



Menus

BANQUETES

Hotel Montecarlo Platja de Santa Margarida 17480 Roses
<http://bodas.hotelmontecarlo.net>
Para mas informaci3n llame al tel3fono: 972 256673
Antoni Font (Tel3fono 639812694) toni@hotelmontecarlo.net

Menús Banquetes

Año 2018

Pagina 1

<http://bodas.hotelmontecarlo.net>



SERVICIO DE BANQUETES HOTEL MONTECARLO

El Hotel: Hotel de tres estrellas situado en la misma playa de Santa Margarita, con salones totalmente renovados.

El servicio de banquetes:

Salón	M2	Teatro	Banquete	Cocktail	Aula	Imperial
Comedor	300	400	280	350	200	80
Bar	140	150	No	250	No	No
Blau	105	140	120	160	80	60
Internet	40	40	30	50	30	30

Todos nuestros banquetes de bodas se montan con mesas redondas con una capacidad ideal de 8 a 10 personas, con un máximo de 12 personas y un mínimo de 6 persona por mesa. En caso de mesas de mas de 12 personas estas deben ser alargadas.

Todo el menaje que se utiliza para nuestros servicios es de primera calidad, todos los manteles, servilletas, vajilla y cristalería se utilizan solo para servir en los banquetes.

Nuestros Menús:

Todos nuestros menús se confeccionan con materias de primera calidad y productos frescos.

Disponen de una variedad de menús a partir de 39 Euros con todos los servicios incluidos.

En todos los menús se ofrece el mismo aperitivo completo, desde el menú mas económico todos nuestros aperitivos son iguales, dispone de varios tipos de aperitivos a escoger o lo puede confeccionar usted mismo a la carta desde nuestra carta de aperitivos.

Todas las bebidas del aperitivo están incluidas en el precio así como un cóctel o cava.

Alquiler de salones:

Existe la posibilidad de alquiler de salones para eventos a partir de 100 € la media jornada.

Que le ofrecemos:

Si contrata su banquete de bodas con nosotros le ofrecemos unos menús con **todo incluido**:

Si su boda es en los meses de noviembre, diciembre, febrero o marzo (hasta el día 15 de marzo), un descuento de un 5%.

La impresión de las minutas.



SERVICIO DE BANQUETES HOTEL MONTECARLO

La cocina y el servicio:

Director y Maitre: Antoni Font Prat diplomado por la Escuela de turismo de Girona y la Escuela de Hostelería de Girona, en la cual coincide en los estudios con algunos de los mejores chef de España como Joan Roca (Celler de can Roca) Andres Vidal (Casa Irene de Arties) se encarga de la contratación de banquetes, planificación y ejecución

Chef de Cocina: Jose Gurillo Cuadros siguiendo la tradición familiar hereda de su padre la pasión por la cocina, entra a trabajar desde muy joven en la cocina, ha realizado cursos y stages de cocina con los mejores chefs actuales como Ferran Adria (El Bulli), Joan Roca (El Celler y la Torre de Can Roca), Nando Jubany (Mas d'Osor y Can Jubany), Toni Botella (Paradise Catering) etc...

Otros Servicios:

Recuerde que estos menús pueden ser modificados a su gusto pídaenos presupuesto sin compromiso si desea cambiar algún plato, vino, postre etc....

Asimismo si desea contratar algún servicio especial como orquesta, animación, disco móvil o cualquier otro servicio le podemos informar.

Forma de pago:

Nuestra forma de cobro habitual es de 50 por ciento a la confirmación del banquete y un 50 por ciento la misma semana antes del banquete

Otras Informaciones:

Anulaciones: en caso de anulación se cobrarán los siguientes gastos hasta 6 meses antes de la banquete el 50 % de la paga y señal, entre seis meses y 1 día antes de la boda el 100 % de la paga y señal.

