



CELEBRACIONS PER A GRUPS







Benvolguts clients,

Tot seguit us volem proposar algunes idees per tal que pugueu gaudir de les vostres celebracions en qualsevol dels nostres espais en un àmbit privat i tranquil on gaudir de la vostra festa amb l'empresa, familiars o amics.

Pels costos i les dimensions dels espais, els menus estan pensats per grups més grans de 35 convidats adults.

Restem a la vostra disposició per mostrar-vos totes les instal·lacions.

Salutacions cordials,

EQUIP ESPAI GASTRONOMIA
www.espaigastronomia.cat
info@espaigastronomia.cat



MENÚ

Aperitiu en centre de taula

Pernil ibèric amb pa torrat amb tomàquet
Daus de braves emmascarades
Gamba vermella amb oli d'all
Samoses de pèsols a la menta
Croquetes de carn d'olla
Caneló de confit d'ànec amb núvol de parmesà

L'arròs en tapeta

Risotto de ceps amb puntes d'espàrrec

o

Tapeta d'arròs caldos de llamàntol (suplement 1,00€/persona)



Segon a escollir

Opció A

Melós de vedella amb foie fresc, formatge de cabra i codony

o

Corball rostit amb llit de verdures confitades i oli de ceps

Opció B

(suplement 5€/persona)

Filet de vedella amb foie fresc, salsa de trompetes i patates provençals

o

Turbot rostit amb saltejat de ceps i carxofes

*Tots els segons han de ser de la mateixa opció.

Postres

Pa amb oli, sal i xocolata

Kefir i llima, pressecc confitat i crumble de canyella

Llimona refrescant amb xocolata blanca, iogurt i maduixes

Fruits vermells i mascarpone

Celler inclòs

Pomell de Blancs de Mas Comtal (D.O. Penedès)

Argiles d'Orto (D.O. Montsant)

Aigua mineral i cafè

Preu: 53,00€ + 10% iva



OPCIONES ADICIONALS

Benvinguda a peu dret

(suplement 6,00€/persona)

Copa de cava - Refrescos - Cerveses

Torrades de foie micuit - Plum cake d'albercoc amb formatge de cabra - Cebiche de Bacallà

Aperitiu adicional

Pop i papada 68ª amb patata (suplement 2,50€/persona)

Anxoves de l'escala amb núvol de parmesà (suplement 3,00€/persona)

Pastissos

A escollir una de les dues opcions (**postre** o **pastís**)

(suplement 2€/persona)

7 Textures de xocolata - Patisserie Targarona

Brownie de llima llimona - Patisserie Targarona

Ferrero Rocher - Patisserie Targarona

Red Velvet - Obrador Palomo

Carrot Cake - Obrador Palomo

Coffee & Apricot Cake - Obrador Palomo

Escumosos

Bohigas Brut Nature (suplement 4€/persona)

AT Roca (suplement 5€/persona)

Bertha Brut Nature Reserva (suplement 6€/persona)

Llopart Brut Nature (suplement 6,50€/persona)

Recaredo Terrers (suplement 8€/persona)



CELLER

BLANCS

Xarel·lo de Bohigas (D.O. Catalunya) · <i>Xarel·lo</i>	1,00€/persona
Udina de Bohigas (D.O. Catalunya) · <i>Garnatxa Blanca</i>	1,00€/persona
Menganito (D.O. Rueda) · <i>Verdejo</i>	1,00€/persona
Filigrana de Pla de Morei (D.O. Catalunya) · <i>Garnatxa Blanca - Chardonnay</i>	1,00€/persona
77 Veremes Barrica (D.O. Penedès) · <i>Xarel·lo</i>	1,00€/persona
Menade (D.O. Rueda) · <i>Verdejo ecològic</i>	2,00€/persona
Ardeche Chardonnay (D.O. Ardeche) · <i>Chardonnay</i>	2,00€/persona
Markus Molitor Riesling (D.O. Alemanya - Mosel) · <i>Riesling</i>	3,00€/persona
Edetana (D.O. Terra Alta) · <i>Garnatxa Blanca - Viognier</i>	3,00€/persona
Albariño de Fefiñanes (D.O. Rias Baixas) · <i>Albariño</i>	3,50€/persona
Chablis Louis Latour (D.O. Bourgogne) · <i>Chardonnay</i>	5,50€/persona

