603 922 280
reservas@arrels-restaurant.com - www.arrels-restaurant.com

 **ATENEA VALLÈS APARTHOTEL**
★★★★

Menú Infantil

Disponemos de platos sin gluten

Primer plato a escoger

Rigatoni blancos, salsa de tomate frito y queso rallado a parte
Canelones de carne con salsa bechamel
Espalda de jamón ibérico con pan con tomate

Segundos platos a escoger

Escalopa de pollo con patatas naturales fritas
Suprema de merluza a la plancha con patatas naturales fritas
Hamburguesa de ternera gallega con patatas naturales fritas
Servicio de pan

Postres

Pastel de celebración
(otros alérgenos según pastel)

Bebida

Refresco o agua mineral

30€

Por persona. Iva incluido

(½ menú: un plato, postres y bebida 25 € IVA Incluido)

Aperitivo Infantil (OPCIONAL)

Patatas chip, Olivas rellenas de anchoa, Croquetas de pollo

6€

Por persona. Iva incluido

Información y Reservas: 938 794 820 o 603 922 280
reservas@arrels-restaurant.com - www.arrels-restaurant.com

Pasteles de celebración

Massini tradicional

(bizcocho con crema quemada por encima, relleno de nata y trufa. El relleno también puede ser de un sólo gusto: nata, trufa.)

Massini de nata y fresa

Semifrío de fresas

Sacher de chocolate con mermelada de albaricoque

Selva Negra de chocolate, nata y frutos rojos

Triple chocolate

*Los pasteles se pueden presentar o bien servir directamente como unos postres, según deseen.

Servicios adicionales a las celebraciones

Servicio de DJ profesional para armonización
del banquete y baile de 2.30 horas **700€**

Alquiler equipo de audio (altavoces, micrófono, etc.): **175/día**

Servicio de cañón de proyección y pantalla: **30€**

Minutas personalizadas desde: **1€ / persona**

Consumiciones combinado : **7€ / consumición**

Alquiler de sala horas extras / servicios externos: **150€/h**

Cánon fotógrafo banquetes hasta 80 personas: **80€**

Decoración con globos: **Consultar precios**

Todos los precios son con impuestos incluidos

Información y Reservas: 938 794 820 o 603 922 280
reservas@arrels-restaurant.com - www.arrels-restaurant.com

Alergias

En caso de sufrir alguna intolerancia o alergia ha de comunicarse previamente durante la contratación de servicios. En caso de comunicarlo el mismo día, puede ser que no haya margen de maniobra



Confirmación y Reserva

Se solicitará el pago del 25% del total del banquete para su confirmación. En caso de cancelación con menos de 15 días a la fecha del evento, este depósito se perderá en concepto de gastos de cancelación.

El hotel Atenea Vallès es el administrador - gestor único de los servicios de las salas. Disponemos de un amplio abanico de servicios de animación tanto para adultos como para niños; fotógrafos, audiovisuales y cualquier otro servicio relativo a las celebraciones. Consulte presupuesto o información sin compromiso. No se admite ningún servicio externo que no sea contratado por el hotel, a excepción del servicio de fotografía, siempre que se cumpla con el pago del canon correspondiente y con el comprobante de servicios profesionales. No se admite el acceso ni el consumo de alimentos ni bebidas externas al hotel. El Hotel se reserva el Derecho de Admisión dentro de los límites establecidos por la Normativa de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas y otra normativa vigente.

Información y Reservas: 938 794 820 o 603 922 280
reservas@arrels-restaurant.com - www.arrels-restaurant.com