HOTEL
CARLEMANY

Menús Banquetes
HOTEL CARLEMANY

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**

Plaça Miquel Santaló 17002 Girona T. +34 972 21 12 12 carlemany@carlemany.es www.hotelcarlemanygirona.com

Menús
CARLEMANY

Pica-pica
Nuestras chips de banana, yuca y violeta
Brocheta de langostino en tempura
Surtido de quesos y panes
Mini burger con queso
Croquetas de jamón ibérico

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

Menú 1

Ensalada de queso Mogent con granada y moras
• • • •
Calamar con parmentier de patatay pimiento esc.
• • • •
Pastel de manzana con sorbete de manzana verde
• • • •
Café y petit fours

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

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

Menú 2

Ensalada de boquerones, manzana verde y aceite de curri
• • • •
Codillo de ternera con ceps y jugo de carne
• • • •
Frutos rojos con crema de mango
• • • •
Café y petit fours

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

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

Menú 3

Fiocci de gorgonzola y nueces
• • • •
Lomo de bacalao gratinado con almendra y patata de Olot
• • • •
Texturas de chocolate
• • • •
Café y petit fours

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

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

Pica pica
Nuestras chips de banana, yuca y violeta
Brocheta de langostino en tempura
Sandwich de buey y cebolla crujiente
Surtido de quesos y panes
Mini burger con cheddar
Croquetas de jamón ibérico
Coca de sobrasada y queso de Mahón
Guacamole con nachos

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

Menú 4

Ensalada de salmón ahumado con yoghurt y frambuesa
• • • •
Mediana de ternera con tempura de verduras y aceite de romesco
• • • •
Refrescante de limón, menta y mojito
• • • •
Café y petit fours

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

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

Menú 5

Ensalada clássica César con pollo
• • • •
Merluza con basmati aromatizado con cítricos y jengibre
• • • •
Compota de fresa con helado de cuajada
• • • •
Café y petit fours

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

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

Menú 6

Ensalada de roast beef con setas en escabeche
• • • •
Rape con trinchado de jamón, boniato y aceite de tófona
• • • •
Cremoso de vainilla con brownie y helado
• • • •
Café y petit 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 €

Plaça Miquel Santaló 17002 Girona T. +34 972 21 12 12 carlemany@carlemany.es www.hotelcarlemanygirona.com

Menús GASTRONÓMICOS

Menú 1

Tapita de mi-cuit de atún con limón confitado

Aperitivo de langostino con parmentier de trompeta de la muerte y rebozuelos

Mogent con compota de tomate, ruca y Kalamata

Rape con hoja de panceta ibérica y patata violeta

Canelón de confit con crema de foie y naranja

Pastel de chocolate con leche y helado Oreo

Café y petit fours

Bodega

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

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

Menú 2

Tapita de foie con higos y pan de especies

Aperitivo de vieira con coco, mango y sakura

Bacalao con cítricos, patata cremosa y aceitunas negro

Gallo de mar con almendra, hinojo y Pernod

Filete de buey con ravioli de alcachofa y aceite de trufa

Pastel de chocolate blanco y fresa

Café y petit fours

Bodega

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

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

Menús GISELA

Menú 1

Tapita de temporada

Langostinos con ensalada de flores y frutas

Filete de gallo de mar con guisado de guisantes, ibérico y menta

Cochinillo confitado con cremoso de patata violeta y aceite de trufa

Piña con coco y mojito

Café y petit 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 temporada

Vieiras con chutney de calabaza, zanahoria y curri

Fish and chips de rape y boniato

Filete de buey con ceps, ibérico y Porto

Pastel de chocolate con mandarina

Café y petit 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 2: 49,00 € + 10% I.V.A. .- 53,90 €