

Totes les celebracions les comencem amb el nostre aperitiu selecte, doncs pensem que és una forma ideal perquè els convidats esperin als nuvis al mateix temps que estableixen relació i conversa entre ells. Un ampli ventall de tapes i begudes combinat amb els nostres salons per aperitius (celler, carpes, terrasses, jardins i una sala porxo amb vidrieres), els faran disfrutar d'aquest servei durant aproximadament una hora.

Seguidament els detallem les begudes, tapes fredes i calentes de les que es compon el nostre aperitiu selecte. De totes en servirem una vintena tenint en compte la temporada i el menú triat:

Begudes: BARRA LLIURE (Refrescos, Martinis, Biters, Cervesa, "Finos", Vins, Caves, etc.)

T A P E S F R E D E S P T A P E S C A L E N T E S

Patates xip variades
 Daus de truita espanyola amb tomàquet Cherry
 Olives farcides d'anxova
 Taula d'assortit de formatges
 Carpaccio de filet de vedella a les herbes amb Parmessano
 Pinya natural amb pernil Ibèric
 Salmó fumat al natural amb torradeta
 Perles de meló al vi de Porto
 Carpaccio de gamba a l'aroma de Mòdena i bolets
 Xupito de poma verda a la menta
 Plats de pernil Ibèric tallat a les taules

Opcional:

Paletilla de pernil Ibèric (350 €)
 Cuixa de pernil Ibèric Gran Reserva (550 €)
 Pernal de glà tallat a mà (a consultar)

Tigres (musclo farcit amb un punt picant)
 Dàtils farcits d'ametlla amb bufanda de bacó
 Mini croquetes casolanes de pernil i pollastre
 Fideuà de fideus prims al graten d'all i oli
 Bunyols de bacallà a l'antiga
 Foie amb poma al perfum de gerds
 Crostada de xampinyons
 Calamars a la romana
 Xupa xups de guatlla al vinagre de Mòdena
 Llagostins al romesco
 Pop a la gallega
 Xipirons fregits de la costa
 Ou de guatlla amb xoriço i patates
 Degustació d'arròs de verdures i ceps
 Fondue de formatge brie arrebossat
 Carpaccio de peu de porc amb vinagreta de fruits secs

T A P A S F R I A S P A P A S C A L I E N T E S

Patatas chips variadas
 Dados de tortilla española con tomates Cherry
 Aceitunas rellenas de anchoa
 Surtido de quesos
 Carpaccio de filetes de ternera a las hierbas con Parmessano
 Piña natural con jamón Ibérico
 Salmón ahumado al natural con tostadas
 Perlas de melón al vino de Porto
 Carpaccio de gamba al aroma de Módena y boletus
 Chupito de manzana verde a la menta
 Platos de jamón Ibérico cortado en las mesas

Opcional:

Paletilla de jamón Ibérico (350 €)
 Jamón Ibérico Gran Reserva (550 €)
 Jamón de bellota cortado a mano (a consultar)

Tigres (mejillón relleno con un punto picante)
 Dátiles rellenos de almendra con bufanda de bacon
 Mini croquetas caseras de jamón y pollo
 Fideuá de fideos delgados al gratén de "all i oli"
 Buñuelos de bacalao a la antigua
 Foie con manzana al perfume de frambuesas
 "Crostada" de champiñones
 Calamares a la romana
 Chupa chups de codorniz al vinagre de Módena
 Langostinos al romesco
 Pulpo a la gallega
 Chipirones fritos de la costa
 Huevo de codorniz con chorizo y patatas
 Degustación de arroz de verduras y boletus
 Fondue de queso brie rebozado
 Carpaccio de pies de cerdo con vinagreta de frutos secos



V I N S I C A V E S

No menys important ha de ser l'apartat de vins. És per això que hem posat tot el nostre interès per oferir-vos els millors vins per acompanyar tota possible combinació.

Tenim vins de collita pròpia, marca registrada MONT-BELL, de qualitat garantida pel rigorós control de la Denominació d'Origen Catalunya.

Pels primers plats recomanem el nostre blanc. És un vi fresc, lleugerament afruitat. Elaborat bàsicament amb raïm chardonnay, seleccionat dels millors ceps de la nostra finca de Batea, a la Terra Alta. Ideal per les amanides fredes i peixos a la planxa, però amb prou estructura per aguantar qualsevol altre tipus de cuinat.

