

Celebració 2018

L'equip de l'hotel Alimara posa a la seva disposició tot el necessari per tal que una data tan especial es converteixi en un dia inoblidable.

A continuació els presentem la nostra oferta gastronòmica i els serveis que incloem en el preu del menú:

- Fil musical a la sala
- Decoració, minutes i llistat de taules
- Tres places de pàrquing
- Organització i protocol

Amb la nostra dedicació i flexibilitat els volem garantir, una proposta totalment adaptada al seu gust i necessitats, per fer que la celebració sigui única i irrepetible.

Menú

ENTRANT	Caneló rostit trufat amb galeta de cacau i beixamel d'ametlla
PRINCIPAL	Melós ibèric amb tatin de pinya i ju de canyella
POSTRE	Sacher amb melmelada de gerds
CELLER	Petit Clot dels Oms D.O. Penedès Mas Rabell Alquimia D.O. Catalunya Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava Aigües minerals, infusió o cafè (supl. carro de licors 3,00€)

Preu amb opció snacks a taula: 42,00€
Preu menú amb opció aperitiu a taula: 54,00€
Preu menú amb opció aperitiu a peu dret: 59,00€

Opció snacks (a taula)

Xips de patata
Olives gordal
Sandvitx de formatge de cabra i gerds
Botó de truita de patates amb alloli

Opció aperitiu (a taula o peu dret)

SNACKS

Xips de patata
Olives gordal

APERITIUS FREDS

Sandvitx de formatge de cabra i gerds
Mini-integral de rosbif i mostassa
Kebab de pollastre amb salsa de iogurt
A escollir entre:
Brandada de bacallà amb melmelada de tomàquet
Salpicó de gamba i cítrics
A escollir entre:
Bombó de foie i poma amb pa d'espècies
Botó de steak tartar de vedella
A escollir entre:
Sashimi de tonyina amb hummus
Cornet de salmó marinat

APERITIUS CALENTS

Croquetes de pernil ibèric
A escollir entre:
Bikini de brie i tòfona
Broqueta de xistorra amb porra i mel de sidra
A escollir entre:
Parmentier de pop
Llagostí planxa amb maionesa de wasabi

CELLER

Vi blanc, vi negre, cava, aperitius, cerveses i refrescos

SUPLEMENT EN CAS D'ESCOLLIR TOTES LES REFERÈNCIES: 6,00€

Ampliació aperitiu

Fideuà marinera amb allioli	3,50€/persona
Risotto amb bolets i parmesà	3,50€/persona
Assortiment de makis i sushis	3,50€/persona
Assortiment d'embotits * (xoriço ibèric, llonganissa i catalana)	3,30€/persona
Assortiment de formatge * (Mahó, Gayarre del Valle Roncal, Garrotxa, Idiazábal)	4,10€/persona
Paleta ibèrica tallada a ma *	250,00€/unitat
Paleta ibèrica de gla tallada a ma *	375,00€/unitat
Pernil ibèric tallat a ma *	480,00€/unitat
Pernil ibèric de gla tallat a ma *	650,00€/unitat

*El servei inclou pa de vidre amb tomàquet

Altres entrants

Risotto de llagostins amb crema de fines herbes	supl. 0,30€
Coca tèbia de gambes amb rostit de tomàquet, carbassó i mussolina de marisc	supl. 0,30€
Niu fred de llagostins amb cítrics i sèsam	supl. 3,00€
Tàrtar micuit de llagostins i salmó amb mango, alvocat i oli de vainilla	supl. 3,00€
Tatin de verdures amb bacallà confitat i mussolina d'all	supl. 3,00€
Tronc de lluç amb vel de cansalada, porro escalivat i salsa de farigola	supl. 3,50€
Carpaccio de vedella amb encenalls de foie, festucs i caviar de vi negre	supl. 4,00€
Turnedó de rap amb arròs de sípia i salsa de suquet	supl. 8,00€

