



HOTEL
CARLEMAN Y
••••

Menús Banquetes HOTEL CARLEMAN Y



Xavier Arrey, chef de los restaurantes Pati Verd y Índigo, es también el responsable de las comidas de los banquetes del Hotel Carlemany. Su cocina, fresca, innovadora y al mismo tiempo elaborada con una depurada técnica, se basa en los mejores productos de cada temporada y en el gusto por la sencillez. Con el apoyo de su equipo de cocina y del equipo de sala, sus banquetes se convertirán en auténticos encuentros gastronómicos.

* No dude en contactarnos para solicitar su menú de celebración a medida, nuestro equipo comercial le preparará las mejores opciones según sus necesidades. comercial2@carlemany.es



Menús

CARLEMANY

Pica-pica

Snacks crujientes de torrezno y pimentón ahumado
Ensaladilla russa
Twistter de gamba
Mini burger de pollo con curri
Surtido de manchego y Mahón, longaniza y butifarra blanca

Éste pica pica puede sustituir los tres primeros platos de los menús 1, 2 y 3 del tipo Carlemany, quedando al mismo precio.

Pica pica

Snacks crujientes de torrezno y pimentón ahumado
Pincho de aceitunas y boquerones
Coca de pan con tomate y jamón ibérico
Ensaladilla russa
Twistter de gamba
Mini burger de pollo con curri
Surtido de manchego y Mahón, longaniza y butifarra blanca
Calamares a la andaluza

Éste pica pica puede sustituir los tres primeros platos de los menús 4, 5 y 6 del tipo Carlemany, quedando al mismo precio.

Menú 1

Taboulé con pasas, limón y menta

••••

Pez espada con tempura de verduras y patata violeta

••••

Cremoso de frutos rojos con helado de yoghurt y fresa

••••

Petits fours

Bodega

Vino blanco Maragda (D.O. Empordà) - Cava Celleret Brut
(D.O. Cava) - Aguas minerales y café

Precio menú 1: 30,00 € + 10% I.V.A. - 33,00 €

Menú 4

Ensalada clásica César con pollo

••••

Lomo de bacalao gratinado con almendras

••••

Frambuesa con coco y bescuit

••••

Petits fours

Bodega

Vino blanco Maragda (D.O. Empordà) - Cava Celleret Brut
(D.O. Cava) - Aguas minerales y café

Precio menú 4: 33,00 € + 10% I.V.A. - 36,30 €

Menú 2

Ensalada griega con feta, tomate, aceitunas y orégano

••••

Codillo de ternera con ceps y jugo de carne

••••

Tiramisú con helado de café

••••

Petits fours

Bodega

Vino tinto Alquimia (D.O. Catalunya) - Cava Celleret Brut
(D.O. Cava) - Aguas minerales y café

Precio menú 2: 30,00 € + 10% I.V.A. - 33,00 €

Menú 5

Ensalada de jamón ibérico y frutas

••••

Merluza con basmati aromatizado con cítricos y jengibre

••••

Helado de recuit con compota de moras y galleta dulce

••••

Petits fours

Bodega

Vino blanco Maragda (D.O. Empordà) - Cava Celleret Brut
(D.O. Cava) - Aguas minerales y café

Precio menú 5: 35,00 € + 10% I.V.A. - 38,50 €

Menú 3

Fiocetti con queso y pera

••••

Secreto de cerdo con gratin y bacon

••••

Chocolate y mango con helado de mandarina

••••

Petits fours

Bodega

Vino tinto Alquimia (D.O. Catalunya) - Cava Celleret Brut
(D.O. Cava) - Aguas minerales y café

Precio menú 3: 30,00 € + 10% I.V.A. - 33,00 €

Menú 6

Ensalada de langostinos con frutas y flores

••••

Mediana de ternera con patata gratinada, pimientos y aceite de romesco

••••

Fresa con vainilla y cola

••••

Petits fours

Bodega

Vino tinto Alquimia (D.O. Catalunya) - Cava Celleret Brut
(D.O. Cava) - Aguas minerales

Precio menú 6: 38,00 € + 10% I.V.A. - 41,80 €

Menús GASTRONÓMICOS

Menú 1

Tapita de lomo de salmón con vainilla y pasión



Aperitivo crujiente de gamba con mayonesa de tinta



Vieira con pomelo y papaya



Merluza de palangre con gyozas, jengibre y soja



Dados de lechón deshuesada, naranja y canela



Pastel tres chocolates y frambuesa



Café y petits fours

Bodega

Vino blanco Xic Xarel·lo (D.O. Penedès) - Vino tinto Merian (D.O. Terra Alta) - Cava Mont Ferran Berta Bouzi (DO Cava)

Precio menú 1: 54,00 € + 10% I.V.A. - 59,40 €

Menús GISELA

Menú 1

Tapita de temporada



Vieiras con coco, mango y vainilla



Rape con gnocchis de calabaza y naranja



Espalda de cordero con ravioli de ricota, cebolla caramelizada e ibérico



Semi frío de fresa y helado de yoghurt y frutos del bosque



Petits fours

Bodega

Vino blanco Xic Xarel·lo (D.O. Penedès) - Vino tinto Merian (D.O. Terra Alta) - Cava Gran Bach Brut (D.O. Cava) - Aguas minerales

Precio menú 1: 46,00 € + 10% I.V.A. - 50,60 €

Menú 2

Tapita de langostín en tempura de arroz y yuzu



Aperitivo de tartar de atún con perlas de mango



Mi-cuit de pato con pan de especias, nueces y miel de clavo



Rape con nori, panceta y cremoso de raíces



Filet de buey con confitado de patata violeta, ceps y trompetas



Pastel de cítricos con menta y chocolate



Café y petits fours

Bodega

Vino blanco Xic Xarel·lo (D.O. Penedès) - Vino tinto Merian (D.O. Terra Alta) - Cava Mont Ferran Berta Bouzi (DO Cava) - Aguas minerales y carrito de licores

Precio menú 2: 59,00 € + 10% I.V.A. - 64,90 €

Menú 2

Tapita de temporada



Hígado de pato con higos, canela y nueces



Lubina con hinojo, limón y anís



Filete de buey con parmentier, pimienta y aceite de trufa



Tres chocolates con helado de galletas Oreo



Petits fours

Bodega

Vino blanco Xic Xarel·lo (D.O. Penedès) - Vino tinto Merian (D.O. Terra Alta) - Cava Gran Bach Brut (D.O. Cava)

Precio menú 2: 49,00 € + 10% I.V.A. - 53,90 €