NEGRES

Viña Pomal Criança (D.O. Rioja) · <i>Tempranillo</i>	1,00€/persona
Bohigas Garnatxa Negra (D.O. Catalunya) · <i>Garnatxa</i>	1,00€/persona
Via Terra (D.O. Terra Alta) · <i>Garnatxa</i>	1,00€/persona
Sileo (D.O. Montsant) · <i>Garnatxa - Samsó</i>	1,00€/persona
Viña Sastre (D.O. Ribera del Duero) · <i>Tinta del pa's</i>	2,00€/persona
Puiggros (D.O. Catalunya) · <i>Garnatxa Negra</i>	2,00€/persona
Mirador de Pla de Morei (D.O. Catalunya) · <i>Ull de llebre - Merlot</i>	2,50€/persona
Pago de los Capellanes (D.O. Ribera del Duero) · <i>Tinto fino - Cabernet - Merlot</i>	3,00€/persona
Viña Cubillo de Tondonia (D.O. Rioja) · <i>Tempranillo - Garnatxa</i>	3,00€/persona
Terra Remota (D.O. Empordà) · <i>Ull de llebre - Cabernet</i>	3,50€/persona
Macon Rouge Regnard (D.O. Bourgogne) · <i>Gamay - Pinot Noire</i>	3,50€/persona
Dido (D.O. Montsant) · <i>Garnatxa - Merlot - Syrah</i>	3,50€/persona
Martinet Bru (D.O. Priorat) · <i>Garnatxa - Syrah - Carinyena - Merlot</i>	4,50€/persona
Chateau de Carles (D.O. Burdeos) · <i>Merlot - Cabernet Franc - Malbec</i>	4,50€/persona
Inicis de Bohigas (D.O. Catalunya) · <i>Sumoll</i>	4,50€/persona

DECORACIÓ I MUNTATGE DE L'ESPAI

Decoració floral dels centres de taula amb flor liofilitzada. En el cas de voler centres de taula amb flor natural podeu demanar pressupost a la nostra floristeria "Les Flors - 93 804 25 04"

Minuta personalitzada amb 4 opcions a escollir (2,00€/persona)



SERVEI DE BARRA I DJ

Servei de barra lliure de begudes Premium per després de l'àpat durant dues hores

Preu: 16,00€/ persona

Ginebra; Seagrams - Bombay Sapphire - Puerto de Indias

Whisky & Bourbon; Jack Daniell's

Ron; Habana 7 - Brugal

Coctails; Mohito Clàssic

Servei de Dj durant dues hores - Preu: 350,00€



CANDY BAR

Llaminadures, cookies, brownies, mini donuts, mini muffins i molt més

Preu: 290,00€



MENÚ INFANTIL

Primer

Macarrons amb bolonyesa casolana
o
Canelons de carn de rostit fets a cascas

Segon

Filets de pollastre arrebossat amb patates fregides
o
Hamburguesa de vedella amb patates fregides

Postres

Gofre amb xocolata i gelat de vainilla

Begudes

Aigua mineral, suc de fruites i refrescs

Preu: 26,00€ + 10% iva

QUÈ MÉS CAL SABER

El segon plat entre carn o peix s'ha d'avisar del nombre de plats de cada amb un mínim de 5 dies d'antel·lació.

Per confirmar la data serà necessària una paga i senyal de 300€. Aquesta es descomptarà del total de la factura. El dimarts de la mateixa setmana haureu de confirmar el total definitiu de convidats i us enviarem la factura proforma perquè pugueu realitzar el pagament 48h abans de l'esdeveniment.

La totalitat dels comensals s'haurà de confirmar amb una setmana d'antel·lació, acceptant modificacions fins a 24 hores abans de la celebració, les cancel·lacions posteriors es cobraran en la seva totalitat

El menú infantil es pot aplicar per nens entre els 2 i 16 anys.
Disposem de troncs pels més menuts.

Els horaris de finalització dels esdeveniments en sales serà a les 18:00h pels dinars i a la 01:00h pels sopars.



HOTEL AMÈRICA | Av/Mestre Muntaner 44-45. 08700 - Igualada
T. 634 438 736 | info@espaigastronomia.cat | www.espaigastronomia.cat



@espai.gastronomia



EspaiGastronomia



@E_gastronomia

