



**emporium**  
hotel·restaurant  
\*\*

menús de casament 2011

## aperitiu Empòrium



### aperitiu **Empòrium**

Cruixent de verdures  
i fruits secs  
Crocant de fetge gras  
Xip d'albergínia amb brandada de bacallà i mel  
Coca amb pernil ibèric  
Steak tàrtar de vedella amb mostassa i ceba  
Iogurt d'ostres amb llimona  
Sardina marinada amb cigrons, tomàquet i oliva  
Bunyols de bacallà  
Croquetes de pernil  
Selecció de formatges catalans

### *a la brasa*

Enfilat de pop roquer amb cansalada  
Llagostí de Vinarós a la brasa

### *a la planxa*

McEmpòrium de fetge gras

### *a la barra*

Sucs especials i refrescs  
Vermuts catalans  
Kir Royale  
Cocktails

Tast de vins seleccionats de les principals d.o. del país i caves.

### **Propostes addicionals**

Pernil "Maldonado" Gran Reserva tallat davant del client	650 €
Buffet d'ostres obertes al moment	2,50 € p/p
Taula especial de vins i champagnes seleccionats	3,00 € p/p
Les millors navalles de Galícia a la brasa	2,50 € p/p

## aperitiu especial Empòrium



### aperitiu especial Empòrium

Cruixents i esnacs Empòrium 2011  
Crocant de fetge gras  
Xips d'albergínia amb brandada de bacallà i mel  
Coca d'anxoves amb tòfona d'estiu  
Coca amb pernil ibèric  
Steak tàrtar de vedella amb mostassa i ceba  
Iogurt d'ostres amb llimona  
Sardina marinada amb cigrons, tomàquet i oliva  
Musclos en escabetx de perdiu i anissos  
Bunyols de bacallà  
Croquetes de pernil ibèric  
Rovell d'ou amb patata i sobrassada  
Selecció de formatges catalans

#### *els arrossos*

Arròs de sèpia i escamarlans

#### *a la brasa*

Enfilat de pop roquer amb cansalada  
Gamba de la costa a la brasa

#### *a la planxa*

McEmpòrium de fetge gras

#### *a la barra*

Sucs especials i refrescs  
Vermuts catalans  
Kir Royale  
Cocktails

Tast de vins seleccionats de les principals d.o. del país i caves.

#### **Propostes addicionals**

Pernil "Maldonado" Gran Reserva tallat davant del client	650 €
Buffet d'ostres obertes al moment	2,50 € p/p
Taula especial de vins i champagnes seleccionats	3,00 € p/p
Les millors navalles de Galícia a la brasa	2,50 € p/p

## aperitiu selecte Empòrium



### aperitiu selecte Empòrium

Cruixents i esnacs Empòrium 2011  
Entrepà de fetge gras amb poma i vainilla  
Xips d'albergínia amb brandada de bacallà i mel  
Coca d'anxoves amb tòfona d'estiu  
Coca de pernil ibèric  
Coca de fetge de rap amb ceba  
Steak tàrtar de vedella amb mostassa i ceba  
Sardina marinada amb cigrons, tomàquet i oliva  
Conserva de bolets, verdures i formatge  
Ostres en escabetx de perdiu i algues  
Croquetes de pernil ibèric  
Caneló de rostit amb bolets a la crema i suc de rostit  
Rovell d'ou amb patata i sobrassada  
Selecció de formatges catalans

### *els arrossos*

Arròs de sèpia amb escamarlans

### *a la brasa*

Enfilat de pop roquer amb cansalada  
Gamba de la costa a la brasa

### *a la planxa*

McEmpòrium de fetge gras

### *a la barra*

Sucs especials i refrescs  
Vermuts catalans  
Kir Royale  
Cocktails

Tast de vins seleccionats de les principals d.o. del país i champagnes.

