

Menú Aniversaris Empreses Familiars



Hostal del Carme- 973311000
www.hostaldelcarme.com

Menú Aniversaris Empreses Familiars

Menu 1

44.90€

36+8.90€

Per picar
(mini tapetes per persona)

Amanideta de l'hostal oli d'albaca
Ou potxat amb pastisset de patata
Carxofes amb brandada de bacallà
Estofat de calamar amb escamarlà
(CANVIA SEGONS TEMPORADA)

A escollir entre:

Melós de vedella a l'estil de l'àvia
Costelles de xai a la brasa
Ternasco rostit al forn
Peus de porc a la cassola
Graellada de carn
Filet Ibèric Salsa Cafè Paris
Cargols a la llauna
Perdiu a la vinagreta
Salmó al Caliu maitre hotel
Llobarro al forn
Bacalla a la llauna
Arròs de rap i gambes
Superma de Corbina al forn amb gambes

Postres

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa,Aigues Minerals, Refrescos

*** per canvi de celler :

celler Vall del corb

+4€(Comalats, L'Olivera, Carviresa)

+5€ Coster del Segre (Raimat, Castell del Remei)



Menú 2

49.80€

41.00+8.9€

Pernil Ibèric amb pa tomàquet

Mini montaditos gourmet en base de pa cruixent:

(Escalivada amb anxova , esquixada de bacallà, formatge fresc i fruits secs)

Per persona . 11 tapes

Vaset d'ensaladilla rusa amb maionesa suau , i cruixent de pa d'espices

Paelleta de arròs rissoto amb bolets

Caragols servits en cullera degustació amb salsa gormanda reduïda.

Gambeta arrebossades servida en broqueta amb salsa Romesco

Gondola de calamars Andalusia amb alioli suau de llimona,

Croquetes de pernil i calamar amb tinta

Cullereta de brandada de bacallà amb pols de oliva negra

mini borcheta de pop amb parmanitere de patata

mini truita de patata amb ceba caramelitzada

Musclos al vapor amb vinagreta de tomaquet

Esquixada de bacallà amb tomaquet i ceba

Postres

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa,Aigues Minerals, Refrescos

Cafès, infusions

*****els menus son sense cava .

+3.4 de Cava Vallformosa

+4.80 de Cava Raimat lo fred de Ponent

+5.50 de Cava A.Torello cava

+6.90 de Champagne Bolinger

Menú Aniversaris Empreses Familiars

Menú 3
54.70€
45.80+8.90€

Per picar

Pernil Ibèric amb pa tomàquet

Mini montaditos gourmet en base de pa cruixent:
(Escalivada amb anxova, esquistada de bacallà, formatge fresc i fruits secs)

Per persona .6 tapes

Vaset amainada oliver amb maionesa suau, i cruixent de pa d'espices

Paelleta de arròs rissoto amb boelts

Caragols servits en cullera degustació amb salsa gormanda reduïda.

Gambeta arrebossades servida en broqueta amb salsa Romesco

Gondola de calamars Andalusia amb alioli suau de llimona,

Croquetes de pernil i calamar amb tinta

escollir entre:

Melós de vedella a l'estil de l'àvia

Costelles corder amb all i julivert

Graellada de carn

(conill, costella, xai, botifarra fresca i botifarra negra)

Filet ibèric amb salsa PedroXimenez i Pure de patata

Bacallà gratinat amb all-i-oli i verduretes saltejades:

Zarzuela de peix

(lluç, 2 gambes, 2 llagostins 2 escamarlans calamars)

Salmó al caliu maitre hotel, gambes, panses i pinyons

Postres

Pastís de celebració

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions



Menú 4
58.30€
49.40+8.90

Copa de Benvinguda

Pernil de Glà amb pa de vidre

Taula de formatges

Rollet de tartar de Salmó

Tapeta per persona

Caneló Rossini de l'hostal

Calamar a la planxa amb graten i samfaina

Mil Fulls d'espinacs amb gamba

Crema de marisc amb saquet de gamba

A escollir entre:

Corbina al forn amb allioli d'avellanes i puré de Pastanaga

Zarzuela de peix

(lluç, 2 gambes, 2 llagostins 2 escamarlans calamars)

Salmó al caliu maitre hotel amb gambes panses i pinyons

Jarret de vedella a l'estil de l'àvia

Ternasco Rostit al forn

Filet Ibèric amb salsa Cafè París

Pastisset de l'hostal
amb xocolata calenta

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions



973 311 000

info@hostaldelcarme.com

Menú Aniversaris Empreses Familiars

Menú 5

65.20€

56.20+8.90€



Pernil Ibèric amb pa tomàquet

Mini montaditos gourmet en base de pa cruixent:
(Escalivada amb anxova , esquixada de bacallà, formatge fresc i fruits secs)

Per persona .

