

Data banquet

Servei: Dinar Sopar

Nombre de comensals

Saló Tipus de casament

Confecció del menú

preu per persona

Aperitiu A B

Entrant o peix

Sorbet

Carn

Postres

Pastís

Vi blanc

Vi negre

Cava

Cafè i licors

Barra lliure

TOTAL

Impressió de menús: Català Castellà Dos idiomes

Música

Invitació de la casa: SUITE NUPCIAL GRATUÏTA

EFFECTES ESPECIALS

Decoració total del saló amb flors naturals

La Tuna de Barcelona

Els convidats del teatre

El "Pastís de Merengue"

El Pastís sorpresa

Els coloms de la pau

NOM

DIRECCIÓ

..... C.P.

TELÈFON PARTICULAR Hora

TELÈFON FEINA Hora

S O B R E E L M A R

SOBRE EL MAR



CAP ROIG

"EL HOTEL"

PLATJA D'ARO

Tel. 972 65 20 00

Fax. 972 65 08 50

SOBRE EL MAR

Eden Roc

GOLF + CONGRÉS

"El Hotel"

SANT FELIU DE GUÍXOLS

Tel. 972 32 01 00

Fax. 972 82 17 05

SERVEI DE
BANQUETS 2007

"TOT L'ANY"

**EL MILLOR SERVEI QUE ES DÓNA AL
VOSTRE BANQUET
S'INICIA...**

amb l'organització dels serveis

amb la selecció dels productes

amb la posada a punt de tots els detalls que contribuiran

a que el vostre banquet sigui grat i perfecte.



Benvolguts nuvis:

L'Hotel Cap Roig i L'Hotel Eden Roc us ofereixen amb molt de gust la informació necessària per a la celebració del vostre banquet de noces.

Per a banquets els nostres hotels resten oberts tot l'any i posem a la vostra disposició:

6 salons exteriors, 5 dels quals directament sobre el mar i amb capacitats de 20 a 350 persones.

Cada saló té la seva decoració i tots disposen d'aire condicionat.

La nostra estructura ens permet adaptar-nos a tots els vostres desigs i necessitats

Disposem de tot tipus de taules pel que fa a forma i mida: rodones amb capacitat per a 12 persones i rectangulars fins a 16 persones. Totes estan decorades amb flors naturals i parades amb la nostra vaixel·la, coberteria noble i cristalleria de Bohèmia.

Les estovalles les podeu triar en 6 colors diferents.

El nostre Xef de cuina us suggereix la seva àmplia carta de plats, tots de **primera qualitat** i elaborats amb **gènere fresc**. Amb molt de gust us oferim que pugui repetir cada plat.

Tenim a la vostra disposició els **nostres pastissers** que elaboren el pastís segons els vostres desig tant en gust, forma com decoració.

Als nuvis us reservem una plaça de pàrquing a l'entrada de l'hotel i garantim una plaça de pàrquing per a la resta de convidats a una distància no superior a 250 m de l'Hotel.

Amb gran plaer, el nostre Departament de Banquets us atindrà per aclarir qualsevol consulta i acceptar totes les vostres suggerències.

Salutacions cordials

Departament de Banquets

Jose M^a Garcia - Tel. particular: 972 32 39 79

Tel. H. Cap Roig: 972 65 20 00 - Tel. H. Eden Roc: 972 32 01 00



Apreciados novios:

El Hotel Cap Roig y el Hotel Eden Roc les ofrecen con mucho gusto toda la información necesaria para la celebración de su banquete de boda.

Para banquetes nuestros hoteles permanecen abiertos todo el año y disponen de:

6 salones exteriores, 5 de ellos directamente sobre el mar, con capacidad de 20 hasta 350 personas.

Cada salón tiene su propia decoración, y dispone de aire acondicionado.

Nuestra estructura permite adaptarnos a todos sus deseos y necesidades.

