



MAS PASSAMANER

☆☆☆☆

HOTEL-MONUMENTO-SPA-RESTAURANTE

MENÚS PARA BODAS EN MAS PASSAMANER

PRIMEROS PLATOS

Fríos

- 1.- Ensalada de bogavante con mango caramelizado y vinagreta de coco.
- 2.- Mármol de Foie con *confit* de pato, frutos secos y melocotón.
- 3.- Crocanti de salmón al sésamo, 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 verduras mediterráneas a la vinagreta con brocheta de vieiras y aceite de ibéricos.

Calientes

- 1.- Crema de calabaza con langostinos y mariscos en su aceite.
- 2.- Consomé a los tallarines de verduras y trufa.
- 3.- *Ravioli* de *ceps* con calamar y su tinta.

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 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.- Ternera lechal (12 hrs. de cocción) con salsa de colmenillas, *gnocchi* de patatas y verduritas.
- 4.- Solomillo de buey con jamón ibérico, *parmentier* de trufa y salsa de foie.
- 5.- Paleta de cordero confitado, verduritas salteadas y salsa de especias.

POSTRES

- 1.- Nuestro Tiramisú. (Esponjoso de Mascarpone, bizcocho, crema de café y salsa de chocolate)
- 2.- Sopa de frutos rojos con helado de yogur griego.
- 3.- Gratinado de frutas al cava.
- 4.- Manzana al horno rellena de frutos secos y helado de vainilla.
- 6.- *Vacherin al cassis*
- 7.- Piña a *Go – Go*
- 8.- Consomé de frutos exóticos con helado de coco.

.....
R U S T I C A E
.....

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

OPCIONES

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

MENUS BODAS (a partir de 150€)

Menú Opción 1:

- Aperitivo Mas Passamaner
- Ensalada de bogavante con mango caramelizado y vinagreta de coco
- Solomillo de buey con jamón ibérico, parmentier de trufa y salsa de foie
- Consomé de frutos exóticos con helado de coco

Menú Opción 2:

- Aperitivo Mas Passamaner
- Terrina de langostinos con queso fresco, tomate confitado y vinagreta de fruta de la pasión
- Ravioli de ceps con calamar y su tinta
- Ternera lechal con salsa de colmenillas, gnocchi de patatas y verduritas
- Gratinado de frutas al cava
- Tarta

Menú Opción 3:

- Aperitivo Mas Passamaner
- Mármol de foie con confit de pato, frutos secos y melocotón
- Medallones de rape con tallarines negros y jugo de pimiento escalibado
- Paleta de cordero confitado, verduritas salteadas y salsa de especias.
- Sopa de frutos rojos con helado de yogurt griego
- Tarta

MENÚ COMUNIONES (a partir de 70€)

- Aperitivo Mas Passamaner
- Ensalada de gamba roja de Tarragona con polvo de ibéricos y aceite de chorizo
- Solomillo de buey con jamón ibérico, parmentier de trufa y salsa de foie
- Sopa de frutos rojos con helado de yogurt griego
- Tarta

.....
R U S T I C A E
.....

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 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
 - 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

.....
R U S T I C A E
.....

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

DECORACIÓN

Cóctel:

- Decoración floral al mediodía
- Decoración con antorchas y velas por la noche (Consultar precios de suplementos)

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 seis 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.

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.

.....
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