

HOTEL  
CARLEMANY  
••••• *Girona*

Menús Banquetes  
HOTEL CARLEMANY



Xavier Arrey, chef de los restaurantes Pati Verd y Índigo, es también el responsable de las comidas de los banquetes del Hotel Carlemany. Su cocina, fresca, innovadora y al mismo tiempo elaborada con una depurada técnica, se basa en los mejores productos de cada temporada y en el gusto por la sencillez. Con el apoyo de su equipo de cocina y del equipo de sala, sus banquetes se convertirán en auténticos encuentros gastronómicos.

\* No dude en contactarnos para solicitar su menú de celebración a medida, nuestro equipo comercial le preparará las mejores opciones según sus necesidades. [comercial2@carlemany.es](mailto:comercial2@carlemany.es)



# Menús

# CARLEMANY

## Pica pica

Chips de verduras especiadas

Guacamole con nachos

Croquetas de ceps, queso manchego y de cabra

Surtido de queso manchego y de cabra, longaniza y butifarra negra

Mini burger de ternera, bacón y cebolla crujiente

Éste pica pica puede sustituir los tres primeros platos de los menús 1 y 2 del tipo Carlemany, quedando al mismo precio.

## MENÚ 1

Ensalada César con pollo.

--

Lubina con setas y jugo de carne

--

Cre moso de cheese cake

--

Petits fours

Bodega

Vino blanco o tinto Indispensable. *D.O. Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *D.O. Cava*

Aguas minerales y café

Precio menú 1: 30,00 € + 10% I.V.A. - 33,00 €

## MENÚ 2

Fioc ceti de gorgonzola

--

Meloso de ternera con parmentier de trompetas de la muerte y col Kale

--

Tiramisu con café y cacao

--

Petits fours

Bodega

Vino blanco o tinto Indispensable. *D.O. Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *D.O. Cava*

Aguas minerales y café

Precio menú 1: 30,00 € + 10% I.V.A. - 33,00 €



# Menús

# CARLEMANY

## Pica pica

Chips de verduras especiadas

Guacamole con nachos

Coca con tomate y jamón ibérico

Crujiente de manzana, butifarra negra y canela

Surtido de queso manchego y de cabra, longaniza y butifarra negra

Mini burger de ternera, bacón y cebolla crujiente

Croquetas de ceps, queso manchego y de cabra

Éste pica pica puede sustituir los tres primeros platos de los menús 3 y 4 de los tipo Carlemany, quedando al mismo precio.

## MENÚ 3

Ensalada de cabra con vinagreta de frambuesa

--

Secreto Duroc con patata, panceta y tomillo

--

Fresas con galleta y helado de nata

--

Petits fours

Bodega

Vino blanco o tinto Indispensable. *D.O. Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *D.O. Cava*

Aguas minerales y café

Precio menú 3: 32,73 € + 10% I.V.A. - 36,00 €

## MENÚ 4

Raviolis de ceps y piñones

--

Lomo de bacalao con almendra y compota de tomate

--

Crema de queso con compota de moras

--

Petits fours

Bodega

Vino blanco o tinto Indispensable. *D.O. Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *D.O. Cava*

Aguas minerales y café

Precio menú 4: 32,73 € + 10% I.V.A. - 36,00 €



# Menús

# CARLEMANY

## Pica pica

Chips de verduras especiadas

Guacamole con nachos

Coca con tomate y jamón ibérico

Crujiente de manzana, butifarra negra y canela

Surtido de queso manchego y de cabra, longaniza y butifarra negra

Mini burger de ternera, bacón y cebolla crujiente

Croquetas de ceps, queso manchego y de cabra

Brie frito con compota de fresa

Éste pica pica puede sustituir los tres primeros platos de los menús 5 y 6 del tipo Carlemany, quedando al mismo precio.

## MENÚ 5

Ensalada de salmón ahumado con piña y pasión

--

Mediana de ternera con parmentier y ceps confitados

--

Refrescante de mango y coco

--

Petits fours

Bodega

Vino blanco o tinto Indispensable. *D.O. Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *D.O. Cava*

Aguas minerales y café

Precio menú 5: 35,46 € + 10% I.V.A. - 39,00 €

## MENÚ 6

Carpaccio de buey con virutas de parmesano

--

Merluza de guiso con espárragos y gnocchis

--

Pastel de tres chocolates con helado de cerezas

--

Petits fours

Celler

Vino blanco o tinto Indispensable. *D.O. Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *D.O. Cava*

Aguas minerales y café

Precio menú 6: 35,46 € + 10% I.V.A. - 39,00 €



# Menús GASTRONÓMICOS



## MENÚ 1

Tapita de cremosos de ceps, parmesano y aceite de trufa  
--  
Aperitivo de vieira con cremoso de judías blancas,  
tomillo y pistachos  
--  
Hígado de pato con nueces, manzana verde y regaliz  
--  
Rape amb trompetas, humus y yogur  
--  
Filete de buey con alcachofas, celeri  
y tempura de cebolla tierna  
--  
Pastel de tres chocolates y frambuesa  
--  
Café y petits fours

### Bodega

Vino blanco Mar de Lluna Moscat. *D.O. Empordà*  
Vino tinto Ergo. *D.O. Empordà*  
Cava Privat. *D.O. Cava*  
Aguas minerales y carrito de licores

Precio menú 1: 53,65 € + 10% I.V.A. - 59,00 €

## MENÚ 2

Tapita de tartar de salmón con menta,  
limón y mayonesa de wasabi  
--  
Aperitivo de tataki de atún con ajo negro, soja y limón  
--  
Vieiras con coco, mango y vainilla  
--  
Lubina con ceps saltados y calabaza  
--  
Taco de Nebraska con tirabeques, patata violeta y mostaza  
--  
Cremoso de frutos rojos y cereza amarena.  
--  
Café y petits fours

### Bodega

Vino blanco Mar de Lluna Moscat. *D.O. Empordà*  
Vino tinto Ergo. *D.O. Empordà*  
Cava Privat. *D.O. Cava*  
Aguas minerales y carrito de licores

Precio menú 1: 59,09 € + 10% I.V.A. - 65,00 €

# Menús GISELA



## MENÚ 1

- Tapita de temporada
- 
- Roast beef de salmón con coco y frambuesa
- 
- Rape con ceps, trompetas y jugo de carne
- 
- Confit de ibérico con cremoso de garbanzos y naranja
- 
- Pastel de limón y chocolate blanco
- 
- Petits fours

### Bodega

- Vino blanco Mar de Lluna Moscat. *D.O. Empordà*
- Vino tinto Ergo. *D.O. Empordà*
- Cava Privat. *D.O. Cava*
- Aguas minerales y café

---

Precio menú 1: 45,45 € + 10% I.V.A. - 50,00 €

---



## MENÚ 2

- Tapita de temporada
- 
- Mi cuit de foie con manzanas y cítricos
- 
- Dorada con alcachofa y parmesano
- 
- Filete de buey con parmentier de ibérico y col kale
- 
- Pastel de maracuyá y mango
- 
- Petits fours

### Bodega

- Vino blanco Mar de Lluna Moscat. *D.O. Empordà*
- Vino tinto Ergo. *D.O. Empordà*
- Cava Privat. *D.O. Cava*
- Aguas minerales y café

---

Precio menú 2: 49,09 € + 10% I.V.A. - 54,00 €

---