### Propostes addicionals

Pernil "Maldonado" Gran Reserva tallat davant del client	650 €
Buffet d'ostres obertes al moment	2,50 € p/p
Les millors navalles de Galícia a la brasa	2,50 € p/p

## menús



### menú 1

Aperitiu Empòrium

95,65 €

Crema de porros amb bacallà, tomàquet i olives  
Terrina melosa de vedella amb patata i bolets a la crema

Copeta / mini postres  
Pastís a escollir

Vins i caves, licors de taula  
Servei, cafè, "petit fours", aigües i pans

### menú 2

Aperitiu Empòrium

107,70 €

Terrina prensada d'ànec amb fetge gras, ceps i pera  
Llobarro amb salsifins guisats, escalunyes i rostit

Copeta / mini postres  
Pastís per escollir

Vins i caves, licors de taula  
Servei, cafè, "petit fours", aigües i pans

### menú 3

Aperitiu Empòrium

107,15 €

Caneló de llamàntol amb la seva bolonyesa, parmesà i alfàbrega  
Ànec a la reial amb pera, naps i ginebró

Copeta / mini postres  
Pastís per escollir

Vins i caves, licors de taula  
Servei, cafè, "petit fours", aigües i pans

## menús



### menú 4

Aperitiu especial Empòrium

115,90 €

Coca de fetge gras amb poma, figues i vinagre de modena  
Platillo de pollastre de pagès amb llamàntol, bolets i verdures

Copeta / mini postres  
Pastís per escollir

Vins i caves, licors de taula  
Servei, cafè, “petit fours”, aigües i pans

### menú 5

Aperitiu especial Empòrium

117,70 €

Sopa freda de verdures amb llamàntol i el seu corall  
Espanya de xai lletó amb pèsols, llet d'ovella i farigola

Copeta / mini postres  
Pastís per escollir

Vins i caves, licors de taula  
Servei, cafè, “petit fours”, aigües i pans

### menú 6

Aperitiu especial Empòrium

116,15 €

Llamàntol amb trinxat de patata i trompetes de la mort  
Vedella a la reial amb naps, ratafia i ginebró

Copeta / mini postres  
Pastís per escollir

Vins i caves, licors de taula  
Servei, cafè, “petit fours”, aigües i pans

Aquests menús són orientatius, se'n poden fer les variacions oportunes, així com confeccionar diferents menús al gust de cadascú.

## carta de plats



### Carta de plats

#### Aperitius

Aperitiu Empòrium	23 €
Aperitiu especial Empòrium	32 €
Aperitiu selecte Empòrium	48 €

#### Entrants freds

	½	I
Milfulles de fetge gras amb poma, anguila i vainilla	14,45	19,75 €
Vieires amb caviar, llimona i amanida	25,65	30,45 €
Terrina premsada d'ànec amb fetge gras, ceps i pera	14,45	19,75 €
Coca de fetge gras amb poma, figues i vinagre de mòdena	15,40	20,00 €
Sopa freda de verdures amb llamàntol, verdures i el seu corall	15,45	20,15 €
Carpaccio de gamba amb ceps, pinyons i amanida	18,95	24,65 €
Tàrtar de gamba amb patata, tomàquet i mostassa	18,95	24,65 €
Carpaccio de ceps amb tagliatelle, pernil i pinyons	18,95	24,65 €
Terrina de pularda i premsat de bolets i bledes	14,45	19,75 €

#### Sopes i cremes

Sopa de carxofes amb bunyols de bacallà i greixons	8,45	11,00 €
Crema de ceps amb carxofes, pernil i tòfona	12	15,60 €
Sopa bullabesa de peixos i marisc	22,45	25,80 €
Sopa de ceba freda amb faisà, ou i tòfona	15,40	20,00 €
Sopa freda de farigola amb pernil de jabugo i crostons de pa	12	15,60 €
Crema de porros amb bacallà, tomàquet i olives	11,80	15,60 €
Sopa freda de bolets amb escamarlans	22,45	25,80 €

#### Entrants calents

Caneló de llagostins amb verdures fresques i oli de llagostins	13,85	18,00 €
Caneló de llamàntol amb la seva bolonyesa, parmesà i alfàbrega	20,60	26,80 €
Llamàntol amb trinxat de patata i trompetes de la mort	20,60	26,80 €
Parmentier de vieires amb ibèric i garnatxa	17,50	22,70 €