Altres principals

Filet de porc, caneló de bolets i salsa de porto	sense supl.
Filet de porc rossini amb milfulls de poma i salsa de tòfona	supl. 1,50€
Tronc de lluç amb vel de cansalada, porro escalivat i salsa de farigola	supl. 3,50€
Espatlla de xai a la cullera amb aligot de formatge Mahó	supl. 4,50€
Filet de vedella amb milfulles de patata i formatge Cabrales al vermut	supl. 6,00€
Embolíc de llobarro amb ceba al pedro ximenes i veuloté de cava amb caviar	supl. 6,50€
Xai de llet a la cullera amb salsa de rostit a la menta	supl. 7,00€
Filet de vedella rossini amb tatin de poma i salsa de tòfona	supl. 10,00€
Turnedó de rap amb arròs de sípia i salsa de suquet	supl. 11,00€

Altres postres

El clàssic Massini	sense supl.
Xoco ²	supl. 1,50€
La nostra Selva Negra	supl. 1,50€
Cremós de vainilla amb streuzel d'ametlla	supl. 2,00€
Roca de coco-mango	supl. 2,00€

Xarrups

De mojito d'alfàrega amb escuma de llima	supl. 2,50€
De gintònic amb gerds	supl. 2,50€
De llimona verda amb hibiscus	supl. 2,50€

Suplement celler

VI BLANC

Dilema D.O. Rueda	sense supl.
Almodi Petit D.O. Terra Alta	supl. 0,28€
Viña Sol D.O. Catalunya	supl. 0,64€
Castell Raimat Chardonnay D.O. Costers del Segre	supl. 0,99€
Clot dels Oms D.O. Penedès	supl. 1,21€

VI NEGRE

Azabache crianza D.O.C. Rioja	sense supl.
Tierras de Murillo Crianza D.O.C. Rioja	sense supl.
Torres Celeste Roble D.O. Ribera del Duero	supl. 1,08€
Clot dels Oms D.O. Penedès	supl. 1,29€
Formiga de Vellut D.O.O. Priorat	supl. 3,31€

CAVA

Rabellat i Vidal Brut D.O. Cava	supl. 0,42€
Vall Dolina Reserva Brut Nature Ecològic D.O. Cava	supl. 1,29€
Sadurní Oliver Brut Nature D.O. Cava	supl. 1,14€
Privat Brut Nature D.O. Cava	supl. 1,79€
Parxet Brut Nature D.O. Cava	supl. 2,70€

PREU PER PERSONA

Maridatge per a entrant, principal i postres
En cas de voler servei també durant l'aperitiu, consultar preu

Menú infantil combinat

(menors de 12 anys)

APERITIU

Patates xip
Olives farcides
Broqueta de fuet i formatge

COMBINAT HAMBURGUESA: 31,00€

Hamburguesa de vedella
Amanida amb daus de formatge
Mini-pizza
Truita de patates
Croquetes de rostit
Patates fregides

COMBINAT LLUÇ: 31,00€

Baretes de lluç arrebossades
Amanida amb daus de formatge
Mini-pizza
Truita de patates
Croquetes de rostit
Patates fregides

COMBINAT ROSTIT: 31,00€

Cuixa de pollastre al forn
Amanida amb daus de formatge
Mini-pizza
Truita de patates
Croquetes de rostit
Patates fregides

COMBINAT POLLASTRE: 31,00€

Pollastre arrebossat
Amanida amb daus de formatge
Mini-pizza
Truita de patates
Croquetes de rostit
Patates fregides

POSTRES

Pijama o pastís de celebració

BEGUDA

Aigües minerals, refrescos i sucs

Menú infantil complet

(per a nens entre 13 i 17 anys)