Disponemos de todo tipo de mesas en forma y tamaño: redondas con capacidad máxima de 12 personas y rectangulares de hasta 16 personas. Todas están decoradas con centros de flores naturales y montadas con nuestra vajilla, cubertería noble y cristalería de Bohemia. La mantelería la pueden elegir entre 6 distintos colores.

Nuestro chef de cocina les sugiere su amplia carta de platos, todos ellos de **primera calidad** y elaborados con **género fresco**. Con mucho gusto ofrecemos siempre repetición de los platos a cada invitado.

A su disposición están **nuestros propios pasteleros**, que realizarán la tarta según sus deseos, tanto en sabor, forma como en decoración.

A los novios les reservamos una plaza de aparcamiento delante de la puerta del hotel y garantizamos una plaza de aparcamiento para el resto de los invitados en uno de nuestros aparcamientos a una distancia no superior a 250 mts. del Hotel.

Con gran placer, nuestro departamento de Banquetes les atenderá para aclarar cualquier consulta y aceptar todas sus sugerencias.

Les saluda cordialmente:

Us caseu

NOMÉS UNA VEGADA A LA VIDA

per això us dediquem la nostra

MÀXIMA ATENCIÓ

I. **EL CASAMENT CLÀSSIC:**

- Els aperitius a la terrassa de la piscina.
 - Fotos als nostres jardins particulars.
 - Recepció dels nuvis amb la marxa nupcial acompanyats dels cambres uniformats amb americana blanca.
 - Presentació amb música i repetició de cada plat.
 - Pastís Nupcial, amb tots els detalls segons el desig dels nuvis, serà presentat pels nostres cambres en un gran tauler.
 - Tall del pastís amb l'espasa tradicional.
- MÚSICA: Organista – Duo o Trio
Durant l'àpat hi ha música ambiental i després del repartiment de regals els nuvis obren el ball amb el tradicional vals.

II. **EL CASAMENT ELEGANT:** Igual i amb un menú molt selecte.

- Tots els cambres uniformats amb esmòquing negre i guants blancs.

III. **EL CASAMENT VIP:**

- Igual que el casament elegant i, a més, tots els cambres de edat vestits a l'estil Maître d'Hotel
- Música clàssica durant els aperitius.
- Cantant d'opera de l'església (opcional)

IV. **EL CASAMENT ALEGRE:**

- Amb música en viu durant l'aperitiu i l'àpat, actuació de la **Tuna de Barcelona** (opcional)

V. **EL CASAMENT FRÍVOL: Igual.**

- En lloc de la Tuna de Barcelona actua un **grup de teatre de 6 persones** (opcional).

VI. **EL CASAMENT ECONÒMIC:** Ens adaptem a tots els pressupostos i us oferim 3 menús. Té la mateixa presentació que el casament clàssic.

LA FESTA CONTINUA: BARRA LLIURE

- OPCIÓ A: Preu fix per persona que continua a la festa.
(No es compten els nens ni els convidats absents).
- OPCIÓ B: Amb un límit marcat pels nuvis.
- OPCIÓ C: Prolongació de la festa a la nostra DISCOTECA LA BODEGA” .
1. Cadascú es paga la seva pròpia consumició.
 2. Invitació dels nuvis.
 3. Els nuvis ofereixen un cremat (1,80 € per persona)
- OPCIÓ D: Després del casament. Havaneres a la terrassa de la piscina, acompanyades d'un deliciós cremat (opcional).
- OPCIÓ E: Oferim entrades gratuïtes per a les millors discoteques de Platja d'Aro.

