

Tibidabo



Masia - Restaurant

## MENÚS BODA 2012

### P R E S E N T A C I Ó N

*Agradecemos la atención que han tenido al dirigirse a **Grup Soteras** y nos complacemos en transmitirles nuestra más sincera felicitación.*

***Grup Soteras** posee una amplia experiencia en el campo de la hostelería y la restauración que viene avalada por su trayectoria profesional.*

*Sus orígenes se remontan a 1917 cuando el fundador y patriarca de una saga de restauradores, **Jaume Soteras**, abrió el restaurante "Can Soteras", ahora Restaurante Diagonal "Can Soteras".*

*Actualmente, **Grup Soteras** gestiona hoteles, restaurantes y servicios de catering.*

*La filosofía de los establecimientos que forman parte de **Grup Soteras** se basa en la máxima calidad y en la evolución constante para poder ofrecer el mejor servicio a sus clientes, pero sin perder de vista la tradición y la continuidad que les ha conferido tantos años de profesionalidad constante.*

***Grup Soteras** está gestionado por un excelente equipo humano que selecciona las materias primas más adecuadas del mercado para elaborar los mejores platos.*

*Nuestros clientes tienen a su satisfacción un amplio abanico de posibilidades para disfrutar de una agradable estancia en nuestros hoteles, y organizar su banquete de bodas con total satisfacción*

# **L E S O F R E C E M O S**

## **MINUTAS**

*De original diseño y con su menú impreso en el interior se colocará en la mesa para cada uno de sus invitados.*

## **FLORES**

*Nuestros fotógrafos recomendados les obsequian con la decoración floral en mesas y presidencia.*

## **SERVICIO**

*Un director de sala y nuestro maître se encargaran en todo momento del buen funcionamiento del banquete, pendientes de ustedes.*

## **DISTRIBUCIÓN**

*En el hall de su salón privado situaremos en un plano la distribución por mesas de sus invitados tal y como ustedes nos indiquen.*

## **APERITIVO**

*El aperitivo está incluido en el precio del banquete.*

## **TARTA NUPCIAL**

*A elegir entre nuestro abanico de sabores.*

## **DEGUSTACIÓN**

*Una vez confirmada la boda invitamos a los novios a degustar nuestros menús. Les recomendamos que la degustación, previa reserva, la realicen como mínimo dos meses antes a la fecha de la boda. Los familiares o acompañantes que deseen participar también en la prueba de menú se sumarán al importe del menú finalmente elegido el día del banquete.*

## *C O N D I C I O N E S   G E N E R A L E S*

- 1. La paga y señal será del 30% del importe total con un mínimo de 800 € para realizar su reserva. **La anulación del acto por cualquier motivo no obligará a devolución alguna por parte de nuestra empresa de esta paga y señal.***
- 2. El número de comensales a facturar será como mínimo el contratado con el establecimiento 72 horas antes de la fecha de la realización de banquete, y el pago de la totalidad del mismo deberá realizarse anticipadamente, **siempre como máximo, antes del inicio de la sesión del baile.***
- 3. La composición de nuestros menús está basada en nuestra experiencia, si lo desean podrán realizar cualquier cambio a su gusto.*
- 4. El precio del menú infantil será de 29,50 € + 8% IVA*
- 5. Pago del banquete antes del inicio de la sesión de baile.*
- 6. En los eventos cena la hora máxima para la finalización de la animación musical será hasta la 02:00 h. de la madrugada.*

