



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 comunión.

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.

Lluís Tremoleda y Massachs  
Director de Restaurantes y Banquetes



## **APERITIVO**

### **Aperitivos fríos**

Sorbete 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  
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  
Mejillones con crujiente de pistachos  
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>Jamón de Jabugo y pan de coca de vidre con tomate y aceite de oliva</u>	7,00 .- €
<u>Mesa de quesos con mermeladas de la abuela y frutos secos</u>	6,00 .- €
<u>Risotto de ceps o arroz negro o fideua o albóndigas con sepia</u>	4,25 .- €
<u>Mesa de salmón ahumado, pan Melba y picados</u>	5,00 .- €
<u>Virutas de trufa con foie gras y/o mil hojas de foie con manzana caramelizada</u>	7,00 .- €
<u>Tartar de ternera al Calvados y/o tartar de lubina al Jerez</u>	5,00 .- €
<u>Huevos de Codorniz fritos con sobrasada</u>	4,00 .- €
<u>Suplemento en el aperitivo con champán francés</u>	7.95 .- €



## **MENU A**

### **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**

Sorbete 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

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 primera Comunión**

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, ..... 93.50. - €.** 10 % I.V.A. incluido



## **MENU N ° I**

### **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 primera comunión**

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, ..... 95.75 . - €.** 10 % I.V.A. incluido



## **MENU N ° II**

### **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 primera comunión**

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, ..... 104.00. - €.** 10 % I.V.A. incluido



### **MENU N ° III**

#### **Aperitivo**

#### **Entrante**

Burrata con anchoas de la escala y tomate a la miel y mostaza

#### **Plato principal**

Solomillo de cerdo iberico al moscatel y pastel de patata

#### **Los postres**

Piña a la crema quemada

#### **Pastel de primera comunión**

Petits fours

#### **Bodega**

PALOMO COJO, Verdejo, Blanco Joven, Unesdi, D.O. Rueda

RAMON BILBAO, Crianza, Tempranillo, Bodegas Ramon Bilbao, D.O.Ca. Rioja

CHARLOTTE RIGAUD, Reserva Brut Nature, Macabeu, Parellada, Xarel•lo, D.O. Cava

Aguas minerales, cafe y licores, Aguardientes fríos

**PRECIO POR PERSONA, ..... 108.50 - €.** 10 % I.V.A. incluido



### **MENU N ° IV**

#### **Aperitivo**

#### **Entrante**

Ensalada de vieiras y quenefas de salmón ahumado

Sorbete de limón al cava

#### **Plato principal**

Curbina en suprema a la albahaca con crujiente de ibérico

#### **Los postres**

Brocheta de frutas confitadas y culis de frambuesa

#### **Pastel de primera comunión**

Petits fours

#### **Bodega**

VAILET, Blanco Joven, Macabeu, Garnatxa Blanca, Celler Espelt, D.O. Empordà

99 PUNTS NEGRE, Tinto Roble, Garnatxa Negra, Syrah, Celler Espelt, D.O. Empordà

GALA, Brut Reserva, Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel•lo, Caves Vallformosa, D.O. Cava

Aguas minerales, Cafe y licores, Aguardientes fríos

**PRECIO POR PERSONA, ..... 122.00. - €.** 10 % I.V.A. incluido



**MENU N ° V**

**Aperitivo**

**Entrante**

Medallones de lubina de la costa con almejas y verduras al aceite de albahaca

Sorbete de limón perfumado a la menta silvestre

**Plato principal**

Lomos de ternera de leche a la crema ceps y mil hojas de patata

**Los postres**

Frutas rojas del bosque al culis de mango con tulipa de helado de mascarpone

**Pastel de primera comunión**

Petits fours

**Bodega**

BANCAL DEL BOSCH, Garnatxa Blanca, Vinyes Domenech, D.O. Montsant  
ABADAL FRANC, Tinto Roble, Cabernet Franc, Tempranillo, Bodegas Abadal, D.O. Pla de Bages  
LOLA BY PACO & LOLA, Macabeu, Parellada, Xarel·lo, S. C. Vitivinicola Arousana Scg, D.O. Cava  
Aguas minerales, Cafe y licores, Aguardientes fríos