Pels segons plats, el **"Mont-Bell Selecció"**. Com el seu nom indica, està fet amb la curada selecció dels millors raïms de cada collita. Ideal per acompanyar amb qualsevol tipus de carns.

El Cava tant pot anar per acompanyar el postres, com per la carn, com per començar l'àpat. Podeu triar, sense cost addicional entre els caves **"Parxet Brut Nature"**, si es que busqueu un cava de gran qualitat, sec i que agradi a tothom, o un **"Josep Llopart Canals Brut Nature"** si el que voleu és un toc diferent i d'exclusivitat, o si el preferiu més dolç, el **"Parxet Semi-seco"**

Creiem que es tracta d'una bona i equilibrada oferta de vins. Tot i així, sinó és del vostre grat, teniu la carta de vins del Restaurant Mont-bell a la vostra disposició.

V I N O S Y C A V A S

No menos importante tiene que ser el apartado de vinos. Es por eso que hemos puesto todo nuestro interés para ofrecerles los mejores vinos para acompañar toda posible combinación.

Tenemos vinos de cosecha propia, marca registrada MONT-BELL, de calidad garantizada por riguroso control de la Denominación de Origen Catalunya.

Para los primeros platos recomendamos nuestro blanco. Es un vino fresco, ligeramente afrutado. Elaborado básicamente con uva chardonnay, seleccionado de las mejores cepas de nuestra finca de Batea, en la Tierra Alta. Ideal para ensaladas frías y pescados a la plancha, pero con suficiente estructura para aguantar cualquier tipo de cocina.

*Para los segundos platos, el **"Mont-Bell Selecció"**. Como su nombre indica, está hecho con la curada selección de las mejores uvas de cada cosecha. Ideal para acompañar con cualquier tipo de carne.*

*El Cava tanto puede ir acompañando los postres, como para la carne, como para empezar la comida. Pueden elegir, sin coste adicional entre los cavas **"Parxet Brut Nature"**, si es que prefieren un cava de gran calidad, seco y que guste a todos, o un **"Josep Llopart Canals Brut Nature"** si lo que quereis es un toque diferente y de exclusividad, o si lo preferis más dulce, el **"Parxet Semi-seco"***

Creemos que se trata de una buena y equilibrada oferta de vinos. De todas maneras, si no es de su agrado, tienen la carta de vinos del Restaurante Mont-Bell a su disposición.

m·1

Aperitiu selecte

Crema d'escamarlans
al perfum d'Armagnyac

Vi blanc

Filet de vedella Mont-Bell a la brasa
amb guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut
Cafè i licors

Aperitivo selecto

*Crema de cigalas
al perfume de Armagnyac*

Vino blanco

*Filete de ternera Mont-Bell a la brasa
con guarnición*

Vino tinto

Pastel nupcial

*Cava Brut
Café y licores*

m·2

Aperitiu selecte

Amanida de favetes, gírgoles,
llagostins i pernil d'ànec

Vi blanc

Medalló d'entrecot de bou a la brasa
o al Cafè de París

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut
Cafè i licors

Aperitivo selecto

*Ensalada de habitas, "gírgoles",
langostinos y jamón de pato*

Vino blanco

*Medallón de entrecot de buey a la brasa
o al Café de París*

Vino tinto

Pastel nupcial

*Cava Brut
Café y licores*



M E M E N Ú S Ú S

m3

Aperitiu selecte

Cua de rap a la Donostiarra

Vi blanc

Faisà sense os amb raïm o
salsa de foie sobre tartaleta de full

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

Aperitivo selecto

Cola de rape a la Donostiarra

Vino blanco

*Faisán si hueso con uvas o
salsa de foie sobre tartaleta de hojaldre*

Vino tinto

Pastel nupcial

Cava Brut

Café y licores

m4

Aperitiu selecte

Filets de llenguado a l'ametlla

Vi blanc

Medalló d'entrecot de vedella
a la brasa amb guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

Aperitivo selecto

Filete de lenguado a la almendra

Vino blanco

*Medallón de entrecot de ternera
a la brasa con guarnición*

Vino tinto

Pastel nupcial

Cava Brut

Café y licores

m·5

Aperitiu selecte

Amanida de llagostins amb rovellons
a la vinagreta de tòfones

Vi blanc

Confit d'ànec amb salsa de trompetes
de la mort i guarnició de mongetes
del ganxet i poma