#### Peixos

Rèmol empetxinat amb suc d'espines, ceps i crestes de gall	26,20	32,10 €
Rap amb cansalada, cebes rostides i tomàquet	26,20	32,10 €
Llobarro amb salsifins guisats, escalunyes i rostit	26,25	32,10 €
Llobarro amb escamarlans, cargols de punxa i vinagreta	26,25	34,10 €
Lluç amb pa amb tomàquet, olives i alls	16,75	21,15 €
Llenguado amb cloïsses, nous i pop laminat	26,20	32,10 €
Calamars de potera farcits de moll de l'os i bolets	26,20	32,10 €

## carta de plats



### *Carns*

Jarret de vedella estofat al vi, albergínia i ceps	19,55 / 25,40 €
Filet de vedella de Girona amb fetge gras (poma, codonyat o cireres)	19,55 / 25,40 €
Vedella a la reial amb naps, ratafia i ginebró	19,55 / 25,40 €
Terrina d'ànec amb fetge gras, fruits secs i fruites	15,45 / 18,15 €
Espatlla de xai lletó amb pèsols, llet d'ovella i farigola	26,25 / 34,10 €
Terrina melosa de vedella amb patata i bolets a la crema	16,85 / 20,55 €
Ànec a la reial amb naps, pera i ginebró	19,55 / 25,40 €
Platillo de pollastre de pagès amb llamàntol, bolets i verdures	24,50 / 30,00 €

### *Copetes*

Copeta de cítrics	5 €
Copeta d'infusió de fruits vermells, mascrapone i sangria	5 €
Copeta de gintònic (opcional acompanyament del seu gintònic) + 3,5 €	5 € + 3,5 €
Copeta de pinya colada	5 €

### *Minipostres*

Crema de llimona amb iogurt, mel i préssec	5 €
Mini crema catalana amb pinya i canyella	5 €
Taronja amb crema i marialluïsa	5 €
Sopa freda de poma amb maduixots, iogurt i alfàbrega	5 €
Tatin de poma amb pasta de full i gelat de vainilla	5 €

### *Pastissos*

Òpera	9,00 €
Massini	9,00 €
Gema amb confitura	9,00 €
Sacher	9,00 €
Italià	9,00 €

### *La caixa sorpresa*

Assortit de mini bogeries dolces + xocolates + pastes de te + gominoles	12,00 €
---	---------

### *Serveis addicionals*

(minuts personalitzades, servei de guarda-roba, vaixella, copes i parament divers)	30,00 €
--	---------

## vins i caves



### Vins i caves

#### Selecció Empòrium

##### *Vins blancs*

#### **d.o. Empordà**

Verd Albera 2010  
Furot Sauvignon Blanc 2010  
Mallolet 2010  
Mas Oller 2010  
Grand Recosind blanc 2009

#### **d.o. Costers del Segre**

Colors 2009  
Saó macabeu 2009

#### **d.o. Penedès**

Pere Ventura Chardonnay 2010  
Jané Ventura 10 vinyes 2009  
Pere Ventura Xarel·lo Chardonnay 2010 + 2,00  
QX Mas Candí 2009

#### **d.o. Rías Baixas**

Xion 2009

#### **d.o. Rueda**

Mantel Blanco 2009  
Shaya + 2,00  
El perro verde  
Kanaia

#### **d.o. Somontano**

Enate 234 chardonnay

*Vins negres*

**d.o. Empordà**

L'Oratori 2007  
Martí Fabra Selecció Vinyes Velles 2006  
Llavors 2008  
Ara 2008  
Peralada 3 Fincas 2008  
Serrasagué 2005  
Puntia part  
Peralada 5 Fincas 2005  
Camí de Cormes + 2,00  
Roig Parals samsó

**d.o. Catalunya**

Ca n'Estruch 2009

**d.o. Costers del Segre**

Raimat Abadia 2008

**d.o. Montsant**

Jaspi Maragda  
Coca i fitó + 2,00

**d.o. Penedès**

Pere Ventura Tempranillo 2007  
Pere Ventura Cabernet Sauvignon 2006  
Les forques 2007  
Jané Ventura seleccio 12 vinyes

