



Playa de Santa Cristina, Lloret de Mar

Estimados señores,

Agradecemos su visita en la que se interesan para nuestro restaurante con el fin de celebrar su banquete de bautizo.

El Hotel Santa Marta es el lugar ideal para una celebración de ensueño.

Nos complace adjuntarle nuestras sugerencias de menús, los cuales son orientativos y por tanto modificables según sus preferencias

Estamos a su disposición para enseñarles personalmente nuestro hotel, y a la vez aprovechamos la ocasión para saludarles cordialmente.

Luís Tremoleda i Massachs
Director de Restaurants y Banquetes

LUNCH N º 1

Platos fríos

Selección de canapés
Tostada de Anchoas de La Escala
Brocheta de mozzarella y cherry de pera en la albahaca
Pincho de tortilla de patata
Quiche Lorraine
Panes rellenos;
Chapata de jamón - Flautas de látigo
Viena con catalana y viena con queso

Platos calientes;

Mini hamburguesas, dentro del pan
Brocheta de pollo con piña
Pincho de Framfurcitos con patata mesa
Filetes de rape Orly
Croquetas de Pollo
Calamares a la Romana
Albóndiga con sepia
Rissoto de cepa con crujiente de jamón

* * * * *

Los postres

Brocheta de frutas naturales y culis de frambuesa
Sorbete de gintónic

* * * * *

Pastel de bautizo

Petits fours



Bodega

Refrescos - San Francisco - Martini – Bitter
COL_LECCIO de Masia Vallformosa, D O Cava
MASIA Freye, Chardonnay i Parellada de Domenech.Vidal
MASIA Freye, Syrha, ull de llebre de Domenech.Vidal
Aguas minerales
Cafe y licores

PRECIO POR PERSONA, 67.00 . - €. + 10 % I.V.A.

LUNCH N ° 2

Platos fríos

Jamón ibérico con chapata y tomate
Tosta de foie gras con pera - Anchoas de la escala sobre chip de yuka
Brocheta de mozzarella y cherry de pera - tostada con sardina ahumada y pimiento
Chupito de gazpacho de sandía con berberechos
Chapata de buy blanco - flautas de fuet

Platos calientes;

Mini hamburguesas dentro del pan - Brocheta de pollo con piña
Pincho de Framfurcitos con patata tablon
Filetes de rape Orly - Croquetas de Pollo
Chupa chup de verduras con romesco
Crujiente de sobrasada con miel - Albóndiga con sepia
Rissoto de ceps con crujiente de jamón

Los postres

Brocheta de frutas naturales y coulis de frambuesa
Sorbete de gin tónico

Pastel de bautizo

Petits fours



Bodega

Refrescos - San Francisco - Martini - Bitter
COL_LECCIO de Masia Vallformosa, D O Cava
MASIA FREYE, chardonnay i perellada de Domenech.Vidal
MASIA FREYE, Syrha, tempranillo de Domenech.Vidal
Aguas minerales
Cafe y licores

PRECIO POR PERSONA, 72,00 . - € . + 10 % I.V.A.

LUNCH N ° 3

Platos fríos

Brocheta de gamba con melón y aceite de cebollino
Dados de bacalao y espuma de tomate
Carpaccio de piña y cigala en el aceite de cebollino
Cucharita de bogavante a la perigordini
Fersellet de mango y queso fresco y miel con mermelada de frambuesa
Mini tartar de lubina con huevos de salmón - crujiente de trigo con viruta de jamón de pato

Chupito de ;

Boullabaisse con pinchos de frutos del mar ó Gazpacho de sandia con berberechos

Platos calientes;

Tempura de espárrago triguero con langostino - Piruleta de bacalao y cigala con ibérico en tempura
Croquetas de pollo de la casa - Chipirones de Blanes a la Andaluza
Cromesky de cigalas con bacon - Brochetas de pescado y marisco en el aceite de albahaca
Brick de queso y marisco - Navajas a la plancha salteadas
Mini vieira gratinada a la gallega - Piruleta langostino con crujiente de trigo.
Brocheta de solomillo de ternera con cebolla tierna al aroma de oporto

Los postres

Virutas de piña con fresitas de bosque en la gelée de lima y menta con sorbete de limón

Pastel de bautizo

Petits fours



Bodega

MASIA FREYE, Muscat, perellada de Domenech.Vidal
MASIA FREYE, Shyra, tempranillo de Domenech.Vidal
COL_LECCIO de Masia Vallformosa, D O Cava
Aguas minerales
Cafe y licores

PRECIO POR PERSONA, 82,00 . - €. + 10 % I.V.A.