Comensales: Una semana antes del banquete hay que facilitar una cifra aproximada de comensales, la última confirmación 3 días antes del banquete, si por motivos ajenos a la empresa se produjese alguna baja antes de estos tres días se abonará el mismo número de comensales que el confirmado tres días antes del banquete.

Precio: Los precios indicados son para el año en que se entregaron los menús, estos pueden tener algunas modificaciones cada año y están sujetos a posibles variaciones sin previo aviso.

IVA: El IVA se encuentra incluido en todos nuestros precios.

Fotografías: No se pueden vender fotos en el restaurante durante el servicio, existe la posibilidad de venderlas a la hora del baile y donde les indique el maître del restaurante.

Niños: los niños tienen un menú especial consulte el precio en el menú.

Barra Libre: existen varias posibilidades para las consumiciones efectuadas.

- Que se paguen todas las consumiciones efectuadas en este caso se cobrarán a 7 Euros los combinados y 2 Euros los refrescos, las aguas y el cava están incluidos en el precio del menú todo el banquete.
- Que los invitados paguen todas las consumiciones efectuadas
- Que se paguen hasta una cantidad las consumiciones (por ejemplo 1000 Euros)
- Barra libre incluida en el menú, los precios son de 14 Euros por persona (durante las dos primeras horas, a partir de las siguientes horas 7 Euros por hora y persona). Los niños pagan 3 Euros por persona precio fijo.



SERVICIO DE BANQUETES HOTEL MONTECARLO

Carta de aperitivos: a escoger del aperitivo.

Aperitivo

CARTA DE APERITIVOS 2018

SNACKS:

- Chips de tubérculos,
- 3d con foie
- Aguacate en tempura con curry
- Papeles comestibles de verduras
- Fresas a la plancha con parmesano
- Gominola de vermut y olivada
- Galletas oreo de aceituna negra

VASITOS:

- Piperada de verduritas y vieira
- Yogur de foie-gras con naranja
- Bloody amarillo
- Sandía, queso y menta
- Brandada de bacalao pesto rojo y albahaca
- Tigretón de mejillón
- Irlandés de lentejas y rebozuelos
- Agua de mar de Roses
- Ostra al champan
- Royal de foie, crema de trompetas de la muerte y maíz

NUESTROS PLATILLOS:

- Cazuelita de judías de Santa Pau, butifarra de Perol y almejas
- Caracoles a la llauna con sepia
- Mini albóndigas, sepia y guisantes
- Rabito de cerdo con gambas
- Salteado de setas de temporada
- Habitas con jamón ibérico y butifarra negra

NUESTRAS LATAS EN CONSERVA:

- Mejillones de roca en escabeche,
- Berberechos al vapor,
- Navajas gallegas al natural con aire de trufa,
- Ostra escabechada,
- Setas confitadas,

NUESTRAS PROSPUESTAS DE CALDITOS: (fríos o calientes, depende de la estación)

- Caldito de cebolla de Figueras con toques de parmesano
- Mini suquet de Roses
- Ajo blanco 2018
- Gazpacho de cerezas con langostinos
- Carne d'olla

NUESTRAS TORRADAS:

- Jamón ibérico
- Surtidos de ibéricos
- Anchoas de l'Escala
- Foie, jamón de Pato y Manzana
- Rosbif con mermelada de cebolla y piquillos

NUESTRAS COSITAS:

- Parmentier de patata con huevo a 63º y trufa
- Falsa trufa
- Mini turrón de foie con chocolate almendrado
- Micuit de atún con alga Nori en Tempura con soja
- Aspic de ibérico con almeja de cuchillo
- Pulpo a la parrilla con pimentón de la vera
- Plum-cake de xangurro
- Coulis de Idiazabal ahumado con morro de bacalao de fresón y queso
- Sushi a la inversa
- Moluscos, naranja sanguínea y campari

CLASICOS:

- Calamares a la romana
- Croquetas caseras
- Gambas gabardina
- Datiles bacon
- Berberechos al vapor
- Muslitos de codorniz a la salsa de soja
- Calarmacitos fritos
- Buñuelos de bacalao
- Raviolis de foie

BOMBONES ARTISANOS:

- Queso fresco con mango
- Foie con frutos rojos
- Pollo con manzana y vera
- Brandada de bacalao con caviar y cebollino
- Escalivada con anchoas
- Butifarra de Perol con manzana

Este es una propuesta nueva que ofrecemos, dejar algunos aperitivos sin elegir para que nuestro chef, depende de la estación que estemos, pueda elaborar algunos de sus sugerencias.

