



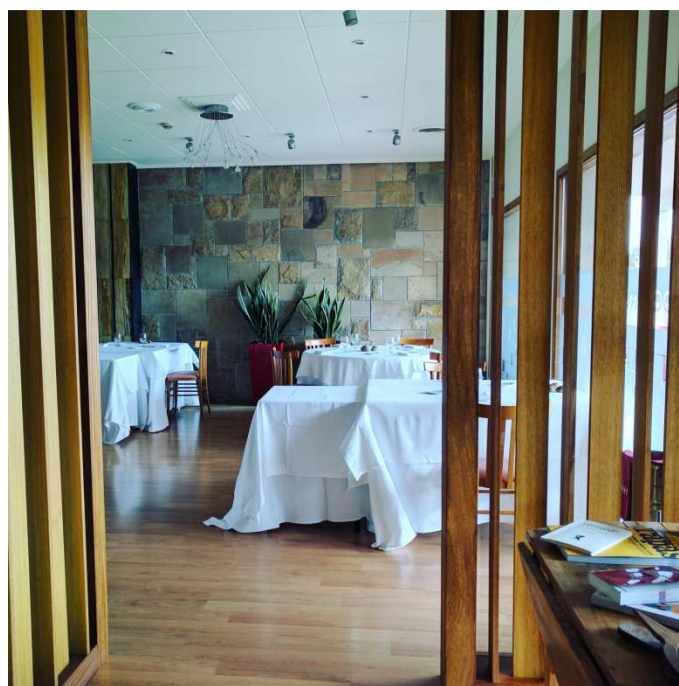
emporium
hotel·restaurant
**

menús de casament

_presentació

Hi ha moments que recordarem sempre com a màgics, únics i irrepetibles. Moments en què cada detall compte i és ple de significat i sensibilitat. El nostre establiment, l'hotel restaurant Empòrium, treballem perquè aquest dia sigui tal i com s'ha somiat. El nostre repte és personalitzar el vostre casament tenint en compte totes les necessitats perquè tots els detalls siguin ideals pel gran moment. Això ho aconseguim envoltant-nos de grans professionals que ens ajuden a poder oferir la nostra cuina de mar i muntanya basada en els productes del nostre Empordà perquè aquest dia sigui ben especial. Treballem per un repte comú que és el de donar il·lusió, felicitat i transmetre la nostra passió a tots els nostres comensals. Us convidem a tastar-nos, mirar-nos i experimentar-nos. Us obrim les portes al nostre univers local...

Família Jordà i Giró i tot el nostre Equip de **l'hotel restaurant Empòrium**



aperitiu Empòrium

Polvoró d'oli d'oliva i coriandre
Cargolina de pa amb tomàquet i aromàtiques
Airbag de formatge curat i caviar d'avellana
Cotna de cereals i pebre vermell
Olives sorpresa amb campari i aranja
Llauna de musclos de roca, verdures escabetxades i magrana
Caputxino de carbassa amb bacallà i taronja
Taco de pintada amanit amb vinagreta d'orellanes, prunes i ametlles
Tall de pastís de panegal, ravenets i salsa rosa
Sardina marinada amb cigrons, tomàquet i oliva
Cornet de tàrtar de vedella dels Aiguamolls amb mostassa a l'antiga i parmesà
Sablé d'escalivada amb anxoves i formatge fresc
Bunyols de morro de bacallà, julivert i romesco
Croquetes de pernil ibèric
Calamars a la romana amb maionesa cítrica

les taules

Pernil ibèric tallat al moment

els arrossos

Arrosset fosc bomba de pals i sèpia

a la brasa

Les McEmpòrium de vedella dels Aiguamolls

a la barra

Vins seleccionats i cava
Sucs i refrescs
Vermuts
Kir Royale

Propostes addicionals

Pernil "Maldonado" Gran Reserva tallat davant del client	650 € p/p
Taula especial de vins i champagnes seleccionats	4,00 € p/p
Selecció d'ostres i marisc	15,00 € p/p
Selecció de formatges catalans	4,00 € p/p