Paelleta de arròs negre amb calamarcet

Pinxito de Pop amb patata trufada

Esquixada de bacallà amb tomata i ceba

Gambeta arrebossades servida en broqueta amb salsa Romesco

Gondola de calamars Andalus amb alioli suau de llimona,

Croquetes de pernil i calamar amb tinta

Caragols servits en cullera degustació amb salsa gormanda reduïda.

Gaspaxuelo amb ensopegadeta de gamba

Plat principal a escollir entre:

Jarret melós de vedella amb parmanitere de patata

Cassoleta de peix amb el seu suquet

Postres

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa,Aigues Minerals, Refrescos

Cafès, infusions

Menú 6

67.20€

58.30+8.90€

Pernil Ibèric amb pa tomàquet

Mini montaditos gourmet en base de pa cruixent:
(Escalivada amb anxova , esquixada de bacallà, formatge fresc i fruits secs)

Per persona .

Paelleta de arròs negre amb calamarcet

Pinxito de Pop amb patata trufada

Esquixada de bacallà amb tomata i ceba

Caragols servits en cullera degustació amb salsa gormanda reduïda.

Gambeta arrebossades servida en broqueta amb salsa Romesco

Gondola de calamars Andalus amb alioli suau de llimona,

Croquetes de pernil i calamar amb tinta

Entrant a escollir entre:

Crema de marisc amb ensopegadeta de gamba

Amanida de salmó amb vingreta de mostassa

Plat principal a escollir entre:

Ternasco rostit al forn amb Guarnició de temporada

Bacallà confitat amb salsa de vi ranci i puré de mongetes del ganx

Postres

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa,Aigues Minerals, Refrescos

Cafès, infusions

Menú Aniversaris Empreses Familiars

Menús Familiars (Preus amb IVA inclòs)

Configura el teu menú

APERITIU 1

17.90€

Pernil Ibèric amb pa tomàquet
Mini montaditos gourmet en base de pa cruixent:
(Escalivada amb anxova , esquistada de bacallà, formatge fresc i fruits secs)

Per persona . 6 tapes

Vaset d'ensaladilla rusa amb maionesa suau , i cruixent de pa d'espices
Paelleta de arròs rissoto amb bolets
Caragols servits en cullera degustació amb salsa gormanda reduïda.
Gambeta arrebossades servida en broqueta amb salsa Romesco
Gondola de calamars Andalusia amb alioli suau de llimona,
Croquetes de pernil i calamar amb tinta

SUPLEMENTS PER APERITIU 3.50per persona

Paelleta de arròs negre amb calamarcet
Paelleta de Fideua amb sèpia
Paelleta de Arròs de Peix
Mini brava amb carbonara
Cullereta de brandada de bacallà amb pols de oliva negra
Mini borcheta de pop amb parmanitere de patata
Mini truita de patata amb ceba caramelizada
Musclos al vapor amb vinagreta de tomaquet
Esquistada de bacallà amb tomaquet i ceba
Rollet de salmó amb formatge cremos i panses
Mini canelon con bechamel trufada
Piriuleta de bombó de foie
Mil hojas de foie i mango con reduccion PX
Lionesa amb formatge mantxego membrillo i nous
Lionesas fracies amb rap i gambes
Canelo fred de mango amb mouse de formatge i cruixent de festuc
Torrada de ou de guatlla amb samfaina
Llagosti cruixent amb musselina de mostassa
Pinya al cointreau amb pernillets d'anec
Mini tartar de salmo amb aguacate amb mayonesa citrica
Assortit de formatge (tapa 5.50) paradeta al jardí (7.50)

ENTRANTS I PRIMERS PLATS

Crema tèbia de marsic amb ensopegadeta de gamba.....12.50€
Vichisose amb cruixent de pernil 12.50
Amanida de salmo amb vinagreta de mostassa12.50€
Amanida de bacallà escarola, fesols del ganxet i vinagreta de fruits secs....12.50
Caneló de cranc real amb rap i maionesa picant 12.50 €
Canelons de rap amb bexamel trufada..... 12.50 €
Llagostins a la sal amb crema de calçots i salsa d'ametlles garrapinyades.....18€
Dauet de Corbina al forn amb allioli d'avellanes i puré de carbassa:.....13.80 €

La carn

El nostre melós de vedella a l'estil de l'àvia..... 20.50€
Espatlla de xai rostida a baixa temperatura cruixent amb recuit d'albergínies..... 20.80€
Garri sense feina amb fruites de lleida20€
Turnedo de corral amb fons fosc i cebetes confitades....19.80€
Filet ibèric amb salsa Cafè de París, poma i verduretes..... 19.80€
Filet de vedella grillé amb oli d'oliva verge i flor de sal..... 28.50€
Espatllita de cabrit rostida al forn amb acompanyament de temporada..... 29.30