MENU Nº 4

COPA DE BIENVENIDA

Servido en la terraza del hotel

Selección de canapes - tostada de aguacate y queso - croquetas de pollo
Cava pinot noir - San Francisco



MENU

Pica pica servido en la mesa

Plats freds

Chupito de gazpacho de sandía con berberechos
"Farcellet" de mango y queso fresco con marisco - Cucharita de queso de cabra con membrillo
Tartar de atún con huevas de tobiko - Brocheta de gamba con melón
Salmón marinado con ginebra y mostaza - Dados de bacalao con espuma de tomate
Carpaccio de piña con cigala con aceite de ciboulet

Plats calents;

Chipirones fritos a la Andaluza - Buñuelos de bacalao
Huevos fritos de codorniz - Brik de queso y marisco
Calamares a la Romana - Almejas a la marinera
Mejillones con crujiente de pistachos
Navajas a la plancha salteadas - Cromesky de marisco
Brocheta de solomillo de ternera con cebolla tierna al aroma de oporto

Plato principal

Medallones de merluza en salsa de almejas al ibérico

O

Jarrete de cordero al horno con mosaico de verduras del Maresme

Pastel de bautizo

Petits fours



Bodega

MASIA LA SALA, Xarel•lo macabeu chardonnay, de Domenech.Vidal, D.O. Penedès
MASIA LA SALA, Tempranillo cabernet sauvignon garnatxa, de Domenech.Vidal, D.O. Penedès
COL•LECCIÓ, Brut Nature Reserva, Chardonnay, Parellada, de Masia Vallformosa, D.O. Cava
Aguas minerales
Cafe y licores
Aguardientes fríos

PRECIO POR PERSONA, 84,95. - € . + 10% I.V.A.

APERITIVO

Para los menus Nº 5 y Nº 6

Aperitivos fríos

"Farcellet" de mango y queso fresco con marisco
Cucharita de queso de cabra con membrillo
Tartar de atún con huevas de tobiko
Brocheta de gamba con melón
Salmón marinado con ginebra y mostaza
Carpaccio de piña con cigala con aceite de ciboulet
Dados de bacalao con espuma de tomate

Aperitivos calientes

Croquetas de pollo
Buñuelos de bacalao
Huevos fritos de codorniz
Brik de queso y marisco
Calamares a la Andaluza
Almejas a la marinera
Navajas a la plancha salteadas
Brocheta de solomillo de ternera con cebolla tierna al aroma de oporto
Cromesky de marisco

Servicio de bar

Cóctel especial, Cava, Martinis, Combinados, Long Drinks
Jerez, Whisky, Campari, Refrescos



- Los recomendamos la posibilidad de incorporar en los aperitivos diferentes tipos de bufetes.

<u>Salmon ahumado con pan melba y sus picados</u>	5,00 .- €
<u>Jamón de Jabugo con pan de coca y tomate</u>	6,00 .- €
<u>Virutas de trufa con foie gras y/o mil hojas de foie con manzana caramelizada</u>	4,00 .- €
<u>Tartar de ternera al Calvados y/o tartar de lubina al Jerez</u>	4,00 .- €
<u>Tabla de quesos con mermeladas de la abuela y frutos secos</u>	3,00 .- €
<u>Huevos de Codorniz fritos con sobrasada</u>	4,00 .- €
<u>Risotto de setas con crujiente de jamón ibérico</u>	3,15 .- €
<u>Suplemento en el aperitivo con champán francés</u>	4.85 .- €



MENU N ° 5

Aperitivo

Entrante

Tartar de aguacate y tomate con sardina ahumada

Plato principal

Jarrete de cordero al horno con mosaico de verduras del Maresme

Pastel de bautizo

Petits fours

Bodega

MASIA LA SALA, Xarel·lo macabeu chardonnay, de Domenech.Vidal, D.O. Penedès
MASIA LA SALA, Tempranillo cabernet sauvignon garnatxa, de Domenech.Vidal, D.O. Penedès
COL·LECCIÓ, Brut Nature Reserva, Chardonnay, Parellada, de Masia Vallformosa, D.O. Cava

Aguas minerales

Cafe y licores

Aguardientes fríos

PRECIO POR PERSONA, 87.00 . - € . + 10% I.V.A.