SUGGERENCIES DE VINS

VINS BLANCS

	€
Sumarroca.....	1,90
Marquès de Monistrol sec	1,90
Perelada Blanc de Blancs	2,20
Marquès de Monistrol Blanc de Blancs	2,30
Extríssim Sec Bach.....	2,40
Perelada Blanc Pescador.....	2,50
Torres Viña Sol	3,50
Monopole	3,50
Raimat Chardonay	4,10
Torres Viña Esmeralda.....	4,60

VINS ROSATS

Sumarroca.....	1,90
Perelada Cresta Rosa	2,40
Mateus Rosé (Portugal).....	2,50
Torres de Casta.....	2,80
Marqués de Cáceres.....	3,50

VINS NEGRES

Sumarroca.....	1,90
Rioja Baroja	2,00
Rioja Berberana Selección	2,20
Rioja Carta de Plata	3,30
Perelada Crianza.....	3,30
Rioja Berberana Crianza	3,70
Rioja Faustino VII	4,20
Torres Coronas	4,40
Rioja Cune 3er año	4,40
Rioja Bordón	4,70
Marqués de Cáceres	5,60
Viña Pomal Reserva	7,90
Marqués de Riscal.....	8,10
Marqués de Cáceres Reserva	8,70
Viña Tondonia Reserva.....	9,50

CAVES I XAMPANYES

Marquès de Monistrol sec o semisec	2,20
D'Artagnan Brut (Bodega Capità Vidal)	2,30
Perelada Brut.....	2,30
Canals i Nubiola.....	2,50
Marquès de Monistrol "Brut Reserva"	2,90
Codorniu Brut Clàssic	3,50
Mont-Ferran Grapa	4,10
Anna de Codorniu	5,70
Mont-Ferran Brut Nature	6,10
Juvé Camps Brut.....	6,10
Juvé Camps Reserva Família	8,10
Xampany Möet et Chandon (Francés).....	17,30
Xampany Veuve Cliquot (Francés)	19,30

Aperitiu "Cap Roig"

Begudes de l'aperitiu

Còctel de Cava – Long Drinks
Xerès - Vermut - Bítter - whisky – ginebra
Rom, pastís, campari
i tota classe de refrescos i cerveses

CALENTS

Les cassoles de:

Pelaies i capellanes fresques de Palamós
Escopinyes fresques
Xanguets de Màlaga
Cloïsses a la marinera
Calamars a la romana

Fideuà

Croquetes d'au
Bunyols de bacallà
Musclos de roca al vapor

FREDS:

Gran assortiment de Canapés:

Caviar
Foie Gras
Sobrassada
Crema de Rocafort
Formatge, Pernil, Fuet
Pa amb tomàquet

Salmó marinat a l'Estragó

Pastes salades
Tàrtar de tonyina amb gaspatxo d'all blanc
Olives farcides
Torrada de formatge amb melmelada de figues i cruixent de parmesà

Els "Erizos" de Tapes:

Pinya natural amb pernil serrà – Botifarra amb pebrots del Piquillo –
Truita amb olives

PREU: 15,00 €

Aperitiu Especial

Inclou l'aperitiu "Cap Roig" acompanyat dels següents:

APERITIUS FREDS:

Canapès de salmó fumat
Pa amb tomàquet i anxoves de l'Escala
Meló amb pernil
Dàtils amb bacó
Avocat amb llagostins

APERITIUS CALENTS:

Cassoleta de gambes de l'Escala
Calamars fregits
Navalles Persillés
Rap Orly
Xupitos de crema de carbassa i cítrics

PREU: 19,50 €

Suplement per tallar el pernil en presència dels invitats:

