



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

## MENÚS PER CASAMENTS A MAS PASSAMANER

### PRIMERS PLATS

---

#### Freds

- 1.- Amanida de llamàntol amb tomàquet confitada, taronja i la seva vinagreta.
- 2.- Marbre de *Foie*, *confit* d'ànec, fruits secs i préssec.
- 3.- Amanida de salmó marinat, bajoques i vinagreta de taronja.
- 4.- Terrina de llagostins amb formatge fresc, tomàquet confitada i vinagreta de fruita de la passió.
- 5.- Amanida de gamba vermella de Tarragona amb pols d'ibèrics i oli de xoriço.
- 6.- Amanida de vieires sobre *carpaccio* de pop i oli d'ibèrics.

#### Calents

- 1.- Crema de carbassa amb llagostins i mariscs en el seu oli.
- 2.- Sopa lleugera de curry de Madràs i farigola de llimona, amb llagostins i tallarins de sípia.
- 3.- *Ravioli* de bolets amb pèsols i suc de tòfona. ( D'octubre a març)

### SEGONS PLATS

---

#### Peixos

- 1.- Suquet de peix de Cambrils amb *parmentier* de farigola de llimona.
- 2.- Suprema de llobarro sobre escalivada i salsa de crustacis.
- 3.- Medallons de rap amb tallarins negres i suc de pebre escalivat.
- 4.- Suprema de rèmol sobre espinacs frescs i cruixent de patates.
- 5.- Bacallà confitada sobre llet de melmelada de ceba.

#### Carns

- 1.- *Carrillera* de vedella estofada al vi del Priorat, amb *ravioli* de ceps al romaní i puré de pèsols amb tòfona.
- 2.- Cuixa d'ànec confitat, cruixent de *ravioli* de figues i salsa de mel.
- 3.- *Carré* de vedella tendre (12 hrs. de cocció) amb salsa de taronja, *gnocchi* de patates, olives i verdures.
- 4.- Filet de vedella amb pernil ibèric, *parmentier* de tòfona i salsa de múrgoles amb foie.
- 5.- Garrí confitat i rostit, cremós de fruites saltejades i gelea de llimona amb espècies.

### POSTRES

---

- 1.- El nostre Tiramisú. (Esponjós de Mascarpone, gelatina d'Amaretto, coca de pessic, crema de cafè i salsa de xocolata)
- 2.- Sopa de fruits vermells amb gelat de iogurt grec.
- 3.- Fullada de dos xocolates amb gelat de plàtan.
- 4.- Crema cremada de cafè amb sorbet de cacau amarg.
- 6.- *Panacotta* amb fruites de la temporada
- 7.- Pinya a *Go – Go*
- 8.- Quallada de llet d'ovella amb espuma de nous i gelat de mel.



MAS PASSAMANER

☆☆☆☆☆

HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

## OPCIONES

---

1.  
Primer Plat  
Carn o Peix  
Postre  
Pastís  
Aigua, Cafès  
Licors i Petit Fours

2.  
Primer Plat  
Segon entrant  
Carn o Peix  
Postre  
Pastís  
Aigua, Cafès  
Licors i Petit Fours

3.  
Primer Plat  
Peix  
Carn  
Postre  
Pastís  
Aigua, Cafès  
Licors i Petit Fours

## MENUS BODAS (a partir de 150€)

### MENÚ CASAMENTS (a partir de 150€)

#### Menú Opció 1:

- Aperitiu Mas Passamaner.
- Amanida de llamàntol amb mango caramel·litzat i vinagreta de coco.
- Filet de vedella amb pernil ibèric, parmentier de tòfona i salsa de Foie.
- Consomé de fruites exòtiques amb gelat de coco.

#### Menú Opció 2:

- Aperitiu Mas Passamaner.
- Terrina de llagostins amb formatge fresc, tomàquet confitada i vinagreta de fruita de la passió.
- Ravioli de ceps amb calamar i la seva tinta.
- Vedella de llet amb salsa de múrgoles, gnocchi de patates i verdures.
- Gratinat de fruites al cava.
- Pastís.