**d.o.ca. Rioja**

Viña Olagosa crianza  
Muga crianza  
Sierra Cantabria + 2,00  
Baron de Oña  
Viña Ardanza reserva + 2,00  
Glorioso Crianza

**d.o. Ribera del Duero**

Viña Sastre crianza  
Prado Rey crianza

### *Caves*

Pere Ventura Brut Nature reserva  
Pere Ventura Brut Rosé  
Pere Ventura coupatge d'honor + 4,00  
Pere Ventura coupatge d'honor Rosé + 4,00  
Parxet Brut Nature  
Freixa Rigau Gran Reserva Brut Nature  
Aria  
Juvé & Camps Reserva de la família + 2,00  
Nadal Salvatge  
Mas Candí  
Masia Serra Crémant + 2,00  
Gramona 3 lustros + 2,00  
Llopart  
Agustí Torelló Mata brut nature  
Freixenet Meritum Gran Reserva Brut  
Jané Ventura vintage + 2,00  
Jané Ventura selecció de la música  
L'hereu de Raventós  
Elisabet de Raventós + 4,00  
Robert J. Mur Millesimé 2003 + 2,00  
Rimarts Brut Nature  
Llopart reserva brut nature  
Mont Ferrant Bertha Bouzy Brut

### *Champagnes*

Henri Abelée Brut Traditionel + 4,00  
Delamotte Brut + 4,00  
Delamotte blanc de blancs + 6,00  
Bollinger Special Cuvée + 8,00  
Billecart Salmon blanc de blancs + 8,00  
Pierre Péters + 8,00

Servei, cafès, "petit fours", aigües i pans

30,00 €

### *Licors de taula*

Brandy Cardenal Mendoza, Gran Duque de Alba, Principe de Larios, Whisky de Malta Cardhu, Macallan, Gelnmorangie, Glenfiddich, Licors de préssec, de poma, rom Cacique, Baileys, Patxaran i destil·lats.

# General

## General

### *Informació*

Els preguem que abans de venir, truquin i concertin una hora de visita.

La prova de casament es farà un dimecres o dijous, dos o tres mesos abans, al restaurant Empòrium, i hi estaran convidats els nuvis així com els pares respectius.

Una setmana abans del banquet ens han de facilitar una xifra orientativa dels comensals i l'última confirmació l'han de fer tres dies abans. Si per motius aliens a l'empresa, el mateix dia del banquet tenen alguna baixa, hauran d'abonar el nombre de comensals acordat.

Als nens els farem un menú especial al seu gust que tindrà un cost equivalent al 50% del preu del menú escollit.

Els menús dels fotògrafs, el vídeo, els xòfers,... (staff) tindran un cost equivalent al 50% del preu del menú escollit.

### **Notes importants**

El banquet quedarà confirmat en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal de 1000 euros.

Hi haurà un costí addicional de 280 euros en cas de fer-se la cerimònia civil, en concepte de flors addicionals, muntatge i recollida i frescos a l'entrada.

En cap concepte es guardaran els preus d'un any per l'altre. Cada any s'incrementen segons el preu del mercat. Aquest preus són subjectes a possibles variacions segons el preu del mercat sense avís previ.

El pagament es farà el mateix dia del banquet, un cop hagi finalitzat, en metàl·lic o mitjançant un taló conformat pel banc. No s'accepten targetes de crèdit.

Si el casament es celebra un dissabte (de maig a octubre inclusivament) i el nombre de convidats no arriba a 120 comensals es cobrarà la totalitat del menú fins a 120 comensals. El diumenge i divendres el cost addicional fins a 120 comensals serà de 30,90 euros, i el dissabte del novembre a l'abril també hi haurà un cost addicional de 30,90 euros per persona si no arriben a 120 comensals.

En el cas de celebrar-se el casament en diumenge, i l'endemà no sigui festiu, la barra lliure corre a càrrec de la casa, i el cost del Discjockey és de 350 euros.

*Aquests preus són amb el 8% d'i.v.a. a part.*