



HOTEL CARLEMAN Y

••••



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

Sa cuisine, fraîche, novateur 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 avec notre équipe de vente pour préparer les meilleures options en fonction de vos besoins comercial2@carlemany.es

Apéritifs CARLEMAN Y

Apéritifs Froids

Snacks croquants croustillants et paprika
Épaule ibérique avec « pa de coca » et des tomates
Cornet de guacamole, hummous et fromage bleu
Tartare de thon, gingembre et wakame
Mini salade César avec dinde
Mi-cuit de foie avec figue
Mini "coca de recapte" avec "escalivada"
Dattes avec bacon
Mini sandwich végétal
Dés omelette de pommes de terre
Taboulé avec raisins secs et ras al hanout

Desserts

Verrine rafraîchissante mojito et Mini brownie

Boissons

Cava Brut, boissons fraîches, bière, eaux minérales, vin blanc et rouge, apéritifs.

* Hors menu

Jambon de Jabugo coupé instantanément devant le client
Brochettes de fruits avec du chocolat chaud et café
Chocolat avec « melindros » (biscuits typiques) et café
Gâteau de célébration et cafés

Apéritifs Chauds

Croquettes aux rôtis
Stick de poisson avec sauce tartara
Mini hamburger de poulet avec curry
Calamars à l'andalusien
Risotto au fromage
Mini brochette de porc ibérique avec "ximixuri"
Twist de crevette
Tempura de légumes
Fiocchetti de poire et fromage gorgonzola
"Farcellet" de saucisse noire, pomme et cannelle

Buffet

« fideuà » avec des seiches, gambas et moules
Riz noir aux calmars
Tartare de bœuf
Plateau de fromages catalans, espagnols et français avec leurs pains

Apéritif

DINATOIR

Apéritifs Froids

Snacks croquants croustillants et paprika
Épaule ibérique avec du « pa de coca » et des tomates
Cornet de guacamole, houmous et fromage bleu
Flute de saucisson de campagne
Pain aux céréales et blanc de dinde
Mi-cuit de foie avec figue
Mini "coca de recapte" avec "escalivada"
Datte avec bacon
Dés de omelette de pommes de terre
Mini sandwich végétal
Taboulé avec raisins secs et ras al hanout

Desserts

Verrine de fruits frais coupés en morceaux
ou
Mini brownie

Boissons

Cava Brut, boissons fraîches, bière, eaux minérales, vin blanc et rouge, apéritifs.

* Hors menu

Jambon de « jabugo » coupé instantanément devant le client
Pâtisseries et café
Gâteau de célébration et café

Apéritif

COMPLET

Apéritifs Froids

Snacks croquants croustillants et paprika
Épaule ibérique avec du « pain de coca » et tomates
Cornet de guacamole, houmous et fromage bleu
Tartare de thon avec gingembre et wakame
Mini salade César avec dinde
Mi-cuit de foie avec figue
Mini "coca de recapte" avec "escalivada"
Taboulé avec raisins secs et ras al hanout
Mini sandwich végétal
Datte avec bacon
Dés de omelette de pommes de terre

Desserts

Verrine rafraîchissante de mojito ou Mini brownie

Boissons

Cava Brut, boissons fraîches, bière, eaux minérales, vin blanc et rouge, apéritifs.

* Hors menu

Jambon de « Jabugo » coupé instantanément devant le client
Brochettes de fruits avec du chocolat chaud et café
Pâtisserie et café
Gâteau de célébration et café

Apéritifs Chauds

Croquettes aux rôti
Stick de poisson avec sauce tartara
"Coca" avec "sobrasada" et fromage maó
Mini hamburger de poulet avec curry
Risotto au fromage
Mini brochette de porc ibérique avec "ximixurri"
Twist de crevette
"Farcellet" de saucisse noire, pomme et cannelle
« fideuà »

Apéritifs Chauds

Croquettes aux rôti
Stick de poisson avec sauce tartara
Mini hamburger de poulet avec curry
Risotto au fromages
Mini brochettes de porc ibérique avec "ximixurri"
Twist de crevette
"Farcellet" de saucisse noire, pomme et cannelle
Tempura de légumes
« fideuà » (spécialité catalane)
fiocetti de poire et fromage gorgonzola
Calamars à l'andalusien

Apéritif de PRÉSENTATION

Apéritifs Froids

Snacks croquants croustillants et paprika
Épaule ibérique avec « pa de coca » et tomates
Taboulé avec raisins secs et ras al hanout
Mini sandwich végétal
Dés de omelette de pommes de terre

Desserts

Mini brownie
ou
Verrine rafraîchissante de caipirinha

Boissons

Cava Brut, boissons fraîches, bière, eaux minérales,
vin blanc et rouge, apéritifs.

*** Hors menu**

Jambon de « Jabugo » coupé instantanément devant le client
Pâtisseries et café

Apéritifs Chauds

Croquettes aux rôtis
Stick de poisson avec sauce tartara
Mini hamburger de poulet avec curry
Mini brochette de porc ibérique et "ximixurri"
Twist de crevette
Fiocetti de poire et fromage gorgonzola
Calamars à l'andalusien