## *S E R V I C I O S   C O M P L E M E N T A R I O S*

- 7. Discjockey 630 € + 18 % IVA*

*...Y cualquier sugerencia, no dude en consultarnos.*

## **SUGERENCIAS CON SUPLEMENTO**

### **NUESTRAS CREMAS**

*Crema de Marisco al Calvados*

*Crema de Setas al Tomillo*

*Boullabaise de Pescados de Roca en Tacita*

*Crema de Zanahoria con Crujientes de Bacon*

*Crema de Melón con Virutas de Jamón de Cumbres*

*Crema Fría de Puerros a la Menta*

8. *Suplemento de la Crema por persona: 5 € + 8 % IVA*

### **SORBETES Y POSTRES**

*Biscuit Glacé al Chocolate Caliente*

*Sorbetes al Gusto*

*Tulipa de Frutos Silvestres en Fondo de Canela*

*Tulipa de Chocolate al Helado de Menta con Frutos*

*Mouse de Crema Catalana al Caramelo*

*Delicias de Chocolate al Coulis de Café*

9. *Suplemento sorbete y postre por persona: 5 € + 8 % IVA*

## **SUGERENCIAS CON SUPLEMENTO**

### **APERITIVO MUNDIS**

*Buffet de Ibéricos con Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Pan de Coca*

*Buffet de Salmón Ahumado con Barquitas Integrales y Mantequilla*

*Buffet de Quesos y Patés con sus Tostas Melba*

*Buffet de Pescaditos a la Andaluza en Cucuruchos*

*Buffet de Huevos de Codorniz con Sobrasada Fundida sobre Tosta*

*Mini Brocheta de Pollo al estilo Oriental*

*Mini Brocheta de Gambas y Vieira al Estragón*

*Daditos de Brie Fundido a la Salsa de Arándano*

*Mini Croquetas de Ave*

*Tomatito con Mozzarella al Aceite de Albahaca*

10. *Suplemento del Aperitivo Mundis por persona..... 24€ + 8% IVA*

# *L O S D I F E R E N T E S M E N Ú S*

## *MENU 1*

### *Aperitivo*

*Patatas Chips*  
*Almendras a la Sal*  
*Olivas Manzanilla Confitadas en Aceite de Oliva*  
*Flechas de Queso Manchego*  
*Virutas de Jamón de Recebo*  
*Daditos de Tortilla de Patatas*

*Dátiles Envueltos con Bacon al Laurel*  
*Croquetas Caseras de Ave*  
*Calamares en Camisa*  
*Buñuelos Artesanos de Bacalao*  
*Didalets de Butifarra al Romesco*  
*Témpura de Verduras con Salsa de Soja*

### *Banquete de Boda*

*Suprema de Bacalao sobre Cama de Espinacas a la Crema con Gambitas*  
*Medallones de Solomillo Ibérico con Escalunias Glaseadas y Salsa de Oporto*

*Tarta Nupcial*  
*Café y Licores*

### *Bodega*

*Marfil Alella Clàssic – D. O. Alella*  
*Torre Coronas – D. O. Penedès*  
*Codorniu Extra – D. O. Cava*  
*Aguas Minerales*

*Precio 72 € + 8% IVA*

# *L O S   D I F E R E N T E S   M E N Ú S*

## *MENÚ 2*

### *Aperitivo*

*Patatas Chips*  
*Almendras a la Sal*  
*Olivas Manzanilla Confitadas en Aceite de Oliva*  
*Flechas de Queso Manchego*  
*Virutas de Jamón de Recebo*  
*Daditos de Tortilla de Patatas*

*Dátiles Envueltos con Bacon al Laurel*  
*Croquetas Caseras de Ave*  
*Calamares en Camisa*  
*Buñuelos Artesanos de Bacalao*  
*Didalets de Butifarra al Romesco*  
*Témpura de Verduras con Salsa de Soja*

### *Banquete de Boda*

*Salmón Fresco Noruego al Cava con Langostinos*  
*Confit de Pato Laqueado a la Salsa de Naranja con Timbal de “Trinxat de la Cerdanya”*

*Tarta Nupcial*  
*Café y Licores*

### *Bodega*

*Viña Sol – D. O. Penedès*  
*Cune Crianza – D. O. Ca. Rioja*  
*Codorniu Extra – D. O. Cava*  
*Aguas Minerales*

*Precio 76 € + 8% IVA*

# *L O S   D I F E R E N T E S   M E N Ú S*

## *MENÚ 3*

### *Aperitivo*

*Patatas Chips*  
*Almendras a la Sal*  
*Olivas Manzanilla Confitadas en Aceite de Oliva*  
*Flechas de Queso Manchego*  
*Virutas de Jamón de Recebo*  
*Daditos de Tortilla de Patatas*