_aperitiu Especial Empòrium

Polvoró d'oli d'oliva i coriandre
Cargolina de pa amb tomàquet i aromàtiques
Airbag de formatge curat i caviar d'avellana
Cotna de cereals i pebre vermell
Entrepà cruixent d'algues, arròs i soja
Olives sorpresa amb campari i aranja
Llauna de musclos de roca, verdures escabetxades i magrana
Caputxino de carbassa amb bacallà i taronja
Taco de pintada amanit amb vinagreta d'orellanes, prunes i ametlles
Tatin de fetge gras amb poma i anguila fumada
Tall de pastís de panegal, ravenets i salsa rosa
Sardina marinada amb cigrons, tomàquet i oliva
Cornet de filet de vedella dels Aiguamolls amb mostassa a l'antiga i parmesà
Sablé d'escalivada amb anxoves i formatge fresc
Bunyols de morro de bacallà, julivert i romesco
Croquetes de pernil ibèric
Calamars a la romana amb maionesa cítrica
Coca d'olives negres amb salmó fumat i vinagreta de tomacons i verdures

les taules

Selecció de formatges catalans
Pernil ibèric tallat al moment

els arrossos

Arrosset fosc bomba de pals i sèpia

a la brasa

Enfilat de pop amb cansalada ibèrica
Les McEmpòrium de vedella dels Aiguamolls

a la barra

Vins seleccionats i cava
Sucs i refrescs
Vermuts
Kir Royale

Propostes addicionals

Pernil "Maldonado" Gran Reserva tallat davant del client	650 € p/p
Taula especial de vins i champagnes seleccionats	4,00 € p/p
Selecció d'ostres i marisc	15,00 € p/p

aperitiu **Selecte Empòrium**

Polvoró d'oli d'oliva i coriandre
Cargolina de pa amb tomàquet i aromàtiques
Airbag de formatge curat i caviar d'avellana
Cotna de cereals i pebre vermell
Entrepà cruixent d'algues, arròs i soja
Olives sorpresa amb campari i aranja
Llauna de musclos de roca, verdures escabetxades i magrana
Caputxino de carbassa amb bacallà i taronja
Taco de pintada amanit amb vinagreta d'orellanes, prunes i ametlles
Tatin de fetge gras amb poma i anguila fumada
Tall de pastís de panegal, ravenets i salsa rosa
Sardina marinada amb cigrons, tomàquet i oliva
Cornet de tàrtar de tonyina amb alvocat i parmesà / vedella dels Aiguamolls amb mostassa i parmesà
Sablé d'escalivada amb anxoves i formatge fresc
Bunyols de morro de bacallà, julivert i romesco
Croquetes de pernil ibèric
Calamars a la romana amb maionesa cítrica
Coca d'olives negres amb salmó fumat i vinagreta de tomacons i verdures

les taules

Selecció de formatges catalans
Selecció d'ostres i marisc
Pernil ibèric tallat al moment

els arrossos

Arrosset fosc bomba de pals i sèpia

a la brasa

Enfilat de pop amb cansalada ibèrica
Les McEmpòrium de vedella dels Aiguamolls

a la barra

Vins seleccionats i cava
Sucs i refrescs
Vermuts
Kir Royale

Propostes addicionals

Pernil "Maldonado" Gran Reserva tallat davant del client 650 € p/p
Taula especial de vins i champagnes seleccionats 4,00 € p/p

menús de casament

menú 1

Aperitiu Empòrium 129,00 €

Tortell d'ànec i fetge gras amb poma, anxoves i ametlles
Turbot amb carxofes i celeri, capipota de vedella i fonoll marí
Maduixes de bosc al cava amb poma verda i eucaliptus
Pastís a escollir

Servei, vins, aigües, pans, petits fours i cafès inclosos
Licors de taula no inclosos

menú 2

Aperitiu Empòrium 135,00 €

Llamàntol blau amb suquet de trompetes de la mort, patata i orella de porc
Espanlla de cabrit lletó amb prunes al vi, nous de macadàmia i formatge
Llimona amb iogurt, mores i menta
Pastís per escollir