#### Menú Opció 3:

- Aperitiu Mas Passamaner.
- Marbre de Foie, confit d'ànec, fruits secs i préssec.
- Medallons de rap amb tallarins negres i suc de pebre escalivat.
- Espatlla de corder confitat, verdures saltejades i salsa d'espècies.
- Sopa de fruits vermells amb gelat de iogurt grec.
- Pastís.

### MENÚ COMUNIONS (a partir de 70€)

- Aperitiu Mas Passamaner.
- Amanida de gamba vermella de Tarragona amb pols d'ibèrics i oli de xoriço.
- Filet de vedella amb pernil ibèric, parmentier de tòfona i salsa de Foie.
- Sopa de fruits vermells amb gelat de yogurt grec.
- Pastís.

.....  
RUSTICAE  
.....

THE GOODLIFE COMPANY

CAMÍ DE LA SERRA, 52. E-43470 LA SELVA DEL CAMP (TARRAGONA) CATALUÑA (ESPAÑA / SPAIN)  
HOTEL: +(34) 977 766 333 RESTAURANTE: +(34) 977 766 192 SPA: +(34) 977 766 012 FAX: +(34) 977 766 336  
WWW.MASPASSAMANER.COM GPS: 41° 11' 09,1" N 1° 9' 35,6" E HOTEL@MASPASSAMANER.COM  
GDS: AMADEUS: LX QGMPA GALILEO: LX 58781 SABRE: LX 63725 WORLDSPAN: LX BCNMP



slh.com



MAS PASSAMANER

☆☆☆☆

HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

## CARRO DE LICORS

---

- **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
  - Tia María
  - Baileys
  - Frangelico
- **Digestivos:**
  - Pacharán las Endrinas
  - Marie Brizard
  - Orujo blanco, Orujo de hierbas
  - Grappa Nardini Bianca

## 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
- **Licores:**
  - Grand Pecher
  - Grand Pomier
  - Amaretto di Saronno
  - Tia María
  - Baileys
  - Frangelico
- **Varios:**
  - Cava Celebración



MAS PASSAMANER

☆☆☆☆☆

HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

## DECORACIÓ

---

### Cóctel:

- Decoració floral al migdia
- Decoració amb torxes i espelmes a la nit (Consultar preus de suplementes)

### Banquet:

- Decoració de sala i taules
- Minuts impreses i personalitzades
- Servei de guarda-roba
- Protocol

### AMBIENTACIÓ MUSICAL

Consultar preus

### SERVEI DE CANGUR

Cangur.....100 €, per cada 10 nens, màxim.

### ATRES DETALLS

**Degustació del Menú** al nostre Restaurant " La Gigantea " per a quatre persones.

**Nit de noces a la suite nupcial de Mas Passamaner i Circuit d'Spa Relax** al dia següent a l'esdeveniment.

Disponibilitat del nostre **jardí e instal·lacions per les fotos nupcials.**

### ACLARAMENTS

---

- Els nostres preus no inclouen I.V.A. (7% en aliments i begudes i 16% en animació i flors)
- El número de convidats serà confirmat pels nuvis una setmana abans de la data de la celebració.
- Consulti nostres menús infantils, a la seva disposició des de 40 €

### FORMA DE PAGAMENTS

---

Per tal de considerar la reserva efectuada, s'haurà d'abonar una paga i senyal de 1.500€.

Un mes abans del Banquet s'abonarà l'import corresponent al 50% del total de la celebració.

La quantitat restant es farà efectiva després de la celebració.

Formes de Pagament acceptades: Transferència Bancària, Tarja o Efectiu.

.....  
**RUSTICAE**  
.....

THE GOODLIFE COMPANY

CAMÍ DE LA SERRA, 52. E-43470 LA SELVA DEL CAMP (TARRAGONA) CATALUÑA (ESPAÑA / SPAIN)  
HOTEL: +(34) 977 766 333 RESTAURANTE: +(34) 977 766 192 SPA: +(34) 977 766 012 FAX: +(34) 977 766 336  
WWW.MASPASSAMANER.COM GPS: 41° 11' 09,1" N 1° 9' 35,6" E HOTEL@MASPASSAMANER.COM  
GDS: AMADEUS: LX QGMPI GALILEO: LX 58781 SABRE: LX 63725 WORLDSPAN: LX BCNMP



shh.com