



MAS PASSAMANER

☆☆☆☆☆

HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

MENÚ PARA EVENTOS EN MAS PASSAMANER

Aperitivos

Fríos

- Chupito de Gazpacho con bogavante y albahaca
- Refresco de melón con jamón y menta
- Praliné de Foie con avellanas y gelée de moscatel
- Mejillones de roca y espuma de naranja
- Tartar de atún con jengibre y lima
- Tartar de lubina con vinagreta de caviar avruga
- Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula
- Rollitos de salmón, queso fresco, avellanas y limón
- Escalibada mediterránea con mousse de anchoa
- Brocheta de membrillo y feta con caramelo de aceitunas
- Brocheta de mozzarella al balsámico con tomate y albahaca
- Foie-Gras con manzana caramelizada y reducción de oporto

Calientes

- Brocheta de verdura en tempura
- Bolitas de risotto de azafrán
- Gambas con crema de ajo y salsa *romesco*
- Morcilla de la Selva del Camp a la plancha con manzana y canela
- Molleja de pato con puré de trufa
- Tempura de langostinos en coco sobre compota de pimiento y piña
- Rissotto con trufa e ibérico
- Polenta gratinada con queso de cabra y frutos rojos
- Croissant de salmón y crema de hierbas
- Brocheta de ternera con pesto y teja parmesano
- Brocheta de pulpo, patata, aceite, pimentón.

Incluye 12 variedades, barra libre con cava Mas Passamaner y bebidas básicas

Camí de la Serra, 52. E-43470 - LA SELVA DEL CAMP - (Tarragona)

Tlf.: +(34) 977 766 333

Fax: +(34) 977 766 336

Coordenadas GPS: 41° 11' 09,1" N

1° 09' 35,6" E

www.maspassamaner.com

hotel@maspassamaner.com



MAS PASSAMANER

☆☆☆☆☆

HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

PRIMEROS PLATOS

Fríos

- 1.- Ensalada de bogavante con tomate confitado, naranja y su vinagreta.
- 2.- Mármol de Foie, *confit* de pato, frutos secos y melocotón.
- 3.- Ensalada de salmón marinado, judías verdes y vinagreta de naranja.
- 4.- Terrina de langostinos con queso fresco, tomate confitado y vinagreta de fruta de la pasión.
- 5.- Ensalada de gamba roja de Tarragona con polvo de ibéricos y aceite de chorizo.
- 6.- Ensalada de vieiras sobre *carpaccio* de pulpo y aceite de ibéricos.

Calientes

- 1.- Crema de calabaza con langostinos y mariscos en su aceite.
- 2.- Sopa ligera de curry de Madrás y tomillo de limón con langostinos y tallarines de sepia.
- 3.- *Ravioli* de hongos, con guisantes y jugo de trufa. (De octubre a marzo)

Camí de la Serra, 52. E-43470 - LA SELVA DEL CAMP - (Tarragona)

Tlf.: +(34) 977 766 333

Fax: +(34) 977 766 336

Coordenadas GPS: 41° 11' 09,1" N

1° 09' 35,6" E

www.maspassamaner.com

hotel@maspassamaner.com



MAS PASSAMANER
☆☆☆☆☆
HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

SEGUNDOS PLATOS

PESCADOS:

- 1.- *Suquet* de pescado de Cambrils con *parmentier* de tomillo de limón.
- 2.- Suprema de lubina sobre escalibada y salsa de crustáceos.
- 3.- Medallones de rape con tallarines negros y jugo de pimiento escalibado.
- 4.- Suprema de rodaballo con crujiente de patatas y sobre espinacas frescas.
- 5.- Bacalao confitado sobre lecho de mermelada de cebolla.

CARNES:

- 1.- Carrillera de ternera estofada al vino del Priorato, con *ravioli* de ceps al romero y puré de guisantes con trufa.
- 2.- Muslo de pato confitado, crujiente de *ravioli* de higos y salsa de miel.
- 3.- *Carré* de ternera lechal (12 hrs. de cocción) con salsa de naranja, *gnocchi* de patatas, aceitunas y verduritas.
- 4.- Solomillo de buey con jamón ibérico, *parmentier* de trufa y salsa de colmenillas con foie.
- 5.- Cochinillo confitado y asado, cremoso de frutas salteadas y jalea de limón con especias.

Camí de la Serra, 52. E-43470 - LA SELVA DEL CAMP - (Tarragona)

Tlf.: +(34) 977 766 333

Fax: +(34) 977 766 336

Coordenadas GPS: 41° 11' 09,1" N

1° 09' 35,6" E

www.maspassamaner.com

hotel@maspassamaner.com



MAS PASSAMANER
☆☆☆☆☆
HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

POSTRES

- 1.- Nuestro Tiramisú. (Esponjoso de Mascarpone, gelatina de Amaretto, bizcocho, crema de café y salsa de chocolate)
- 2.- Sopa de frutos rojos con helado de yogur griego.
- 3.- Milhojas de dos chocolates con helado de plátano.
- 4.- Crema quemada de café con sorbete de cacao amargo.
- 6.- *Panacotta* con frutas de temporada
- 7.- Piña a *Go – Go*
- 8.- Cuajada de leche de oveja con espuma de nueces y helado de miel.

