

2022

 HOTEL ATENEA PORT



Menu Réveillon 2021

21.00 Début du dîner – Merci pour votre ponctualité.

Apéritif de bienvenue à table

Galette caramélisée au praliné noisette, mousse de foie et gelée de groseilles
Cava Olivé Batllori Brut Rose (Pinot noir) - D.O. Cava

.....

Hors d'œuvre froid

Grosses crevettes cuites avec asperges Cojonudos, lit de tartare d'escalivada (légumes au four)
et mayonnaise aux pickles
Vin blanc – Baluarte (Verdejo)- D.O. Rueda

.....

Entrée

Supreme de maigre avec langoustine grillée, « trinxat » aux trompettes de la mort et ail tendre, à la sauce du suquet
Vin blanc – Baluarte (Verdejo)- D.O. Rueda

.....

Plat principal

Côte de boeuf avec gratin de pomme de terre et truffe, à la réduction de vermouth noire
Vin rouge Mimetic (Garnatxa) - D.O. Calatayud
Servei de pa - Servicio de pan

Le Dessert

Lingot Fin d'Année en textures
Cava Olivé Batllori Brut Nature (Macabeu, Xarel·lo i Parellada -) D.O. Cava

Café ou infusion
Raisins de bonne Chance
Coffret de Cotillons

Table partagée, excepte réservations de plus de 10 personnes

*Dîner égayé avec DJ**
Première consommation gratuite
Chocolat et "churros" et Candy Bar

**Bal en suspens en fonction de l'ordonnance COVID*

Hotel Atenea Port Mataró ****
Passeig Marítim, 324 - 08302 Mataró (Barcelona)
Centraleta recepció: Tel (+34) 932226006

Informació i Reserves:

Departament de Convencions i Banquets: (+34) 673.770.204 Horari de dilluns a divendres de 10.00 a 16.00

O via mail: convencions.ateneaport@cityhotels.es . restaurant.ateneaport@cityhotels.es