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

Aperitivo selecto

*Ensalada de langostinos con "rovellons"
a la vinagreta de trufas*

Vino blanco

*Confite de pato con salsa de "trompetes
de la mort" y guarnición de judías
del "ganxet" y manzana*

Vino tinto

Pastel nupcial

Cava Brut

Café y licores

m·6

Aperitiu selecte

Amanida tèbia de perdiu en escabetx
de balsàmic amb fruits secs. Foie fresc
a les brases amb poma al coulis de gerds

Vi blanc

Filet a la Wellington amb salsa
de tòfones i guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

Aperitivo selecto

*Ensalada tibia de perdiz en escabeche de
balsámico con frutos secos. Foie fresco a las
brasas con manzana al coulis de frambuesa*

Vino blanco

*Filete a la Wellington con salsa
de trufas y guarnición*

Vino tinto

Pastel nupcial

Cava Brut

Café y licores

m·7

Aperitiu selecte

Saltejat de verduretes i bolets
amb foie fresc a les brases

Vi blanc

Escalopins de filet de vedella a la broche
amb salsa de tòfones i guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

Aperitivo selecto

*Salteado de verduras y setas
con foie fresco a las brasas*

Vino blanco

*Escalopines de filete de ternera a la broche
con salsa de trufas y guarnición*

Vino tinto

Pastel nupcial

Cava Brut

Café y licores

m·8

Aperitiu selecte

Llagostins a la planxa i
filets de llenguado a la romana

Vi blanc

Espatlla de be rostida al forn
amb cebetes i patates

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

Aperitivo selecto

*Langostinos a la plancha y
filetes de lenguado a la romana*

Vino blanco

*Paletilla de cordero asada al horno
con cebolletas y patatas*

Vino tinto

Pastel nupcial

Cava Brut

Café y licores

m·9

Aperitiu selecte

Aperitivo selecto

Combinat de peix i llagostins
(rap, lluç i llagostins)