*Dátiles Envueltos con Bacon al Laurel*  
*Croquetas Caseras de Ave*  
*Calamares en Camisa*  
*Buñuelos Artesanos de Bacalao*  
*Didalets de Butifarra al Romesco*  
*Témpura de Verduras con Salsa de Soja*

### *Banquete de Boda*

*Tronco de Merluza al Jabugo con Verduritas Frescas Salteadas*  
*Cordero Asado al Estilo de Aranda con Láminas de Patata y Cebolla al Horno*

*Tarta Nupcial*  
*Café y Licores*

### *Bodega*

*Viña Sol – D. O. Penedès*  
*Marques de Arienzo – D. O. Ca. Rioja*  
*Codorniu Extra – D. O. Cava*  
*Aguas Minerales*

*Precio 83 € + 8% IVA*



# *L O S   D I F E R E N T E S   M E N Ú S*

## *MENÚ 4*

### *Aperitivo*

*Patatas Chips*  
*Almendras a la Sal*  
*Olivas Manzanilla Confitadas en Aceite de Oliva*  
*Flechas de Queso Manchego*  
*Virutas de Jamón de Recebo*  
*Daditos de Tortilla de Patatas*

*Dátiles Envueltos con Bacon al Laurel*  
*Croquetas Caseras de Ave*  
*Calamares en Camisa*  
*Buñuelos Artesanos de Bacalao*  
*Didalets de Butifarra al Romesco*  
*Témpura de Verduras con Salsa de Soja*

### *Banquete de Boda*

*Medallones de Rape a la Suave Crema de Azafrán con Almejas*  
*Solomillo de Ternera con Salsa de Ceps y Salteado de Arroz Basmatti*

*Tarta Nupcial*  
*Café y Licores*

### *Bodega*

*Marfil Alella Sec – D. O. Alella*  
*Marques de Cáceres – D. O. Ca. Rioja*  
*Codorniu Extra – D. O. Cava*  
*Aguas Minerales*

*Precio 86€ + 8% IVA*

# *L O S D I F E R E N T E S M E N Ú S*

## *MENÚ 5*

### *Aperitivo*

*Patatas Chips*  
*Almendras a la Sal*  
*Olivas Manzanilla Confitadas en Aceite de Oliva*  
*Flechas de Queso Manchego*  
*Virutas de Jamón de Recebo*  
*Daditos de Tortilla de Patatas*

*Dátiles Envueltos con Bacon al Laurel*  
*Croquetas Caseras de Ave*  
*Calamares en Camisa*  
*Buñuelos Artesanos de Bacalao*  
*Didalets de Butifarra al Romesco*  
*Témpura de Verduras con Salsa de Soja*

### *Banquete de Boda*

*Bogavante con Mexclum de Ensaladas y Vinagreta de Cítricos*  
*Centro de Solomillo a la Perigordini con Gratén de Patata y Atadillo*  
*de Espárragos Trigueros*

*Tarta Nupcial*  
*Café y Licores*

### *Bodega*

*Viña Esmeralda– D. O. Penedès*  
*Marques de Riscal Reserva – D. O. Ca. Rioja*  
*Juve Camps Cinta Púrpura – D. O. Cava*  
*Aguas Minerales*

*Precio .92 € + 8% IVA*

# C A R T A D E T A R T A S

*Pastel Massini*  
*Relleno de Trufa y Nata cubierta de Yema Quemada*

*Mousse de Crema Catalana*  
*Semi frío de Crema*

*Mousse de Cava*  
*Espuma fría de Cava*

*Parfait de Cítricos*  
*Concentrado de Limón y Yema*

*Tarta de Frutos Rojos*  
*con Fresas, Arándanos y Moras*

*Tarta Sacher*  
*Bizcocho relleno de Confitura de Frambuesas y cubierta de Trufas*



GRUP SOTERAS  
GRUP SOTERAS  
Restaurantes