



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

Rissotto 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

Xarel·lo de Bohigas (D.O. Catalunya) (inclòs al menú)
Garnatxa Negra de Bohigas (D.O. Catalunya) (inclòs al menú)
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 xocololata - 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 Reserva (suplement 4€/persona)

Bohigas Brut Nature (suplement 4€/persona)

Bohigas Brut Nature Gran Reserva (suplement 5,5€/persona)

Noa Brut Nature Reserva (suplement 6,50€/persona)

Celler adicional

Udina de Bohigas (D.O. Catalunya) (suplement 1€/persona)

Inicis (D.O. Catalunya) (suplement 2€/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 casar

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

 ca n'Alzina

 CASTELL DE
TOUS

 càmmàcia

 AMÈRICA
ORÍGENS
ESPAI GASTRONOMIA