



HOTEL
CARLEMAN
• • •

Menus de Banquets HOTEL CARLEMAN



Xavier Arrey, le chef de restaurant El Pati Verd et Indigo, est aussi le responsable des banquets dans l'Hôtel Carlemany.

Sa cuisine, fraîche, novatrice et dans le même temps préparée avec une technique raffinée est basée sur les meilleurs produits de chaque saison.

Avec l'équipe de cuisine et salle, les banquets seront un véritable événement gastronomique.

* S'il vous plaît contactez notre équipe de vente pour préparer les meilleures options en fonction de vos besoins **comercial2@carlemany.es**



Menus

CARLEMAN Y

Pica pica

Snacks de lardon avec paprika

"ensaladilla russa"

Twister de crevettes

Assortiment de fromages et charcuteries

Mini hamburger de poulet avec curry

Cette formule peut remplacer les menus 1,2 et 3 qui vous ai proposé par Carlemany au même prix.

Pica-pica

Snacks de lardon avec paprika

Brochette d'olives and anchois

"ensaladilla russa"

Assortiment de fromages et charcuteries

Mini hamburger de poulet avec curry

Twister de crevettes

Coca avec jambon ibérique

Calamar panée

Cette formule peut remplacer les menus 4,5 et 6 qui vous ai proposé par Carlemany au même prix.

Menu 1

Taboulé avec raisins secs, citron vert et menthe

••••

Espadon avec tempura de légumes et vitelotte noire

••••

Crèmeuse de fruits rouges, yogourt glacée et fraises

••••

Petits fours

Boissons

Vin blanc Maragda (D.O. Catalunya) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Eaux minérales et café

Prix menu 1: 30,00 € + 10% TVA .- 33,00 €

Menu 4

Salade César avec poulet

••••

Filet de morue avec gratin d'amande

••••

Framboise, noix de coco et bescuit

••••

Petits fours

Boissons

Vin blanc Maragda (D.O. Catalunya) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Eaux minérales et café

Prix menu 4: 33,00 € + 10% TVA .- 36,30 €

Menu 2

Salade Grec avec fromage feta, tomate, olives et oregane

••••

Jarret de veau accompagné de cèpes et jus de viande

••••

Tiramisu avec café glacé

••••

Petits fours

Boissons

Vin rouge Alquimia (DO Catalunya) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Eaux minérales et café

Prix menu 2: 30,00 € + 10% TVA .- 33,00 €

Menu 5

Salade avec jambon ibérique et fruits

••••

Merlu avec basmati aromatisé aux agrumes et gingembre

••••

Glacé de "recuit" avec confiture de mûres et cookie douce

••••

Petits fours

Boissons

Vin blanc Maragda (DO Empordà) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Eau minérale

Prix menu 5: 38,00 € + 10% TVA .- 38,50 €

Menu 3

Fiocchetti avec fromage et poire

••••

Secret de porc ibérique ave gratin et bacon

••••

Chocolat et mangue avec glacé de mandarine

••••

Petits fours

Boissons

Vin rouge Alquimia (DO Catalunya) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Eaux minérales et café

Preu menú 3: 30,00 € + 10% IVA .- 33,00 €

Menu 6

Salade avec crevettes, fruits et fleurs

••••

Veau avec gratin de pommes de terre, poivrons et huile de romesco

••••

Fraises avec vanille et cola

••••

Petits fours

Boissons

Vin rouge Alquimia (DO Catalunya) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Eaux minérales et café

Prix menu 6: 38,00 € + 10% TVA .- 41,80 €

Menus

GASTRONOMIQUE

Menu 1

Apéritif de filet de saumon avec vanille
et fruita de la passion

• • • •

Apéritif de crevettes croquantes avec mayonnaise

• • • •

Coquille Saint-Jacques avec pamplemousse
et papaye

• • • •

Merlu avec gyozas, gingembre et soja

• • • •

Dés de cochon de lait désossé ave orange
et cannelle

• • • •

Gâteau au chocolat avec framboise

• • • •

Café et petits fours

Boissons

Vin blanc Xic Xarel·lo (DO Penedès) - Vin rouge Merian
(DO Terra Alta) - Cava Mont Ferran Berta Bouzi (DO Cava)
Eau minérale et Chariot de liqueurs

Prix menu 1: 54,00 € + 10% TVA .- 59,40 €

Menu 2

Apéritif de langoustines avec tempura de riz et yuzu

• • • •

Apéritif de tartare de thon avec mangue

• • • •

Mi cuit de canard avec pain d'espèces

• • • •

Lotte avec nori, bacon et crème de légumes-racines

• • • •

Filet de bœuf avec confit de vitelotte noire,
cèpes et trompettes de la mort

• • • •

Gâteau au citrique avec menthe et chocolat

• • • •

Café et petits fours

Boissons

Vin blanc Xic Xarel·lo (DO Penedès) - Vin rouge Merian
(DO Terra Alta) - Cava Mont Ferran Berta Bouzi (DO Cava)
Eau minérale et Chariot de liqueurs

Prix menu 2: 59,00 € + 10% TVA .- 64,90 €

Menus

GISELA

Menu 1

Apéritifs de saison

• • • •

Coquille Saint-Jacques avec noix de coco, mangue
et vanille

• • • •

Lotte de mer avec gnocchis de potiron et orange

• • • •

Épaules d'agneau avec ravioli de ricota, oignon
caramélisé et jambon ibérique

• • • •

Fraises semi-froides, glacé de yogourt
et fruits de bois

• • • •

Petits fours

Boissons

Vin blanc Xic Xarel·lo (DO Penedès) - Vin rouge Merian
(DO Terra Alta) - Cava Gran Bach Brut (DO Cava)
Eau minérale

Prix menu 1: 46,00 € + 10% TVA .- 50,60 €

Menu 2

Apéritifs de saison

• • • •

Foie de canard avec figues, cannelle et noix

• • • •

Loup de mer avec citron, fenouil et anis

• • • •

Filet de bœuf avec
parmentier, poivre et huile de tofu

• • • •

Gâteau au chocolat avec glacé d'Oreo

• • • •

Petits fours

Boissons

Vin blanc Xic Xarel·lo (DO Penedès) - Vin rouge Merian
(DO Terra Alta) - Cava Gran Bach Brut (DO Cava)
Eau minérale et café

Prix menu 2: 49,00 € + 10% TVA .- 53,90 €