

## DOSSIER CELEBRACIONES

TEMPORADA 2023

## SALAS DE CELEBRACIONES

Disponemos de 3 diferentes salas donde poder realizar celebraciones como bautizos, comuniones, aniversarios y reuniones familiares.



## **APERITIVOS OPCIONALES**



## **APERITIVOS**

## Aperitivo Nº 1

Aperitivo Nº 2

Sticks de masa quebrada con tomate liofilizado y sésamo
Crujientes de plátano canario especiados
Virutas de jamón bodega con pan de coca, tomate y AOVE
Triángulos de queso DOP Manchego semicurado
Panacotta salada con mermelada de tomate Km. 0
Wrap de pato y mango con salsa demiglace
Foccacia con queso de cabra caramelizado en miel y verduritas
Minicanelonis de setas con bechamel y cebollita crispy

Chips de plátano canario especiados
Piruletas de Grana Padano crujiente
Virutas de jamón bodega con pan de coca, tomate y AOVE
Triángulos de queso DOP Manchego semicurado
Dado de salmón ahumado con ralladura de cítricos sobre blini con
mascarpone

Wrap de pato y mango con salsa demiglace
Tosta de foie con cebolla caramelizada y micromezclum
Foccacia con queso de cabra caramelizado en miel y verduritas
Samosas artesanales al curry de indias
Minicanelonis de setas con bechamel y cebollita crispy
Gyozas de langostinos y verduristas de temporada con reducción de soja
y miel

Duración: 60-75 minutos

Duración: 30-45 minutos

Consulta nuestros precios

Los aperitivos deben ir acompañados a una propuesta de menú

# NUESTROS MENÚS



## MENÚ N°1

## Opción 1

#### Entrante

Mezclum de temporada con bombones de mozzarella, tiras de salmón ahumado y vinagreta de cítricos

Crema de champiñones con brocheta de langostinos y sal de jamón Guijuelo

### Plato principal

Carrillera ibérica confitada a baja temperatura y cremoso de patata con pimentón y AOVE

Medallones de merluza en salsa con gambitas

#### Postres

Creppe de chocolate belga con azúcar glasse

Crema de lima-limón con crumble de galleta

## Opción 2

### Entrante

Risotto cremoso de con queso añejo, lascas de Grana padano, setas y peras ecológicas

Gazpacho de fresas silvestres con aceite de cebollino

### Plato principal

Laminado de ternera del Pallars Jussá con crema de portobello Satay de pollo con cilantro y arroz jazmín salteado con guisantes

#### <u>Postres</u>

Cremoso de chocolate blanco con peras y canela Carpaccio de frutas de temperatura

### Consulta nuestros precios

## MENÚ N°2

## Opción 1

### Entrante

Canelón artesano XL de ternera e Idiazabal con bechamel ahumada de haya

Burrata Puglia con vinagreta de maracuyá y piñones tostados, carpaccio de tomate y mézclum de temporada

### Plato principal

Lomo bajo de ternera del Pallars Jussá con patatas Hasselback al orégano Bacalao con muselina de membrillo gratinada y falso ravioli de queso de cabra

### Postres

Chessecake receta la Viña con mermelada de fresa Carpaccio de frutas de temporada con sorbete de mandarina

## Opción 2

### **Entrante**

Canelón artesano XL de setas y queso con bechamel

Arroz meloso de pulpo con pimentón de la Vera

### Plato principal

Solomillo de lechón a baja temperatura napado en Oporto

Bacalao con muselina de membrillo gratinada y falso ravioli de queso

de cabra

### Postres

Creppe de chocolate belga con azúcar glasse Crema lima-limón con crumble de galleta

### Consulta nuestros precios

## MENÚ N°3

## Opción 1

## Opción 2

#### Entrante

Canelón artesano XL de pato y foie con bechamel de manzanas

asadas

Tartar de salmón con arroz japonés y vinagreta de soja y arándanos

Plato principal

Solomillo de ternera Ganadería familiar con patata panadera y sal

de ibéricos

Rolls de lenguado y langostino en salsa de almendras tostadas y

lingote de parmentier

#### <u>Postres</u>

Cremoso de chocolate blanco con peras y canela

Carpaccio de frutas de temporada

#### **Entrante**

Tosta crujiente de sardina ahumada con base de pimientos escalivados y chips de ajos

Ensalada de ahumados con vinagreta de piñones y frutos secos (2,50 € + IVA)

Canelón XL de bogavante y marisco con bechamel de Txangurro (2,50 € + IVA)

#### Plato principal

Secreto de Guijuelo con salsa de cebollita caramelizada y flan de boletus

Caracolas de pasta rellenas de rape y champiñones en salsa

Tarrina de cordero asado en salsa de reducción de cebolla y parmentier

#### **Postres**

Chessecake receta la Viña con mermelada de fresa

Carpaccio de frutas de temporada con sorbete de mandarina

### Consulta nuestros precios

## SERVICIOS ADICIONALES CON SUPLEMENTO

Cambio del entrante por aperitivo

Cambio del plato principal por aperitivo

Barra libre 2 horas

Discoteca de 2 horas

Hora extra de Barra Libre

Hora extra de discoteca

Salón privado para menos de 40 personas

## Pastel de celebración

Cheesecake con Grana Padano y petazetas de frambuesa Red Velvet

Sacher con relleno de frambuesa

Tarta de nata, trufa y yema quemada (Masini Imperial)



## Condiciones generales

#### Política de Depósitos

20% del total para confirmar la reserva del evento 50% del total 15 días antes de la llegada del evento 30% del total 7 días antes de la llegada del evento

#### Política de Cancelación

Cancelación gratuita un mes antes de la llegada del evento.

Penalización del 20% del total, si la cancelación es entre 30 y

15 días antes de la fecha del evento.

Penalización del 50% del total, si la cancelación es entre 14 y 7

Penalización del 100% del total, si la cancelación es 6 días antes de la fecha del evento.

días antes de la fecha del evento.

#### Condiciones especiales

Todos los menús se escogerá entre 2 elecciones de entrantes, platos principales y postres.

Es necesario presentar las elecciones de los platos del menú elegido por cada asistente 7 días antes de la fecha del evento.

#### Contacto

www.hotelbarcelonagolf.com +34 93 775 68 00 eventos@hotelbarcelonagolf.com

# MENÚ INFANTIL



# MENÚ INFANTIL

Primeros	Segundos
Macarrones con boloñesa de chorizo de león	Nuggets de pollo
Canelones artesanos con bechamel	Hamburguesa con cebollita rustida
Espaguetis a la carbonara	Muslo y contramuslo de pollo al horno
Postres	S
Mismo que los	adultos
Helado	
Consulta nuestro	os precios



## **CONTACTO:**

Helena Martín

Departamento de Eventos

+34 937 756 800

Av. Golf Masía Bach S/N

eventos@hotelbarcelonagolf.com

www.hotelbarcelonagolf.com

Hotel Barcelona Golf Resort \*\*\*\* Sup & Spa