Pernil serrà:..... **2,10 €**

Pernil ibèric (mín. 80 pers.): **4,30 €**

ENTRANTS I PEIXOS

	€
Crema de marisc a l'Armanyac	3,30
Crema de Llagosta	4,70
Mousse d'espàrrecs verds amb salmó fumat	7,90
Pastís de porros amb gambes de Palamós	8,70
Cistelles d'alvocat amb gambes	8,80
Entremesos especials "mar i muntanya"	8,80
Delícies de salmó amb salsa de pebre vermell	9,90
Salmó fumat amb quatre guarnicions i torrades	12,20
Tronc de lluç donostiarra	13,00
Salmó fresc amb Llagostins al Martini Rossi	13,00
Tronc de Lluç a l'estil de santurce (a la muselina d'all)	13,70
Lluç a la monaguesca	13,70
Suprema de lluç amb cloïsses en salsa verda	14,10
Llenguado Meuniere (a les ametlles)	14,30
Cassola de peix "Cap Roig"	14,90
Llagostins Sant Salvador amb "Arrós Pilaf"	14,90
La Cua de Rap a la Salsa de Cranc	15,20
Llenguado Barreti amb llagostins i escamarlans	16,00
Salmó cruixent de sèsam sobre un llit de chutney de pera i fonoll, salsa taronja	16,00
Rap a la cassola amb Cloïsses	16,70
Rap a la Marinera	16,70
Llom de bacallà confitat a l'oli d'all amb risotto de llagosta	18,00
Cueta de rap, salsa americana amb cloïsses i cruixent de pernil	19,00
Suquet de peix "Costa Brava"	20,40
Sarsuela de peixos de la costa	20,40
Parrillada de peix	24,40
Mig llamàntol amb llagostins	S/M.
Suquet de llagosta amb rap	S/M.
Llamàntol (450 g) al seu gust	S/M.
Orada al forn Cap de Creus	S.M.

PLATS DE L'ESTIU:

Barca de meló amb pernil serrà	7,30
Còctel de marisc en pinya tropical	10,70
Perles de Guadalupe amb pernil de Jabugo	11,90

SORBETS

Sorbet de Llimona	2,90
Sorbet de Limoncello	2,90
Sorbet de Menta	2,90
Sorbet de Cava	2,90
Sorbet de Marc de xampany	3,20
Sorbet fruites de la Passió	3,30

CARNS

Cuixa de garrí Brasejada al Oporto"	9,80
Pintada del Montseny al Xampany	9,80
Rodó de vedella rostida a la Nivernesa	10,90
Gigot d'Anyell a la Bretona	10,90
Medallons de rellom de Garrí al vi de Rioja	12,00
Cuixa de Vedella "Cap Roig" amb verdures de l'horta	12,00
Espatlla d'anyell a la Segoviana	13,50
Filet de porc rostit , farçit de prunes i nous amb trinxat de patata, salsa porto	14,00
Magret d'ànec a la Crema	14,20
Magret d'ànec a la pasta fullada	14,60
Turnedó Rossini	16,50
Filet de vedella Wellington	17,20
Filet de vedella a la Broche	18,00
Filet de bou al Vell Vi de Burdeos	18,00
Filet de vedella a la crema d'anxoves	18,00
Filet de vedella al salmó fumat	18,00
Filet de vedella a la brotxa, gratinat de patates i bacó , salsa bordalesa	19,00
Filet de vedella al perfum de Tòfona	21,00
Tots els plats se serveixen amb el seu buquet 4 guarnicions: Gavilla de mongetes amb bacó, pastanagues Vichy, tomàquet provençal i patates noisettes.	

POSTRES

Còctel de fruites naturals	2,90
Copa de sorbet de poma al Calvados	3,30
Copa gelada arlequí	3,30
Copa "Cap Roig"	3,70
Biscuit glacé praliné a la salsa de xocolata calenta amb fruits secs ..	3,70
Pinya a la catalana	4,50
Mousse de Xocolata de la casa	4,50
Pinya natural al Kirsch	4,50
Tiramisú	4,30
Arc de Sant Martí de fruites tropicals	4,30
Muselina de biscuit glacé amb maduixes calentes	4,30
Crocanti de la casa amb xocolata al Drambuie	4,30
Biscuit glacé amb fruites del bosc semicalentes	4,30
Prunes al vell conyac amb Muselina de Biscuit Glacé	4,50
Omelette Surprise	5,00
Copa de maduixetes del bosc al seu gust	S.M.
Gerdó amb crema anglesa	S.M.

PASTÍS DE NOCES

PASTÍS DE NOCES			
Massini	Nata i crema	Nata i trufa	3,10 €
Selva Negra (xocolata)	Llimona		
PASTÍS GELAT			
Biscuit glacé	Llimona	Whisky	3,70 €
PASTIS ESPECIAL			
Profiteroles - Fantasies i escultures segons els seus desitjos			4,30 €