

HOTEL
CARLEMANY
••••• *Girona*

Menus de Banquets
HOTEL CARLEMANY



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

Sa cuisine, frais, novateur et dans le même temps préparé 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 contacté avec notre équipe de vente pour préparer les meilleurs options en fonction de vos besoins comercial2@carlemany.es



Menus

CARLEMANY

Apéritif

Chips de légumes épicées

Guacamole avec nachos

Croquettes aux cèpes

Assortiment de fromage manchego et de fromage de chèvre, saucisse et boutifarre noire

Mini burger de veau au bacon et oignons croustillants

Cet apéritif peut remplacer les deux premiers plats des menus 1 et 2 des types Carlemany, pour le même prix.

MENU 1

Salade César au poulet

--

Lotte aux champignons et jus de viande

--

Cheesecake crémeux

--

Petits fours

Cave à Vin

Vin blanc ou rouge Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Eaux minérales et café

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

MENU 2

Fiocchetti au gorgonzola

--

Moelleux de veau accompagné d'une purée aux trompettes et chou frisé

--

Tiramisu café et cacao

--

Petits fours

Cave à Vin

Vin blanc ou rouge Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Eaux minérales et café

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



Menus

CARLEMANY

Apéritif

Chips de légumes épicées

Guacamole avec nachos

« Coca » à la tomate et jambon ibérique

Croustillant aux pommes, boutifarre noire et cannelle

Assortiment de fromage manchego et de fromage de chèvre, saucisse et boutifarre noire

Mini burger de veau, bacon et oignons croustillants

Croquettes aux cèpes

Cet apéritif peut remplacer les deux premiers plats des menus 3 et 4 des types Carlemany, pour le même prix.

MENU 3

Salade au fromage de chèvre et sa vinaigrette aux framboises

--

Secreto de Duroc accompagné de frites, lard et jus de thym

--

Fraises accompagnées de biscuit et crème glacée

--

Petits fours

Cave à Vin

Vin blanc ou rouge Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Eaux minérales et café

Prix menu 4: 32,73 € + 10% TVA - 36,00 €

MENU 4

Ravioli aux cèpes et aux pignons

--

Dos de cabillaud avec amandes et compotée de tomates

--

Crème au fromage à la compote de mûres

--

Petits fours

Cave à Vin

Vin blanc ou rouge Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Eaux minérales et café

Prix menu 4: 32,73 € + 10% TVA - 36,00 €



Menus

CARLEMANY

Apéritif

Chips de légumes épicées

Guacamole avec nachos

« Coca » à la tomate et jambon ibérique

Croustillant aux pommes, boutifarra noire et cannelle

Brie frit accompagné de compote de fraises

Assortiment de fromage manchego et de fromage de chèvre, saucisse et boutifarra noire

Mini burger de veau, bacon et oignons croustillants

Croquettes aux cèpes

Cet apéritif peut remplacer les deux premiers plats des menus 5 et 6 des types Carlemany, pour le même prix.

MENU 5

Salade au saumon fumé accompagnée d'ananas
et fruit de la passion

--

Côte de veau accompagnée de purée et cèpes confits

--

Rafraîchissement à la mangue et noix de coco

--

Petits fours

Cave à vin

Vin blanc ou rouge Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Eaux minérales et café

Prix menu 5: 35,46 € + 10% TVA - 39,00 €

MENU 6

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

--

Merlu aux asperges et gnocchi

--

Gâteau aux trois chocolats accompagné
de glace à la cerise

--

Petits fours

Cave à vin

Vin blanc ou rouge Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Eaux minérales et café

Prix menu 6: 35,46 € + 10% TVA - 39,00 €



Menus

GASTRONOMIQUES



MENU 1

TPetite tapa de crémeux aux cèpes, parmesan
et huile de truffe

--

Apéritif de coquille Saint-Jacques avec crémeux
de haricots blancs, romarin et pistaches

--

Foie de canard aux noix, pomme verte et réglisse

--

Lotte accompagnée de trompettes, houmous et yaourt

--

Filet de bœuf accompagné d'artichaut, céleri
et tempura d'oignon tendre

--

Gâteau aux trois chocolats et framboises

--

Café et petits fours

Cave à Vin

Vin blanc Mar de Lluna Moscat. *DO Empordà*

Vin rouge Ergo. *DO Empordà*

Cava Privat. *DO Cava*

Eaux minérales et chariot de liqueurs

Prix menu 1: 53,65 € + 10% TVA - 59,00 €

MENU 2

Petite tapa de tartare de saumon à la menthe,
citron vert et mayonnaise au wasabi

--

Apéritif de tataki de thon à l'ail noir, soja et orange

--

Coquilles Saint-Jacques à la noix de coco,
mangue et vanille

--

Bar accompagné de cèpes sautés et potiron

--

Carré de Nebraska accompagné de petits pois,
vitelotte et moutarde

--

Crémeux de fruits rouges et cerises noires amarena

--

Café et petits fours

Cave à Vin

Vin blanc Mar de Lluna Moscat. *DO Empordà*

Vin rouge Ergo. *DO Empordà*

Cava Privat. *DO Cava*

Eaux minérales et chariot de liqueurs

Prix menu 1: 59,09 € + 10% TVA - 65,00 €

Menus GISELA



MENU 1

Petite tapa de saison

--

Rosbif de saumon à la noix de coco et aux framboises

--

Lotte aux cèpes, trompettes et jus de viande

--

Confit d'ibérique accompagné de crémeux
de pois chiches et orange

--

Gâteau au citron vert et chocolat blanc

--

Petits fours

Cave à Vin

Vin blanc Mar de Lluna Moscat. *DO Empordà*

Vin rouge Ergo. *DO Empordà*

Cava Privat. *DO Cava*

Eaux minérales et café

Prix menu 1: 45,45 € + 10% TVA - 50,00 €

MENU 2

Petite tapa de saison

--

Foie gras de canard mi-cuit aux pommes et agrumes

--

Daurade accompagnée d'artichaut et parmesan

--

Filet de bœuf accompagné de purée d'ibérique et chou frisé

--

Gâteau mangue et fruit de la passion

--

Petits fours

Cave à Vin

Vin blanc Mar de Lluna Moscat. *DO Empordà*

Vin rouge Ergo. *DO Empordà*

Cava Privat. *DO Cava*

Eaux minérales et café

Prix menu 2: 49,09 € + 10% TVA - 54,00 €