El Peix

Llenguado "sense feina" amb fruits secs i llagostins aromatitzats..... 25€
Zarzueta de peix amb suquet..... 22€
(Rap, 2 gambes, 2 llagostins, 2 escamarlans)
Medallons de rap oli d'oliva / salsa ametlla..... 25€
El nostre plat de ensencia del Mediterrani22€
(Llagostins, gambes, escamarlans, cloïsses i calamars, tallet de rap)
Corbina al forn amb all i oli d'avellanes i pure de carabass22€
Llom de bacallà confirat amb salsa de vi ranci i pure de mongeta del ganxet.....22€
Salmó al caliu , maitre hotel gambres panses i pinyons.....21€

Menú Aniversaris Empreses Familiars

Menús Familiars (Preus amb IVA inclòs)

Configura el teu menú

LES POSTRES

Pastís massini	7.80 €
Fruita arregladeta amb sorbet de llimona.....	7.50 €
Copeta de martini amb fruites del bosc i xarrup de llimona..	7.50€

CELLER:

CELLER MASIA LA SALA	8.90 €
Vi Masia La Sala, aigües minerals i cafès, carajillos, refrescos	

CELLER VALL DEL CORB	11..80 €
Vins Vall del Corb, Vi Comalats o Analec o Sot Neral, aigües minerals i cafès, carajillos, refrescos	

CELLER COSTERS DEL SEGRE.....	13.80 €+
Raimat Abadia o Castell del Remei, aigües minerals i cafès, carajillos, refrescos	

Cava

+ 2.80	Copa de Cava Vallformosa
+3.80	Copa de Cava Raimat lo fred de Ponent
+4.50	Copa de Cava A.Torello cava
+5.90	Copa de Champagne Bolinger

LICORS:

GIN TONIC.....	7.00 €
GIN TONIC ESPECIAL....	.9,50 €

CONDICIONS GENERALS

(Preus amb IVA inclòs)

Els plats dels menús són orientatius, es poden fer variacions a petició dels clients així com confeccionar un menú completament personalitzat.

La celebració quedarà confirmada en el moment que s'hagi fet una paga i senyal de 250€.

Es cobraran els comensals encomanats 48h abans de la data de celebració i les baixes produïdes al mateix dia es cobraran el 100%.

Els menús no inclouen licors, aquests es facturaran segons consum.

El pagament s'efectuarà abans de finalitzar el banquet (trasferència, efectiu, targeta de crèdit)

FORMA DE PAGAMENT

Al confirmar la reserva i la data es farà una entrega a compte de 250€.

100% una setmana abans de la celebració i al final de la celebració les petites extres que hi pugui haver.



973 311 000
info@hostaldelcarme.com

Menú Aniversaris Empreses Familiars

ALTRES SERVEIS

Servei de disco mòvil.....646700313 Noel	180-550€
Monitors consultar preu ANIMANS..... 691563999	consultar preu
Bafles per posar música.....70€	
Barra lliure (consultar diferents maneres de fer-ho).....	?????
Ressopó salat, dolç i boquetes de fruites.....	12.00€
Copa de benvinguda.....	7.50€
Consumicions fi de festa.....	7.00
Cambrer extra barra lliure.....	80€...3h
Decoració personalitzada...KAMON...626728054€	
(Alfombra+inicials+photocall+ gorros locos+cosetes personalitzades)	
Llibre de firmes srcap.....	CONSULTAR PREU
Lletres amb el nom.....	70€
Carro de gominoles.....	90€
Castell inflable.....	490€
Possibilitat de fer tota la festa a l'exterior.....	20€
Cèrmonia Civil al Jardí.....	1100€
(Inclou decoració floral, cadires, alfombra,)	

MENUS DE

Menú 7

Entrant

Crema de marisc amb farcellet de gamba

Primer plat

Amanida de favetes

amb calamarsets amb oli d'alfabrega

Segon plat a escollir entre:

Salmó al perfum de timó

Jarret de vedella a l'estil de l'àvia

Postres

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions s

Menú 9

Per picar

Pernil i pa amb tomàquet

Salmó marinat

Caragols a la gormanda

Entrant

Crema de marisc amb farcellet de gamba

Segon plat a escollir entre:

Ternasco rostit al forn amb guarnició de temporada

Bacallà a la llauna

Postres

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions s

48.40€

39.50+8.90€

Menú 8

Entrant

Crema d'au amb gelat de foie

Primer plat

Amanida de pernilets d'ànec amb pinya

Segon plat a escollir entre:

Cassoleta de peix (lluç, 2 gambes, calamars, musclos)

Filet ibèric amb salsa Cafè de Paris

Postres

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions

Menú 10

Pernil Ibèric amb pa tomàquet

Per persona

Tempura de llagosti amb salsa brava

Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima

Croquetes de pernil i calamar amb tinta

Entrant a escollir entre:

Amanida d'enciamets, vinagreta de mostassa

Canelons de l'hostal beixamel trufada

Plat principal a escollir entre

Filet ibèric amb textures de Patata

Suprema de salmó al Maitre Hotel ***

Celler

Vi Blanc i Vi Negre Masia La Sala

Pa, Aigües Minerals, Refrescos

Cafès, infusions s