

HOTEL  
CARLEMAN Y  
••••• *Girona*

Menús Banquets

# HOTEL CARLEMAN Y



Xavier Arrey, xef dels restaurants Pati Verd i Índigo, és també el responsable dels àpats dels banquets de l'Hotel Carlemany.

La seva cuina, fresca, innovadora i alhora elaborada amb una depurada tècnica, es basa en els millors productes de cada temporada i en el gust per la senzillesa.

Amb el suport del seu equip de cuina i de l'equip de sala, els seus banquets es convertiran en autèntiques trobades gastronòmiques.

\* No dubti en contactar-nos per sol·licitar el seu menú de celebració a mida, el nostre equip comercial li prepararà les millors opcions segons les seves necessitats. [comercial2@carlemany.es](mailto:comercial2@carlemany.es)



# Menús

# CARLEMANÝ

## Pica-pica

Xips de verdures especiades

Guacamole amb "nachos"

Croquetes de ceps, formatge manxec i de cabra

Assortiment de manxego i cabra, llonganissa i bull negre

Mini burger de vedella i bacó i ceba cruixent

Aquest pica-pica pot substituir els dos primers plats dels menús 1 i 2 del tipus Carlemany, quedant al mateix preu.

## MENÚ 1

Amanida Cèsar amb pollastre

--

Llobarro amb bolets i suc de carn

--

Cremós de cheese cake

--

Petits fours

Celler

Vi blanc o negre Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Aigües minerals i cafè

Preu menú 1: 30,00 € + 10% IVA - 33,00 €

## MENÚ 2

Fioccati de gorgonzola

--

Melós de vedella amb parmentier de trompetes  
i col kale

--

Tiramisú amb cafè i cacau

--

Petits fours

Celler

Vi blanc o negre Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Aigües minerals i cafè

Preu menú 1: 30,00 € + 10% IVA - 33,00 €



# Menús

# CARLEMAN Y

## Pica-pica

Xips de verdures especiades

Guacamole amb "nachos"

Coca amb tomàquet i pernil ibèric

Cruixent de poma, botifarra negra i canyella

Assortiment de manxego i cabra, llonganissa i bull negre

Mini burger de vedella, bacó i ceba cruixent

Croquetes de ceps

Aquest pica-pica pot substituir els dos primers plats dels menús 3 i 4 del tipus Carlemany, quedant al mateix preu.

---

## MENÚ 3

---

Amanida de cabra amb vinagreta de gerds

--

Secret Duroc amb patata, cansalada i farigola

--

Maduixots amb galeta i gelat de nata

--

Petits fours

Celler

Vi blanc o negre Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Aigües minerals i cafè

---

Preu menú 3: 32,73 € + 10% IVA - 36,00 €

---

---

## MENÚ 4

---

Raviolis de ceps i pinyons

--

Llom de bacallà amb ametlla i compta de tomàquet

--

Crema de formatge amb compota de móres

--

Petits fours

Celler

Vi blanc o negre Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Aigües minerals i cafè

---

Preu menú 4: 32,73 € + 10% IVA - 36,00 €

---



# Menús

# CARLEMANY

## Pica-pica

Xips de verdures especiades

Guacamole amb "nachos"

Coca amb tomàquet i pernil ibèric

Cruixent de poma, botifarra negra i canyella

Brie fregit amb compota de maduixot

Assortiment de manxego i cabra, llonganissa i bull negre

Mini burger de vedella, bacó i ceba cruixent

Croquetes de ceps

Aquest pica-pica pot substituir els dos primers plats dels menús 5 i 6 del tipus Carlemany, quedant al mateix preu.

---

## MENÚ 5

---

Amanida de salmó fumat amb pinya i passió

--

Mitjana de vedella amb parmentier i ceps confitats

--

Refrescant de mango i coco

--

Petits fours

### Celler

Vi blanc o negre Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Aigües minerals i cafè

---

Preu menú 5: 35,46 € + 10% IVA - 39,00 €

---

---

## MENÚ 6

---

Carpaccio de bou amb encenalls de parmesà

--

Lluç amb guisat espàrrecs i gnocchis

--

Pastís de tres xocolates amb gelat de cireres

--

Petits fours

### Celler

Vi blanc o negre Indispensable. *DO Empordà*

Cava Perelada Blue Festival. *DO Cava*

Aigües minerals i cafè

---

Preu menú 6: 35,46 € + 10% IVA - 39,00 €

---



# Menús

## GASTRONÒMICS



### MENÚ 1

Tapeta de cremós de ceps, parmesà i oli de tòfona  
--  
Aperitiu de vieira amb cremós de mongeta blanca,  
romaní i festucs  
--  
Fetge d'ànec amb nous, poma verda i regalèssia  
--  
Rap amb trompetes, hummus i iogurt  
--  
Filet de bou amb carxofa, celerí i tempura de ceba tendra  
--  
Pastís de tres xocolates i gerds  
--  
Cafè i petits fours

#### Celler

Vi blanc Mar de Lluna Moscat. *DO Empordà*  
Vi negre Ergo. *DO Empordà*  
Cava Privat. *DO Cava*  
Aigües minerals i carret de licors

Preu menú 1: 53,65 € + 10% IVA - 59,00 €

### MENÚ 2

Tapeta de tàrtar de salmó amb menta,  
llimona i maionesa de wasabi  
--  
Aperitiu de tataki de tonyina amb all negre, soja i taronja  
--  
Vieires amb coco, mango i vainilla  
--  
Llobarro amb ceps saltats i carbassa  
--  
Dau de Nebraska amb tirabecs, patata violeta i mostassa  
--  
Cremós de fruits vermells i cirera amarena  
--  
Cafè i petits fours

#### Celler

Vi blanc Mar de Lluna Moscat. *DO Empordà*  
Vi negre Ergo. *DO Empordà*  
Cava Privat. *DO Cava*  
Aigües minerals i carret de licors

Preu menú 1: 59,09 € + 10% IVA - 65,00 €

# Menús GISELA



---

## MENÚ 1

---

Tapeta de temporada  
--  
Roast beef de salmó amb coco i gerds  
--  
Rap amb ceps, trompetes i suc de carn  
--  
Confitat d'ibèric amb cremós de cigró i taronja  
--  
Pastís de llima i xocolata blanca  
--  
Petits fours

Celler  
Vi blanc Mar de Lluna Moscat. *DO Empordà*  
Vi negre Ergo. *DO Empordà*  
Cava Privat. *DO Cava*  
Aigües minerals i cafè

---

Preu menú 1: 45,45 € + 10% IVA - 50,00 €

---



---

## MENÚ 2

---

Tapeta de temporada  
--  
Mi cuit de foie amb pomes i cítrics  
--  
Orada amb carxofa i parmesà  
--  
Filet de bou amb parmentier d'ibèric i col kale  
--  
Pastís de maracujà i mango  
--  
Petits fours

Celler  
Vi blanc Mar de Lluna Moscat. *DO Empordà*  
Vi negre Ergo. *DO Empordà*  
Cava Privat. *DO Cava*  
Aigües minerals i cafè

---

Preu menú 2: 49,09 € + 10% IVA - 54,00 €

---