



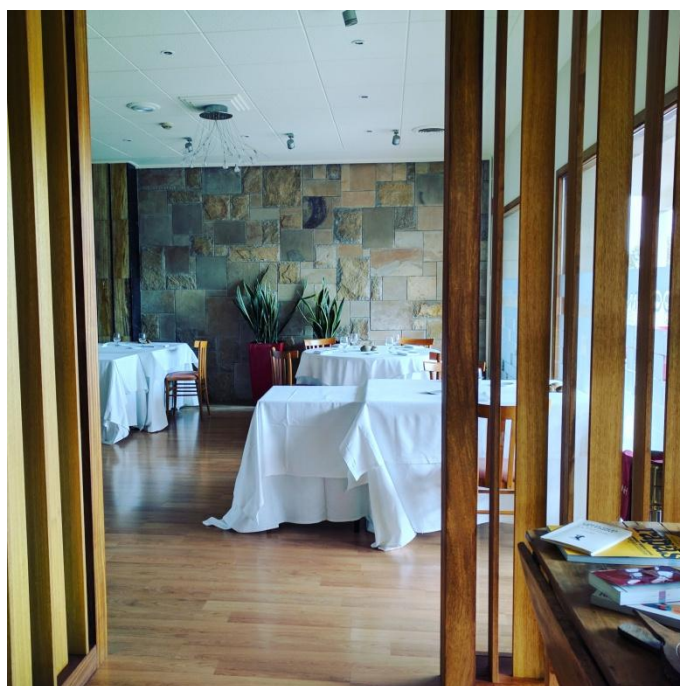
emporium
hotel·restaurant

menús de casament
2019

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 degustació empòrium

la benvinguda amb una copa de cava tradicional

galleta cruixent de formatge gouda i cebollí

cargolina de pa amb tomàquet i aromàtics

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre

entrepà cruixent d'alga nori lacada amb arròs i soja

oliva verda sorpresa amb campari i taronja

llauna de musclos amb verdures escabexades i magrana

ensaladilla russa de llamàntol blau

seitó marinat amb humus, tomàquet i olivada

brioix de pollastre amb vinagreta de fruita seca, mostassa i caputxina

torrada de pastís de peix amb salsa rosa i ravenets

cornet de tàrtar de vedella dels aiguamolls

sablé d'escalivada amb anxoves i formatge

bunyols de bacallà i romesco

calamar a la romana

arròs de pals de sèpia i suc de marisc

selecció de vins i caves

pernil ibèric tallat a mà

barra de vins seleccionats i cava, sucs i refrescs, vermutos...

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 de girona

4,00 € p/p

aperitiu degustació especial empòrium

la benvinguda amb una copa de cava tradicional
galleta cruixent de formatge gouda i cebollí
cargolina de pa amb tomàquet i aromàtics

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre
entrepà cruixent d'alga nori lacada amb arròs i soja
oliva verda sorpresa amb campari i taronja
llauna de musclos amb verdures escabexades i magrana
caputxino de bacallà amb carbassa, taronja i cafè
ensaladilla russa de llamàntol blau
seitó marinat amb humus, tomàquet i olivada

brioix de pollastre amb vinagreta de fruita seca, mostassa i caputxina
mini tortell d'ànec d'aglà i fetge gras amb poma, anguila i vainilla
torrada de pastís de peix amb salsa rosa i ravenets
cornet de tàrtar de vedella dels aiguamolls
enfilat d'oliva negra amb formatge fresc i anxova
sablé d'escalivada amb anxoves i formatge
coca d'olives negres amb salmó i vinagreta de verdures
bunyols de bacallà i romesco
croquetes de pernil
calamar a la romana
arròs de pals de sèpia i suc de marisc
mcentpòrium de colors de vedella dels Aiguamolls

selecció de vins i caves
selecció de formatges afinats de girona
pernil ibèric tallat a mà

barra de vins seleccionats i cava, suc i refrescs, vermut...

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

menús de casament

Aperitius

aperitiu degustació empòrium	34 €
aperitiu degustació especial empòrium	42 €

menú 1 124,00 €

aperitiu degustació empòrium

vedella dels aiguamolls amanida amb anxoves i botàriga, olives verdes i envinagrats
peix de la mar d'amunt amb fonoll i safrà, agrells i blat negre
gintònic de bombay saphire amb gerds, llima i fava tonka
pastís a escollir

servei, vins, aigües, pans, petits fours i cafès inclosos
licors de taula no inclosos

menú 2 128,00 €

aperitiu degustació empòrium

daus de brandada de bacallà amb ametllons, tomàquet i alfàbrega
espatlla de cabrit lletó amb prunes al vi, nous de macadàmia i formatge
limona amb iogurt, mores i menta
pastís per escollir

servei, vins, aigües, pans, petits fours i cafès inclosos
licors de taula no inclosos

menú 3 132,00 €

aperitiu degustació empòrium

vieires amb parmentier de pernil ibèric i p.x.
ànec d'aglà a la reial amb anguila fumada, espinacs i naps
xocolata negra amb gerds, avellana i matafaluga
pastís per escollir

servei, vins, aigües, pans, petits fours i cafès inclosos
licors de taula no inclosos

menú 4 **140,00 €**

aperitiu degustació especial Empòrium

suquet de llamàntol amb trinxat d'orella de porc, col i trompetes
vedella dels aiguamolls amb capipota i moll de l'ós, remolatxa i llenties
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

menú 4 **145,00 €**

aperitiu degustació especial Empòrium

gambes vermelles amanides amb carbassa, taronja i pipes
turbot amb carxofes i celeri, crestes de gall i fonoll marí
crema catalana amb poma al forn, moscovado i cardamom verd
pastís per escollir

servei, vins, aigües, pans, petits fours i cafès inclosos
licors de taula no inclosos

Pastissos

Òpera
Tres xocolates
Massini
Gema cremada amb confitura
Sacher
Selva negra
Montblanc

*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 amb un màxim de sis comensals.

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 minutes 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.