MENU N ° 6

Aperitivo

Entrante

Crujiente de brie con setas y langostinos a la reduccion de Pedro Ximenez

Plato principal

Pularde de Bresse con setas y brocoli a la mantequilla

Los postres

Biscuit glace a la yema quemada, fresones, higos confitados, culis de frambuesa

Pastel de bautizo

Petits fours

Bodega

FREYÉ, Xarel·lo Chardonnay, de Domenech.Vidal, D.O. Penedès
FREYÉ, Shyra, tempranillo, de Domenech.Vidal, D.O. Penedès
BERTHA, Reserva Brut Nature, Macabeu, Parellada, Xarel·lo, Cava Bertha, D.O. Cava

Aguas minerales

Cafe y licores

Aguardientes fríos

PRECIO POR PERSONA, 95.00. - € . + 10% I.V.A.

Estación de bienvenida

Aguas con sabores, cava, selección de cervezas

Precio por persona **4.00. - €.** + 10% I.V.A

Estación del Vermut tradicional

Cono de patatas chips, Selección de vermouths.

Nuestra lata de berberechos, almejas, boquerones, mejillones con salsa espínale

Precio por persona **7.50. - €.** + 10% I.V.A

Estación de vinos

Vall Llach Embruix, Clos d'Agon Amic, Els Pics, Tramp, Mas Oller Mar Blanc

Quinta Apolonia Belondrade, El Jardín de Lucía, Celler Credo Miranius

Precio por persona **7.00. - €.** + 10% I.V.A



Para los más pequeños:

MENU Nº 1: Canelones Rossini Ó Escalope de pollo con patatas fritas, Tulipa de helados variados y Pastel de comunión. Refrescos, Aguas minerales.

Precio por persona **40.00. - €.** + 10% I.V.A

MENU Nº 2: Macarrones Boloñesa y Escalope de pollo con patatas fritas, Tulipa de helados variados y Pastel de comunión. Refrescos, Aguas minerales.

Precio por persona **49.50. - €.** + 10% I.V.A

MENU Nº 3: Filetes de Lenguado a la Romana y Solomillo de Ternera Grille garni, Tulipa de helados y Pastel de comunión. Refrescos, Aguas minerales.

Precio por persona **52.00. - €.** + 10% I.V.A

Menus para el staff. (Foto, video, DJ, etc.).

Precio por persona **50.00. - €.** + 10% I.V.A



- Menús adaptados para personas con alergias o intolerancias, vegetarianos, veganos, celíacos, etc.



El precio del menú comprende:

- Tarjetas con el nombre de los comensales.
- Búsqueda y distribución de las mesas. (Sitting), Se entregara la lista 7 días antes del evento.
- El baile será de dos horas y las bodas de tarde noche se finalizara como máximo a las 02,00 AM.

PRECIO DE LOS MENUS IMPRESOS, (por persona) **2.85. - €.**

BANQUETES EN LA ZONA DE LA PLAYA, (Por persona) **35.00. - €.**

- Incluye; El espacio, el material del aperitivo y de la comida.

CENTROS Y DECORACIÓ, (por mesa) 60.00. - €.

- Incluye la decoración de las mesas y del aperitivo.
- No incluida la decoración de la piscina.
- Podemos personalizar su decoración con presupuesto a medida.

PELUQUERÍA - ESTETICIEN

- Servicio profesional de peluquería y maquillaje, consultar tarifas y los tratamientos disponibles.

ANIMACION INFANTIL,

- Mago, payasos, castillos hinchables, según presupuesto

FOTOGRAFÍA Y VIDEO

- Nuestro equipo de profesionales en fotografía y vídeo se encargarán del mejor reportaje.



AMENIZACIONES:

El hotel le ofrecerá nuestros servicios, uno de los puntos más importantes de la celebración es la música,
por lo que le recomendamos a nuestros profesionales de confianza y los equipos de más alta calidad.

- DISCO MÓBIL, (Durante la comida y dos horas del baile) 865,00. - €.
- ORGANISTA, 650,00. - €.
- BARRA LIBRE, (Por Persona y hora) 9,85. - €.
- BARRA LIBRE PREMIUM, (Por Persona y hora) 14,00. - €.
- ALQUILER DE EQUIPO PARA PRYECCIONES, 150,00. - €.
- PIRAMID CLUB, (Barra libre 2 horas, Por persona) 24,00. - €.

La barra libre se facturará sobre el total de invitados.
Derechos de autor no incluidos. SGAE, AGEDI, AISGE

- SERVICIO DE CANGUROS, La hora / 18.00. - €.

RESOPÓN:

- Mini bocaditos y Brochetas de fruta natural 5.00. - €.
- Chocolate com churros 3.25. - €.
- Fondue de chocolate blanca o negra, según presupuesto. .