NUESTRAS MESAS:

- Fideua
- Jamón de jabugo
- Surtido de quesos
- Fondue de quesos
- Tostas de sobrasada y huevos de codorniz
- Blinis con queso de cabra
- Arroz de cabra de mar



SERVICIO DE BANQUETES HOTEL MONTECARLO

Menú Mestral

APERITIVO

A escoger 10 aperitivos de la carta

- Solomillo de rape a la Marinera con gambas.
 - Rodaballo sobre col tierna confitada con puré de rebozuelos.
 - Salmón de Rosas asado lentamente con verduras de primavera y tallarines.
 - Cabracho frito con ajos, pil-pil de tripa de bacalao, y aire de butifarra negra.
 - Terrina de melós de ternera con cebollas y espárragos y salsa de su rustido.
 - Pavo rustido a la manera de la abuela.
 - Pichón asado con ragout de sus interiores, confitura de naranja y su crujiente.
 - Cochinillo ibérico confitado con su guarnición.
 - Pollo con cigalas, chicharrones, crestas de gallo y espinacas trufadas.
 - Medallón de chuletón de ternera a la brasa con verduritas de temporada y reducción de oporto.
-

Parfait de yogur griego con frutos rojos deshidratados y helado de turrón

Cupula de chocolate con pure de la pasión

Carpaccio de piña, fruta de temporada y helado de coco

Tarta Santiago

Pastel St.Honore

Pastel Mazzini

Petits fours y bombones

Bodega

Vino Blanco Emporda

Vino Tinto Emporda

Cava Brut Nature Penedes

Aguas minerales, cafés y licores de mesa

Precio

39 Euros. TODO INCLUIDO EXCEPTO BARRA LIBRE (decoración mesas y impresión
minutas Incluido)



SERVICIO DE BANQUETES HOTEL MONTECARLO

Menú Gregal

APERITIVO

A escoger 10 aperitivos de la carta

- Lomo de lubina asada al horno con refrito de sidra recostado sobre verduras y gambas a la plancha
- Suprema de corvina salvaje asada con almejas gallegas y caldito de cebolla de Figueres con parmesano.
- Zarzuela de rape de Roses con gambas
- Lomo de bacalao a la brasa con verduritas escalivadas y romesco,
- Gambas de Roses, tocino ibérico, setas, brotes y gelée caliente de apio.
- Pollo de Payes con pasas y piñones y ciruelas

Filete de ternera de Girona con verduras de temporada y salsa de demi-glace,

Solomillo de jabali marinado durante 45 horas y marcado en plancha con salsa reducida de su propio jugo,

Pies de cerdo con ajos tiernos silvestres, espardeñas y setas de temporada,

Parfait de yogur griego con frutos rojos deshidratados y helado de turrón

Cupula de chocolate con pure de la pasión

Carpaccio de piña, fruta de temporada y helado de coco

Tarta Santiago

Pastel Manzini

Pastel St.Honore

Petits fours y bombones

Bodega

Vino Blanco Emporda

Vino Tinto Emporda

Cava Brut Nature Penedes

Aguas minerales, cafés y licores de mesa

Precio

44 Euros. TODO INCLUIDO EXCEPTO BARRA LIBRE (decoración mesas y impresión minutos Incluido)



SERVICIO DE BANQUETES HOTEL MONTECARLO

Menú Llevant

A ESCOGER UN PLATO DE CADA (MISMO PARA TODO EL GRUPO)

APERITIVO

A escoger 6 aperitivos de la carta (aperitivo incluye copa de cava y refrescos)

- Solomillos de vieiras a la brasa sobre coulis de hojas de espinacas con un toque crustáceos y mini

puerros confitados.

