

# SOMMELIER HOSTELERA

# BANQUETS

20  
15

## BANQUETS DE NOCES

Hotel\*\*\*Restaurant Sommelier Hostelera  
Autovia A-2 Km. 512 - 25218 Fonolleres (Lleida)  
Tel. 973533700 Fax. 973533551  
[info@sommelierhostelera.es](mailto:info@sommelierhostelera.es)



## LA PRESENTACIÓ

És un plaer per a nosaltres presentar les propostes del nostre establiment per a la temporada 2015.

A continuació els detallarem totes les opcions de les que disposen pel que fa a menús, aperitius, extres, etc.

Per tal d'oferir un servei integral, els ajudem en la contractació d'altres serveis com transport, celebració de la cerimònia, etc.
















Treballem intensament perquè aquest dia tant assenyalat sigui inoblidable per a vostès i per als seus convidats.

Disposem de professionals per orientar-los en aquesta celebració amb la finalitat que tots els detalls surtin a la perfecció.

## PAQUET SOMMELIER

A continuació detallem els serveis inclosos en el Paquet Sommelier.

Es tracta d'un paquet molt complet amb el que disposaran de tots els serveis bàsics per tal de poder gaudir de la celebració amb total garantia.

-  Còctel de benvinguda
-  Menú Olivera
-  Carro de licors bàsic
-  Cafès
-  Decoració floral de les taules
-  Decoració de l'entorn (sales, recepció, etc.)
-  Servei de cangur durant l'àpat
-  Nit de noces a la suite de l'hotel amb esmorzar inclòs
-  Dues hores de barra lliure
-  Disc-Jockey durant el banquet i les dues hores de barra lliure
-  Impressió de minutes
-  Impressió distribució de les taules
-  Descomptes en l'allotjament dels convidats en el nostre hotel
-  Aparcament gratuït
-  Prova de menú per als nuvis i acompanyants

(Alguns dels serveis no estan inclosos en cas de ser on nombre inferior a 40 convidats. Consultar condicions generals)

**Preu: 75,00€**



## MENÚ OLIVERA

El Menú Olivera està compost per un aperitiu de benvinguda amb les seves begudes, un entrant, un sorbet, un principal, el celler base i un pastís de noces a escollir.

També posem a la seva disposició un seguit de serveis complementaris a uns preus molt assequibles per tal que puguin personalitzar-ho segons els seus gustos.

## CÒCTEL DE BENVINGUDA

El nostre còctel de benvinguda està format per un aperitiu base i una sèrie de buffets extres que els presentem més endavant. Inclou les begudes, i segons les condicions climatològiques, se servirà a peu dret al jardí o en una sala annexa a la del banquet.

### FREDS

Assortiment de canapès

Xips de verdures

Tàrtar de tonyina

Tàrtar de bacallà

Cullereta de mascarpone, salmó i cruixent de fruits secs

Vasets

de mousse d'escalivada amb anxoves

de mousse rocafort i nous

Xarrup de pinya amb pernil

### CALENTS

Mini hamburgueses amb ceba caramel·litzada

Bomba artesanal amb salsa brava de "chipotle"

Mini broqueta de porc amb curri

Cullereta de bacallà amb poma dolça i gingebre

Secret cruixent amb reducció de Perdo Ximenez

Rotllet de formatge de cabra amb confitura de tomàquet



## ELS ENTRANTS

Proposem una varietat d'entrants freds i calents, amb verdures, amanides, marisc, etc.

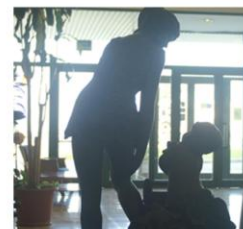
Carpaccio de pinya amb llagostins i emulsió de balsàmic

Milfulles de ceps saltats amb pernil d'ànec

Assortiment d'embotits ibèrics amb pa de vidre

Timbal de favetes baby saltades amb gules

Bloc de foie mi-cuit amb gelatina de vi dolç



## ELS XARRUPS

En qüestió de xarrups disposem d'un gran nombre de varietats que poden satisfer tots els paladars.

