



URHOTELS

Palau de Bellavista

BY URHOTELS



YOURHOTEL YOUR*happiness*



Menú celebració

1

Palau de
Bellavista

BY URH HOTELS

APERITIUS

Pernil ibèric amb torrades
de pa amb tomàquet i AOVE

Mini broquetes de mozzarella
i tomàquet al pesto

Croquetes de pollastre
a l'ast fetes a casa

Musclos de roca al vi blanc
i oberts al moment

CELLER

Vin blanc / negre
D.O. Empordà

Aigua, refrescs, cerveses,
café i infusions

PRIMER PLAT

Amanida de pernil d'ànec,
parmesà i foie micuit amb vinagreta
de fruits secs

o

Caneló de marisc i peix de roca amb
crebise de gambes vermelles

SEGON PLAT

Suprema d'orada al grill amb
samfaina de verdures i *migas*

o

Jarret de vedella cuit a baixa
temperatura amb gratinat
de carbassa i salsa de
trompetes de la mort

POSTRES

Sorbet de mojito amb maduixes

o

Bracet de nata i rovell
cremat amb gelat de coco
i xarop d'auró

A ESCOLLIR PER A TOTS EL MATEIX



Menú celebració

2

Palau de
Bellavista

BY URHHOTELS

APERITIUS

Pernil ibèric amb torrades
de pa amb tomàquet

Mini blini de mousse de foie
i codony

Bunyols de bacallà
fets a casa

Mini biquini de formatge
Tous dels Til·lers i tòfona

CELLER

Vin blanc / negre
D.O. Empordà

Aigua, refrescs, cerveses,
café i infusions

PRIMER PLAT

Mil fulls de llardons
amb escalivada, vieires i oli
de gambes

o

Canelons de ceps
amb cansalada ibèrica
i beixamel fet a l'antiga

SEGON PLAT

Filet de llobarro amb salsa
bullabessa i musclos de roca

o

Espatlla de xai
(cocció a baixa temperatura)
amb Ratafia i carbassa

POSTRES

Carpaccio de pinya amb gelat
de coco i gelée rum dark

o

Sorbet de mandarina imperial
amb fruits vermells

A ESCOLLIR PER A TOTS EL MATEIX



Menú celebració

3

Palau de
Bellavista

BY URHHOTELS

APERITIUS

Xips vegetals

Còctel de meló infusionat amb mojito

Mini broquetes de mozzarella
i tomàquet al pesto

Pernil ibèric amb torrades
de pa amb tomàquet

Mini blini de foie, festucs i codony

Tastets de formatges catalans amb
pa d'espècies i confitures

Croquetes de pollastre
a l'ast fetes a casa

Bunyols de bacallà

Musclos de roca al vi blanc
oberts al moment

Cullereta de pop amb parmentier
i pebre fumat de la Vera

SEGON PLAT

Medalló de rap amb suquet
de cabra de mar i gambes

o

Filet de vedella de Girona
amb foie i salsa de garnatxa

POSTRES

Sorbet de mango amb litxis

o

Baba amb almívar de rom
i gelat de pinya colada

A ESCOLLIR PER A TOTS EL MATEIX

CELLER

Vin blanc / negre

D.O. Empordà

Aigua, refrescs, cerveses,
cafè i infusions



Informació general

Palau de Bellavista

BY URH HOTELS

Aquest pressupost inclou

IVA

Gastronomia i celler especificat

Material estàndard



El menú s'ha de confirmar 7 dies hàbils abans de l'esdeveniment, així com el número final de comensals.

En el cas de desitjar-se el servei a l'exterior, consulta suplementos.



Si es desitja contractar algun servei amb alguna empresa o professional extern, haurà de fer una petició per escrit i comptar amb l'autorització prèvia de l'hotel.



Disposem de gastronomia per a dietes especials. Consultar al·lèrgens i necessitats especials.

L'hotel accepta una variació del 10% fins les 72 hores abans de l'esdeveniment. Aquest serà el mínim a considerar a efectes de facturació.

URHHOTELS

Palau de Bellavista

BY URHHOTELS

Contacte

T. +34 872 080 670

Pujada Polvorins, 1

17004 Girona

info.pbellavista@urh-hoteliers.com

@URHHOTELS



YOURHOTEL YOURHappiness