**PRECIO POR PERSONA, ..... 139.00. - €.** 10 % I.V.A. incluido



**MENU N ° VI**

**Aperitivo**

**Entrante**

"Quillat" de pescado y marisco a la Monaguesca  
Rape, filetes de lenguado, calamares, cigala, langostino y almejas

Sorbete de marc de Champagne

**Plato principal**

Filete de ternera de Girona a la crema de trufa y mosaico de verduras del Maresme

**Los postres**

Sopa de fresones con tartar de frutas tropicales y helado de mascarpone

**Pastel de primera comunión**

Petits fours

**Bodega**

QUINZE ROURES, Blanco Crianza, Garnatxa Blanca, Garnatxa Gris, Celler Espelt, D.O. Empordà  
GOTES DEL PRIORAT, Tinto Roble, Carinyena / Mazuelo, Garnatxa Negra, Alfredo Arribas, D.O.Q. Priorat  
GRAMONA LA CUVÉE, Reserva Brut, Xarel·lo, Macabeu, Caves Gramona, D.O. Cava  
Aguas minerales, Cafe y licores, Aguardientes fríos

**PRECIO POR PERSONA, ..... 145.75. - €.** 10 % I.V.A. incluido



### **Estación de bienvenida**

Aguas con sabores, cava, selección de cervezas

**Precio por persona** 5.00 . - €. 10 % I.V.A. incluido

### **Estación del Vermut tradicional**

Cono de patatas chips, Selección de vermutos.

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

**Precio por persona** 8.50 . - €. 10 % I.V.A. incluido

### **Estación de vinos**

Vall Llach Embruiç, Clos d'Agon Amic, Els Pics, Tramp, Mas Oller Mar Blanc  
Quinta Apolonia Belondrade, El Jardín de Lucía, Celler Credo Miranius

**Precio por persona** 11.00 . - €. 10 % I.V.A. incluido



### **Para los más pequeños:**

**MENU Nº 1;** Canelones Rossini Ó Escalope de pollo con patatas fritas, Tulipa de helados variados y pastel de comuniónl. Refrescos, Aguas minerales. **Precio por persona** 45.00 . - €. 10 % I.V.A. incluido

**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** 54.00 . - €. 10 % I.V.A. incluido

**MENU Nº 3;** Filetes de Lenguado a la Romana y Solomillo de Ternera Grille garni, Tulipa de helados y Tarta de comunión. Refrescos, Aguas minerales. **Precio por persona** 58.00 . - €. 10 % I.V.A. incluido

**Menus para el staff.** (Foto, video, DJ, etc.). **Precio por persona** 55.00 . - €. 10 % I.V.A. incluido



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



**PRECIO DE LOS MENUS IMPRESOS**, (por persona) 2.85. - €. 10 % I.V.A. incluido

**BANQUETES EN LA ZONA DE LA PLAYA**, (Por persona) 38,00. - €. 10 % I.V.A. incluido

- Incluye; el material del aperitivo y de la comida.
- No incluye; El alquiler del espacioespacio,

### **CENTROS Y DECORACIÓ**

- 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 . - €. 10 % I.V.A. incluido
- PIANISTA, 650,00 . - €. 10 % I.V.A. incluido
- BARRA LIBRE, (Por Persona y hora) 11.55 . - €. 10 % I.V.A. incluido
- BARRA LIBRE PREMIUM, (Por Persona y hora) 18,70 . - €. 10 % I.V.A. incluido
- ALQUILER DE EQUIPO PARA PROYECCIONES, 198,00 . - €. 10 % I.V.A. incluido

La barra libre se facturará sobre el total de invitados.

Derechos de autor no incluidos. SGAE, AGEDI, AISGE

- SERVICIO DE CANGUROS, La hora / 19.80 . - €. 10 % I.V.A. incluido

### **RESOPÓN:**

- Mini bocaditos y Brochetas de fruta natural 6.60 . - €. 10 % I.V.A. incluido
- Chocolate com churros 4.25 . - €. 10 % I.V.A. incluido
- Fondue de chocolate blanca o negra, según presupuesto.