APERITIU Patates xip
Olives farcides
Broqueta de fuet i formatge

ENTRANT Macarrons amb tomàquet
Canelons de carn
Meló amb pernil

PRINCIPAL Pollastre arrebossat
Cuixa de pollastre al forn
Hamburguesa al plat

Guarnició a escollir entre: patates fregides, amanida o verdura

POSTRES Pijama o pastís de celebració

BEGUDES Aigües minerals, refrescos i sucs

PREU PER NEN: 36,00€

El menú o combinat haurà de ser el mateix per a tots els nens

Extra bossa de lliminadures: 2,50€/unitat

Serveis addicionals

Discoteca (servei exclusiu)	650,00€
Ambientació durant el banquet i dues hores de ball	
(Consultar tarifes per a les dates 1 i 6 de gener i 24, 25 i 26 de desembre)	
[En el cas que la discoteca o l'ambientació musical sigui externa a l'hotel, suposarà un suplement de 200€]	
Servei de begudes	15,00€
Composició: J&B, Cutty Shark, Ballantine's, Smirnoff, Stolichnaya, Bombay, Bombay Sapphire, Beffeater, Cacique, Bacardi, Caney, Caney Añejo, licors variats, refrescs, vi, cava i cervesa	
(Consultar tarifes per a les dates 1 i 6 de gener i 24, 25 i 26 de desembre)	
* Suplement de mojitos i caipirinhas (4 €/adult)	
Projecció durant el banquet	60,00€
Projector, portàtil, megafonia de la sala i tècnic	
Menú staff	24,00€
Fotògrafs, animadors, monitors, etc..	
Fundes	1,50€/cadira
Centre de globus i noms de fusta	preus a consultar
Gran varietat d'opcions	
Animació	Preus en web
www.animarius.com	
Servei de fotografia i vídeo (sense exclusivitat)	
Estudi Xavier García telf. 93 3258004 // Joan Cabes telf. 93 1570675	

Per allargar la festa

Preu calculat en base a les persones contractades **des de l'inici de l'esdeveniment**

Servei de begudes primera hora extra	10,00€/persona
Servei de begudes a partir de la segona hora	8,50€/persona
Servei de discoteca	155,00€/hora
(En el cas que la discoteca o l'ambientació musical sigui externa a l'hotel, l'hora extra suposarà un suplement de 40 €)	

Ressopó

Candy bar (4.5 kg de llepolies)	120,00€
Taula dolça (175 peces de pastes variades)	125,00€
Mini-entrepans	1,55€/unitat
Broquetes de fruita natural	2,05€/unitat
Donuts i cookies	1,55€/persona
Servei de cafè espresso	2,00€/persona
Font de xocolata	
Servei de dues hores que inclou: font, xocolata, base il·luminada, cambrer, fruita i complements	
○ Font mitjana (fins a 30 persones)	358,00€
○ Font mitjana (30 - 50 persones)	370,00€
○ 2 Fonts mitjanes (51-100 persones)	435,00€
○ Font mitjana (50-100 persones)	385,00€
○ Font mitjana (101-120 persones)	490,00€
○ Font gran (101 a 150 persones)	634,00€

Condicions de reserva

- Tots els preus que s'indiquen inclouen el 10% IVA en els serveis de restauració i el 21% IVA en la resta de serveis (impost subjecte a canvis governamentals).
- Preus vàlids per a grups de mínim 18 adults en sala privada.
- Grups entre 12 y 17 adults tindran un suplement de lloguer de sala de 100 €.
- Consultar condicions per a grups de menys de 12 adults.
- El menú haurà de ser el mateix per a tots els adults, excepte per raons mèdiques o dietètiques.
- El menú s'ha de comunicar com a mínim 7 dies abans de l'esdeveniment.
- Es podran fer variacions del número d'assistents fins a 48 hores abans de l'esdeveniment. Qualsevol canvi posterior incorrerà en despeses de cancel·lació del 100% del preu del menú.
- En cas de portar decoració floral pròpia, no es descomptarà del preu final del menú.
- És obligatori contractar el servei de begudes sempre que hi hagi ball.
- No està permès consumir aliments aliens al nostre establiment.
- Durada del servei per a menús amb snacks: dues hores i mitja.
- Durada del servei per a menús amb aperitiu: tres hores.
- Hora límit d'estada en sala per a serveis nocturns, fins a les 04:30 hores.

Condicions de pagament

- **300€** per a la reserva en ferm de l'espai. Aquest dipòsit no serà reemborsat en cas de cancel·lació.
- 90% del total del banquet cinc dies abans de la celebració (descomptant el primer dipòsit)
- 10% restant i els possibles extres s'abonaran al final de l'esdeveniment.