Llimona

Préssec

Mora

Meló

Mandarina

... i altres



## ELS PRINCIPALS

Els nostres plats principals són una garantia d'èxit degut a que només tractem amb productes frescos i es cuida fins el més mínim detall en el procés d'elaboració.

Ternasco al forn amb herbes de la Segarra

Filet d'orada amb romesco i cruixent de porro

Confit d'ànec amb confitura de pera

Melós de vedella amb salsa de xocolata

Carré de xai amb herbes de muntanya i graten de patata

Cua de bou amb reducció de vi de Porto



## ELS PASTISSOS

Els pastissos de noces estan elaborats amb productes de primera qualitat i són extraordinàriament versàtils per adaptar-los a diverses presentacions.

Consultar sabors amb nosaltres  
... i més





## EL CELLER

El celler inclòs en el Paquet Sommelier està pensat per a tota mena de paladars. Són vins molt fàcils de beure.

Aigua sense gas Font Vella

Aigua amb gas Vivaris

Vi Blanc Nuviana  
I.G.P. Valle del Cinca

Vi Negre Lo Virol  
D.O. Costers del Segre

Bach Extríssim Brut Nature  
D.O. Cava

## MENÚ INFANTIL

El menú infantil està pensat per a infants de diferents edats i amb la intenció que agafin forces per a tota la festa posterior.

Macarrons amb salsa bolonyesa  
o Canalons de la padrina

Pit de pollastre a la milanesa o Llibrets de llom amb patates

Gelat

Llaminadures

Preu: 30,00€



## BUFFETS COMPLEMENTARIS

Els buffets complementaris són diferents possibilitats d'ampliar l'aperitiu de benvinguda amb diverses taules temàtiques. D'aquesta manera poden tenir una major personalització segons els seus gustos. Aquests buffets tenen un preu suplementari per persona adulta.

### BUFFET D'ARROSSOS I FIDEUADA

Arròs de muntanya amb trompetes de la mort  
Arròs a la cubana amb ou de guatlla  
Arròs de peix i marisc  
Fideuada amb el seu allioli

**Preu: 6,00€**

### BUFFET DE FORMATGES

Camembert  
Manxego curat  
Torta del Casar  
Provolone  
Duet de mascarpone i gorgonzola

**Preu: 8,50€**

### BUFFET JAPONÈS

Sushi  
Makis  
Nigiris de verdures  
Peixos i mariscos fumats

**Preu: 9,50€**

### BUFFET D'IBÈRICS

Pernil ibèric  
Llonganissa  
Llom  
"Morcón"  
Xoriç

**Preu: 10,00€**

### BUFFET DE MARISC

Escamarlans  
Musclos al vapor  
Gambes a la planxa  
Cloïsses a la marinera  
Llagostins cuits

**Preu: 15,00€**



## CELLERS EXTRES

Els cellers extres donen la possibilitat a aquelles parelles que en el seu menú volen oferir als convidats vins de major qualitat.

### CELLER 1

Raimat Clamor Blanc  
D.O. Costers del Segre  
Raimat Clamor Negre  
D.O. Costers del Segre  
Cava Gran Bach  
D.O. Cava

**Preu: 3,50€**

### CELLER 2

Legaris Verdejo  
D.O. Rueda  
Raimat Clos Abadia  
D.O. Costers del Segre  
Anna de Codorniu Brut  
Nature "Vintage"  
D.O. Cava

**Preu: 8,50€**

### CELLER 3

Leiras Albariño  
D.O. Rías Baixas  
Viña Pomal Reserva  
D.O. Rioja  
Raimat Gran Brut  
D.O. Costers del Segre

**Preu: 13,50€**



## EL RESSOPÓ

En el ressopó, busquem l'equilibri entre el dolç i el salat per tal que pugui ser al gust de tothom.

Mini pastes de full de  
xocolata  
crema  
Brioixos variats  
Frankfurts  
Fruita

**Preu: 5,50€**

