

HOTEL
CARLEMAN Y
••••• *Girona*

Menús Banquets
HOTEL CARLEMAN Y



Xavier Arrey, xef dels restaurants Pati Verd i Índigo, és també el responsable dels àpats dels banquets de l'Hotel Carlemany.

La seva cuina, fresca, innovadora i alhora elaborada amb una depurada tècnica, es basa en els millors productes de cada temporada i en el gust per la senzillesa.

Amb el suport del seu equip de cuina i de l'equip de sala, els seus banquets es convertiran en autèntiques trobades gastronòmiques.

* No dubti en contactar-nos per sol·licitar el seu menú de celebració a mida, el nostre equip comercial li prepararà les millors opcions segons les seves necessitats. **comercial2@carlemany.es**



Menús

CARLEMANY

Pica-pica

Snacks cruixents de rostes i pimentó fumat
Ensaladilla russa
Twistter de gamba
Assortiment de manxego i Maó, llonganissa i bull blanc
Mini burger de pollastre amb curri

Aquest pica-pica pot substituir els tres primers plats dels menús 1, 2 i 3 dels tipus Carlemany, quedant al mateix preu.

Pica-pica

Snacks de rostes i pimentó
Pinxo d'olives i seitons
Coca amb tomàquet i pernil ibèric
Ensaladilla russa
Twistter de gamba
Assortiment de manxego i Maó, llonganissa i bull blanc
Mini burger de pollastre amb curri
Calamars a l'andalusa

Aquest pica-pica pot substituir els tres primers plats dels menús 4, 5 i 6 dels tipus Carlemany, quedant al mateix preu.

Menú 1

Taboulé amb panses, llimona i menta

••••

Emperador amb tempura de verdures i patata violeta

••••

Cremós de fruits vermells amb gelat de iogurt i maduixa

••••

Petits fours

Celler

Vi blanc Maragda (DO Empordà) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Aigües minerals i cafè

Preu menú 1: 30,00 € + 10% IVA .- 33,00 €

Menú 4

Amanida clàssica Cèsar amb pollastre

••••

Llom de bacallà gratinat amb ametlla

••••

Gerds amb coco i bescuit

••••

Petits fours

Celler

Vi blanc Maragda (DO Empordà) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Aigües minerals i cafè

Preu menú 4: 33,00 € + 10% IVA .- 36,30 €

Menú 2

Amanida grega amb feta, tomàquet, olives i orenga

••••

Jarret d'ibèric amb ceps i suc de carn

••••

Tiramisú amb gelat de cafè

••••

Petits fours

Celler

Vi negre Alquimia (DO Catalunya) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Aigües minerals i cafè

Preu menú 2: 30,00 € + 10% IVA .- 33,00 €

Menú 5

Amanida de pernil ibèric i fruites

••••

Lluç i basmati aromatitzat amb cítrics i gingebre

••••

Gelat de recuit amb compota
de mores i galeta dolça

••••

Petits fours

Celler

Vi blanc Maragda (DO Empordà) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Aigües minerals i cafè

Preu menú 5: 35,00 € + 10% IVA .- 38,50 €

Menú 3

Fiocetti amb formatge i pera

••••

Secret de porc amb gratin i bacó

••••

Xocolata i mango amb gelat de mandarina

••••

Petits fours

Celler

Vi negre Alquimia (DO Catalunya) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Aigües minerals i cafè

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

Menú 6

Amanida de llagostins amb fruites i flors

••••

Mitjana de vedella amb patata gratinada,
pebrots i oli de romesco

••••

Maduixa amb vainilla i cola

••••

Petits fours

Celler

Vi negre Alquimia (DO Catalunya) - Cava Celleret Brut
(DO Cava) - Aigües minerals i cafè

Preu menú 6: 38,00 € + 10% IVA .- 41,80 €

Menús GASTRONÒMICS

Menú 1

Tapeta de llom de salmó amb vainilla i passió



Aperitiu cruixent de gamba amb mahonesa de tinta



Vieira amb pomelo i papaia



Lluç de palangre amb gyozas, gingebre i soja



Daus de porcella desossada, taronja i canyella



Pastís de tres xocolates i gerds



Cafè i petits fours

Celler

Vi blanc Xic Xarel·lo (DO Penedès) - Vi negre Merian (DO Terra Alta) - Cava Mont-Ferrant Berta Bouzy (DO Cava) Aigües minerals i Carret de licors

Preu menú 1: 54,00 € + 10% IVA .- 59,40 €

Menús GISELA

Menú 1

Tapeta de temporada



Vieires amb coco, mango i vainilla



Rap amb gnocchis de carbassa i taronja



Espatlla de xai amb ravioli de ricota, ceba caramel·litzada i ibèric



Semi fred de maduixa i gelat de iogurt i fruits del bosc



Petit fours

Celler

Vi blanc Xic Xarel·lo (DO Penedès) - Vi negre Merian (DO Terra Alta) - Cava Gran Bach Brut (DO Cava) Aigües minerals i cafè

Preu menú 1: 46,00 € + 10% IVA .- 50,60 €

Menú 2

Tapeta de llagostí en tempura d'arròs i yuzu



Aperitiu de tartar de tonyina amb perles de mango



Mi-cuit d'ànec amb pa d'espècies, nous i mel de clau



Rap amb nori, cansalada i cremós d'arrels



Filet de bou amb confitat de patata violeta, ceps i trompetes



Pastís de cítrics amb menta i xocolata



Cafè i petits fours

Celler

Vi blanc Xic Xarel·lo (DO Penedès) - Vi negre Merian (DO Terra Alta) - Cava Mont-Ferrant Berta Bouzy (DO Cava) Aigües minerals i Carret de licors

Preu menú 2: 59,00 € + 10% IVA .- 64,90 €

Menú 2

Tapeta de temporada



Fetge d'ànec amb figa, canyella i nous



Llobarro amb fonoll, llimona i anís



Filet de bou amb parmentier, pebrot i oli de tòfona



Tres xocolates amb gelat d'Oreo



Petits fours

Celler

Vi blanc Xic Xarel·lo (DO Penedès) - Vi negre Merian (DO Terra Alta) - Cava Gran Bach Brut (DO Cava) Aigües minerals i cafè

Preu menú 2: 49,00 € + 10% IVA .- 53,90 €