Servei, vins, aigües, pans, petits fours i cafès inclosos
Licors de taula no inclosos

menú 3

Aperitiu Empòrium 133,00 €

Raviolis de pasta d'alfabrega amb bou de mar, vinagreta i parmesà
Llobarro amb marinera de fines herbes, fonoll i escopinyes
Gintònic de bombay saphire amb gerds, llima i fava tonka
Pastís per escollir

Servei, vins, aigües, pans, petits fours i cafès inclosos
Licors de taula no inclosos

menú 4

Aperitiu Especial Empòrium 133,00 €

Daus de brandada de bacallà amb ametllons, tomàquet i alfabrega
Secret de porc ibèric amb patata a la llimona, lleties i mostassa
Infusió de fruita vermella amb sangria, mascarpone i full de sèsam
Pastís per escollir

Servei, vins, aigües, pans, petits fours i cafès inclosos
Licors de taula no inclosos

carta de plats

Carta de plats

Aperitius

Aperitiu Empòrium	34 €
Aperitiu especial Empòrium	42 €
Aperitiu selecte Empòrium	60 €

Entrants freds

	½	I
Ànec d'aglà i fetge gras amb anxoves, botàriga i olives verdes	18,00 /	26,00 €
Raviolis de pasta d'alfàbrega amb bou de mar, vinagreta i parmesà	24,00 /	30,00 €
Rap allagostat amanit amb verdures en escabetx, bolets i fruita seca	20,00 /	28,00 €
Tortell d'ànec i fetge gras amb poma, anxoves i ametlles	18,00 /	26,00 €
Galeta de verdures escalivades amb anxoves, formatge fresc i olives	15,00 /	23,00 €
Carpaccio de gambes amanides amb fesols de Santa Pau, ceps i pinyons	18,00 /	26,00 €
Daus de brandada de bacallà amb ametllons, tomàquet i alfàbrega	16,00 /	24,00 €

Sopes i cremes

Royal de carxofes amb sopa de fetge gras, taronja i tòfona	15,00 /	23,00 €
Llamàntol blau amanit amb carbassa, taronja i pipes	15,00 /	23,00 €
Sopa freda de cireres amb salpicó de pop, verdures i poma verda	15,00 /	23,00 €
Sopa freda de verdures amb llamàntol, tomàquet i carbassó	19,00 /	27,00 €

Entrants calents

Escudella de bacallà amb cigrons, col i macarrons	18,00 /	26,00 €
Canelons de rostit de pularda amb tòfona i bolets a la crema	18,00 /	26,00 €
Llamàntol blau amb suquet de trompetes de la mort, patata i orella de porc	26,00 /	32,00 €
Ou escalfat amb parmentier, sobressada i tòfona	16,00 /	24,00 €

Peixos

Turbot amb carxofes i celeri, capipota de vedella i fonoll marí	29,00 /	36,00 €
Corball amb safrà, anisats i recuit de drap	27,00 /	33,00 €
Llobarro amb marinera de fines herbes, fonoll i escopinyes	27,00 /	33,00 €
Morro de bacallà i les seves cocotxes amb sopa de pa torrat, cigrons i laurència	26,00 /	32,00 €
Calamars de potera farcits amb botifarra de perol negre, bolets i romesco	26,00 /	32,00 €

Carns

Cuixa d'ànec d'aglà a les espècies amb fruita fresca i seca, moniato i endívies	- /	26,00 €
Pollastre de pagès a la catalana amb fesols de l'ull ros, camperols i crestes	24,00 /	30,00 €
Milfulls de melós de vaca de l'Albera amb bolets, ceba i envinagrats	24,00 /	30,00 €
Espatlla de cabrit lletó amb prunes al vi, nous de macadàmia i formatge	27,00 /	33,00 €
Secret de porc ibèric amb patata a la llimona, lleties i mostassa	27,00 /	33,00 €

postres

Maduixes de bosc al cava amb poma verda i eucaliptus	8,00 €
Gintònic de bombay saphire amb gerds, llima i fava tonka	8,00 €
Textures de xocolata	8,00 €
Pannacota d'api amb llimona, poma verda i anisats	8,00 €
Crema catalana amb poma al forn, canyella i carquinyolis	8,00 €
Infusió de fruita vermella amb sangria, mascarpone i full de sèsam	8,00 €
Llimona amb iogurt, mores i menta	8,00 €
Coco amb síndria i ametllons	8,00 €