*Combinado de pescado y langostinos
(rape, merluza y langostinos)*

Vi blanc

Vino blanco

Cabrit al forn amb patates i cebetes

Cabrito al horno con patatas y cebolletas

Vi negre

Vino tinto

Pastís nupcial
Cava Brut
Cafè i licors

*Pastel nupcial
Cava Brut
Café y licores*

m·10

Aperitiu selecte

Aperitivo selecto

Rap a la marinera
amb escamarlans i cloïsses

*Rape a la marinera
con cigalas y almejas*

Vi blanc

Vino blanco

Escalopins de cabrit amb ceps i pinyons

Escalopines de cabrito con "ceps" y piñones

Vi negre

Vino tinto

Pastís nupcial
Cava Brut
Cafè i licors

*Pastel nupcial
Cava Brut
Café y licores*

m·11

Aperitiu selecte

Aperitivo selecto

Caldereta de llamàntol i llagostins

Caldereta de bogavante y langostinos

Vi blanc

Vino blanco

Filet amb foie i salsa de tòfones

Filete con foie y salsa de trufas

Vi negre

Vino tinto

Pastís nupcial

Pastel nupcial

Cava Brut

Cava Brut

Cafè i licors

Café y licores

m·12

Aperitiu selecte

Aperitivo selecto

Graellada de peix i marisc

Parrillada de pescado y marisco

Vi blanc

Vino blanco

Medallons d'entrecot
amb salsa de Porto

*Medallones de entrecot
con salsa de Porto*

Vi negre

Vino tinto

Pastís nupcial

Pastel nupcial

Cava Brut

Cava Brut

Cafè i licors

Café y licores

m·13

Aperitiu selecte

Amanida de llamàntol
amb vinagreta de tòfones

Vi blanc

Filet de vedella amb salsa tournedó
amb foie i tòfones

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut
Cafè i licors

Aperitivo selecto

*Ensalada de bogavante
con vinagreta de trufas*

Vino blanco

*Filete de ternera con salsa tournedó
con foie y trufas*

Vino tinto

Pastel nupcial

*Cava Brut
Café y licores*

m·14

Aperitiu selecte

Escamarlans, gambes i
llagostins a la planxa

Vi blanc

Medallons de filet de vedella
a la crema de xampinyons

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut
Cafè i licors

Aperitivo selecto

*Cigalas, gambas y
langostinos a la plancha*

Vino blanco

*Medallones de filete de ternera
a la crema de champiñones*

Vino tinto

Pastel nupcial

*Cava Brut
Café y licores*

m·15

Aperitiu selecte

Escamarlans, gambes, llagostins,
i cloïsses a la planxa, i vieires farcides

Vi blanc

Fricandó de vedella
amb ceps i moixernons

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

Aperitivo selecto

*Cigalas, gambas, langostinos,
y almejas a la plancha, y vieiras rellenas*

Vino blanco

*Fricandó de ternera
con “ceps” y “moixernons”*

Vino tinto

Pastel nupcial

Cava Brut

Café y licores

m·16

Aperitiu selecte

Llagosta viva a la barbacoa

Vi blanc

Filet de vedella a la Wellington
amb guarnició

Vi negre

Pastís nupcial

Cava Brut

Cafè i licors

Aperitivo selecto

Langosta viva a la barbacoa

Vino blanco

*Filete de ternera a la Wellington
con guarnición*

Vino tinto

Pastel nupcial

Cava Brut

Café y licores



MENÚS INFANTILS

MENÚ NÚM. 1

macarrons
bistec amb guarnició
pastís de celebració
aigües minerals
refrescos

MENÚ NÚM. 2

canalons
escalopa de pollastre amb guarnició
pastís de celebració
aigües minerals
refrescos

MENÚS INFANTILES

MENÚ Nº 1

macarrones
bistec con guarnición
pastel de celebración
aguas minerales
refrescos

MENÚ Nº 2

canelones
escalope de pollo con guarnición
pastel de celebración
aguas minerales
refrescos



P O S T R E S

Pastís Nupcial
Assortit de pastissos a escollir:

Pastís de lioneses amb xocolata
Pastís de crema
Massini
Selva negra
Pastís de fruites
Pastís gelat de Xixona
Mousse de llimona
Saint-Honoré
Pastís de trufa

Les postres es poden complementar, si ho desitgen, amb un suplement:

Macedònia de fruites naturals,
Copa de maduixetes del bosc,
Xarrups de llimona, cava o poma verda,
Tulipa de gelat,
Sopa de gelat de iogurt amb fruites del bosc

Individuals amb suplement:

Taronja amb xocolata,
Mango, pinya i xocolata,
Tiramissou,
Mil fulls de nata o crema amb maduixetes del bosc

P O S T R E

Pastel Nupcial
Surtido de pasteles a elegir:
Pastel de lionesas con chocolate
Pastel de crema
Massini
Selva negra
Pastel de frutas
Pastel helado de Jijona
Mousse de limón
Saint-Honoré
Pastel de trufa

El postre se puede complementar, si lo desean, con un suplemento:

Macedonia de frutas naturales,
Copa de fresas del bosque,
Chupito de limón, cava o manzana verde,
Tulipán de helado,
Sopa de helado de yoghurt con frutas del bosque

Individuales con suplemento:

Naranja con chocolate,
Mango, piña y chocolate,
Tiramissou,
Mil hojas de nata o crema con fresas del bosque



M E P R E U S / P R E C I O S M E N Ú S

m1 MENÚ 1	97,75 €
m2 MENÚ 2	99,85 €
m3 MENÚ 3	104,20 €
m4 MENÚ 4	105,35 €
m5 MENÚ 5	106,50 €
m6 MENÚ 6	108,50 €
m7 MENÚ 7	109,25 €
m8 MENÚ 8	109,35 €
m9 MENÚ 9	115,15 €
m10 MENÚ 10	118,25 €
m11 MENÚ 11	118,50 €
m12 MENÚ 12	121,00 €
m13 MENÚ 13	122,00 €
m14 MENÚ 14	125,00 €
m15 MENÚ 15	127,50 €
m16 MENÚ 16	142,00 €
MENÚ INFANTIL	55,00 €

Preus vàlids fins el mes de desembre de l'any 2010.
A tots aquests preus s'hi ha d'aplicar el 7% d'IVA.

*Precios válidos hasta el mes de Diciembre del año 2010.
A todos estos precios hay que aplicarles el 7% de I.V.A.*



COMPLEMENTS NO INCLOSOS EN ELS PREUS DEL MENÚ

Cerimònia civil amb decoració floral, catifa i muntatge: 750 €

BARRA LLIURE

Durant les dues primeres hores, es cobrarà 8 € per persona, mentre que a partir de la tercera hora es cobrarà 6 € per cada hora i persona.