- Chipirón salteado sobre su tinta, mejillón de roca y cebollino rizado.

- Ensalada de habitas fritas con jamón de Pato y tiras de calamar.

Esqueixada de bacalao, patata, tomate y olivada.

- Confit de Pato con manzana de San Pedro Pescador, alcaparras y anchoas.

- Medallón de ternera (Mitjana) a la brasa con salsa al vino negro y patata al caliu.

- Rabo de buey cocinado lentamente con mini verduritas.

- Solomillo de cerdo ibérico con salsa de ceps y berenjenas crujientes.

Parfait de yogur griego con frutos rojos deshidratados y helado de turrón

Cupula de chocolate con pure de la pasión

Carpaccio de piña, fruta de temporada y helado de coco

Tarta Santiago

Pastel St.Honore

Pastel Mazzini

Petits fours y bombones

Bodega

Vino Blanco Emporda

Vino Tinto Emporda

Cava Brut Nature Penedes

Aguas minerales, cafés y licores de mesa

Precio

49 Euros. TODO INCLUIDO EXCEPTO BARRA LIBRE (decoración mesas y impresión minutas Incluido)



SERVICIO DE BANQUETES HOTEL MONTECARLO

Menú Garbi

A ESCOGER UN PLATO DE CADA (MISMO PARA TODO EL GRUPO)

APERITIVO

A escoger 6 aperitivos de la carta (aperitivo incluye copa de cava y refrescos)

Lubina salvaje con percebes, perlas de aceite y rucula
Rape asado con Puré de beza con mantequilla de trufa
Gallo de San Pedro con tallarinas, gambas de Roses y espinacas salteadas con garbanzos
Ensalada de langosta con hojas de espinacas a la catalana y dados de mango
Ventrusca de atún calabaza confitada y arbequinas
Bacalao al Pil-Pil
Suquet de rape y gambas 2018

Solomillo de ternera danès a la brasa con terrina de foie, verduritas y salsa de murgoles.
Carré de cordero de leche con verduras.
Solomillo de jabali marinado durante 48 horas, marcado a la plancha y salsa del marinaje.
Pintada a la catalana.
Perdices en escabeche.
Pollo de granja con almeas y ostra gallega.

Parfait de yogur griego con frutos rojos deshidratados y helado de turrón
Cupula de chocolate con pure de la pasión
Carpaccio de piña, fruta de temporada y helado de coco
Tarta Santiago
Pastel St.Honore
Pastel Mazzini

Petits fours y bombones

Bodega

Vino Blanco Emporda
Vino Tinto Emporda
Cava Brut Nature Penedes
Aguas minerales, cafés y licores de mesa

Precio

54 Euros. TODO INCLUIDO EXCEPTO BARRA LIBRE (decoración mesas y impresión minutas Includo)



SERVICIO DE BANQUETES HOTEL MONTECARLO

Menú Niños

- APERITIVOS

Calamares, croquetas, pan con jamón, piruletas, BABIBEL, mini pizzas, sandwich, etc...

Escalopa de pollo con patatas,
Chuletas de cordero con patatas,
Hamburguesa de solomillo de ternera,
Canelones caseros con bechamel,
Espaguetis con boloñesa,
Filete de ternera a la plancha con patatas
Solomillo de rape a la romana con calamares

- POSTRES

Colacao en taza,
Bizcocho de chocolate con nata y helado de vainilla,
Plato de frutas Mediterraneo con helado de vainilla

Mismo pastel que los adultos

Bodega

Aguas minerales y refrescos.

Precio

25 Euros. TODO INCLUIDO EXCEPTO BARRA LIBRE (Músico, decoración floral mesas y impresión
minutas Incluido)