Pastissos

Òpera	10,00 €
Tres xocolates	10,00 €
Massini	10,00 €
Gema cremada amb confitura	10,00 €
Sacher	10,00 €
Selva negra	10,00 €
Montblanc	10,00 €

*també es poden fer propostes personalitzades

selecció de vins i caves

El nostre restaurant té una àmplia selecció de vins escollits pels nostres sumillers que són recollits en una carta obra de l'artista nord-americà Ralph Bernabei que reflecteix en poesia visual l'entorn que fa néixer els nostres vins. És per aquest motiu que sempre preferim que es seleccionin els vins en funció dels gustos i necessitats de cada moment.

Els hi proposem un preu de proposta base amb vins de molta qualitat vinculats al nostre territori per poder fer un esdeveniment amb la màxima expressió de la nostra terra.

Servei, vins, aigües, pans, petits fours i cafès	30,00 €
Licors de taula no inclosos	

No obstant, podem efectuar una proposta a mida la qual pot arribar a tenir un increment en preu final de la proposta anteriorment esmentada.

condicions generals de l'esdeveniment

General

Informació

Es prega trucar abans de venir i concretar una visita.

La prova de casament es farà uns tres mesos abans del casament i estaran convidats els nuvis, així com els pares respectius. Aquesta prova es farà un dimecres o un dijous.

El diumenge abans del banquet s'ha de facilitar la xifra definitiva dels comensals, si per motius aliens a l'empresa el mateix dia del banquet tenen alguna baixa s'abonarà el nombre de comensals facilitat el diumenge anterior a l'esdeveniment.

Els nens se'ls farà un menú especial al seu gust que tindrà un cost equivalent al 50% del preu del menú escollit.

Els menús del fotògraf, xofer, equip audiovisual i la resta de l'equip contractat tindrà el mateix cost que el menú servit durant l'esdeveniment ja que serà el mateix menú, si no fos així es personalitzarà.

Si els nuvis desitgen que la recollida de material del banquet el realitzem nosaltres s'haurà d'abonar un import de 400 euros, sinó donem per entès que el realitzarà l'empresa a la que contractem els serveis de material i el preu de la recollida s'haurà de pagar a ells.

El lloguer de les llaines per muntar els aperitius tindrà un cost fix de 150 euros.

Si desitgen una copa de licor al final de l'àpat tindrà un preu de 6 euros per copa servida més el cost de lloguer de les copes.

La barra del casament es pot contractar directament a nosaltres o bé a un servei extern. Si es contracta a nosaltres té un cost de 8 euros per copa servida durant les primeres 3 hores de servei. Si es molt allargar la barra una hora més, tindrà un cop addicional de 150 euros, en aquest cas, les copes les assumim nosaltres. Les minuts del menú tindrà un cost a determinar amb el nuvis depenent de les característiques de la mateixa.

També oferim la proposta de servei d'entrepans i pastisseria pel resopó. Tindrà un cost de 2,50 euros per unitat servida que poden ser entrepans o pastisseria.

Notes importants

El banquet quedarà confirmat en el moment que s'hagi abonat la paga i senyal de 2500 € no reemborsables en cas d'anul·lació del mateix.

En cap concepte es guardaran els preu 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 divendres abans del convit.

Preus menús i altres serveis

Preus menús

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

Els preus poden oscil·lar en funció de la quantitat de material d'origen de lloguer com també del seu transport.

El lloguer de local per l'esdeveniment sempre va a càrrec de les persones que contracte el mateix esdeveniment.

Aquests preus no inclouen el 10% d'i.v.a.