SERVEIS OPCIONALS

Fotògraf i video

Havans i tabac

Servei de disseny i impressió de les participacions

Tenors durant el banquet

Càmera fotogràfica per taula

COMPLEMENTOS NO INCLUIDOS EN LOS PRECIOS DEL MENÚ

Ceremonia civil con decoración floral, alfombra y montaje: 750 €

BARRA LIBRE

Durante las dos primeras horas, se cobrará 8 € por persona, mientras que a partir de la tercera hora se cobrarán 6 € por cada hora y persona.

SERVICIOS OPCIONALES

Fotógrafo y video

Habanos y tabaco

Servicio de diseño e impresión de las participaciones

Tenores durante el banquete

Cámara fotográfica por mesa



INFORMACIÓ

EL PREU DEL BANQUET INCLOU:

Parking privat per a tots els convidats.

Jardins privats per realitzar el seu reportatge fotogràfic en la intimitat.

En cas de fer ús del servei dels nostres fotògrafs, les minuts i la decoració floral del centre de la taula serà gratuït.

La manteleria podrà ser escollida el mateix dia de la degustació.

Les fundes de les cadires.

RESERVA I FORMA DE PAGAMENT

La reserva del local queda formalitzada en el moment que es fa entrega de 1250 € en concepte de paga i senyal. Aquesta paga garantirà la reserva del saló escollit. La cancel·lació una vegada feta la paga i senyal donarà lloc a la pèrdua de la mateixa en concepte de danys i perjudicis pel bloqueig de la data.

Els contractants podran disposar d'una degustació del menú que serà per a 2 persones en cas que el nombre de convidats del banquet sigui menor de 80 persones, mentre que si aquest nombre és superior a 80 la degustació del banquet serà per a 6 persones. La degustació consistirà en tres primers plats, tres segons i dos pastissos que hauran estat escollits prèviament. Aquesta degustació es podrà fer de dilluns a divendres tot reservant-la amb dues setmanes d'antelació.

Si durant el dia de l'esdeveniment, desitgen utilitzar les nostres instal·lacions durant més temps del concertat podran disposar d'elles previ abonament de 300 € (en el cas que la necessitat fora per mitja hora, s'abonaria el 60% del total per hora).

El nombre total de comensals es comunicarà 5 dies abans del banquet com a data límit, indicant menús infantils. Com a mínim un 50% del pagament es realitzarà cinc dies abans del banquet, i la resta el mateix dia del banquet abans del ball, ja sigui mitjançant un xec bancari o en metàl·lic.

NOTA: No està permesa la utilització de confetti, petards, traques, bengales ni sirenes a les nostres instal·lacions.

INFORMACIÓN

EL PRECIO DEL BANQUETE INCLUYE:

Parking privado para todos los invitados.

Jardines privados para realizar su reportaje fotográfico en la intimidad.

En el caso de utilizar el servicio de nuestros fotógrafos, las minutas y la decoración floral del centro de la mesa será gratuito.

La mantelería podrá ser elegida el mismo día de la degustación.

Las fundas de las sillas.

RESERVA Y FORMA DE PAGO

La reserva del local queda formalizada en el momento que se hace entrega de 1250 € en concepto de paga y señal. Este pago garantizará la reserva del salón elegido. La cancelación una vez entregada la paga y señal dará lugar a la pérdida de la misma en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.

Los contractantes podrán disponer de una degustación del menú que será para 2 personas en el caso que el número de invitados del banquete sea menor de 80 personas, mientras que si este número es superior a 80 la degustación del banquete será para 6 personas. La degustación consistirá en tres primeros platos, tres segundos y dos pasteles que habrán elegido previamente. Esta degustación se podrá hacer de lunes a viernes haciendo la reserva con dos semanas de antelación.

Si durante el día del evento, desean utilizar nuestras instalaciones durante más tiempo del concertado podrán disponer de ellas previo abono de 300 € (en el caso de que la necesidad fuera por media hora, se abonaría el 60% del total por hora).

El número total de comensales se comunicará 5 días antes del banquete como fecha límite, indicando menús infantiles. Como mínimo un 50% del pago se realizará cinco días antes del banquete, y el resto el mismo día del banquete antes del baile, ya sea mediante un cheque bancario o en metálico.

NOTA: No está permitida la utilización de confeti, petardos, tracas, bengalas ni sirenas en nuestras instalaciones.