Opciones

1.	2.	3.
Primer Plato	Primer Plato	Primer Plato
Carne o Pescado	Segundo entrante	Pescado
Postre	Carne o Pescado	Carne
Tarta	Postre	Postre
Agua, Cafés	Tarta	Tarta
Licores y Petit Fours	Agua, Cafés	Agua, Cafés
	Licores y Petit Fours	Licores y Petit Fours

Camí de la Serra, 52. E-43470 - LA SELVA DEL CAMP - (Tarragona)

Tlf.: +(34) 977 766 333

Fax: +(34) 977 766 336

Coordenadas GPS: 41° 11' 09,1" N

1° 09' 35,6" E

www.maspassamaner.com

hotel@maspassamaner.com



MAS PASSAMANER
☆☆☆☆☆
HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

Carro de Licores

- **Brandys:**
 - Carlos I
 - Lepanto
- **Armagnac:**
 - Marquise de Montesquieu
- **Calvados:**
 - Calvados Boulard
- **Whiskys Blended:**
 - JB
 - Ballantines
 - White Label
- **Whiskys Single Malt:**
 - Glen Deveron
- **Bourbon:**
 - Four Roses
- **Licores:**
 - Grand Pecher
 - Grand Pomier
 - Amaretto di Saronno
- **Digestivos:**
 - Pacharán las Endrinas
 - Marie Brizard
 - Orujo blanco, Orujo de hierbas
 - Grappa Nardini Bianca
- Tia María
- Baileys
- Frangelico

Camí de la Serra, 52. E-43470 - LA SELVA DEL CAMP - (Tarragona)

Tlf.: +(34) 977 766 333

Fax: +(34) 977 766 336

Coordenadas GPS: 41° 11' 09,1" N

1° 09' 35,6" E

www.maspassamaner.com

hotel@maspassamaner.com



MAS PASSAMANER

☆☆☆☆☆

HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

Barra Libre De Bebidas

Combinados: Whiskys Blended:

JB

Ballantines

White Label

➤ **Whiskys Single Malt:**

Glen Deveron

➤ **Vodka:**

Eristoff

➤ **Ginebra:**

Gordon´s

Bombay

➤ **Ron:**

Bacardi

Barcelo

Pampero

Camí de la Serra, 52. E-43470 - LA SELVA DEL CAMP - (Tarragona)

Tif.: +(34) 977 766 333

Fax: +(34) 977 766 336

Coordenadas GPS: 41° 11' 09,1" N

1° 09' 35,6" E

www.maspassamaner.com

hotel@maspassamaner.com



MAS PASSAMANER
☆☆☆☆☆
HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

➤ **Licores:**

Grand Pecher

Grand Pomier

Amaretto di Saronno

Tia María

Baileys

Frangelico

➤ **Varios:**

Cava Celebración

CÓCTEL:

- Decoración floral al mediodía
 - Decoración con antorchas y velas por la noche
-

(Consultar precios de suplementos)

Camí de la Serra, 52. E-43470 - LA SELVA DEL CAMP - (Tarragona)

Tif.: +(34) 977 766 333

Fax: +(34) 977 766 336

Coordenadas GPS: 41° 11' 09,1" N

1° 09' 35,6" E

www.maspassamaner.com

hotel@maspassamaner.com



MAS PASSAMANER

☆☆☆☆☆

HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

BANQUETE:

- Decoración de sala y de mesas
 - Minutas impresas y personalizadas
 - Servicio de Guardarropía
 - Protocolo
-

AMBIENTACIÓN MUSICAL

Consultar precios

SERVICIO DE CANGURO

Canguro.....100 €, por cada 10 niños, máximo.

Otros Detalles

Degustación del Menú en nuestro Restaurante "La Gigantea " para cuatro personas.

Noche de bodas en la suite nupcial de Mas Passamaner y Circuito d'Spa Relax al día siguiente al evento.

Disponibilidad de nuestro **jardín e instalaciones para las fotos nupciales.**

Camí de la Serra, 52. E-43470 - LA SELVA DEL CAMP - (Tarragona)

Tif.: +(34) 977 766 333

Fax: +(34) 977 766 336

Coordenadas GPS: 41° 11' 09,1" N

1° 09' 35,6" E

www.maspassamaner.com

hotel@maspassamaner.com



MAS PASSAMANER

☆☆☆☆☆

HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

Aclaraciones:

- Nuestros precios no incluyen el I.V.A. (7% en alimentos y bebidas y 16% en animación y floristería, en su caso)
- El número de invitados será confirmado por los novios una semana antes de la fecha de la celebración.
- Consulte nuestros menús infantiles, a su disposición desde 40 €

Forma de Pago

Para considerar la reserva efectuada, se habrá de abonar una paga y señal de 1.500€.

Un mes antes del Banquete se abonará el importe correspondiente al 50% del total de la celebración.

La cantidad restante se hará efectiva después de la celebración.

Formas de Pago aceptadas: Transferencia Bancaria, Tarjeta o Efectivo.

Camí de la Serra, 52. E-43470 - LA SELVA DEL CAMP - (Tarragona)

Tif.: +(34) 977 766 333

Fax: +(34) 977 766 336

Coordenadas GPS: 41° 11' 09,1" N

1° 09' 35,6" E

www.maspassamaner.com

hotel@maspassamaner.com