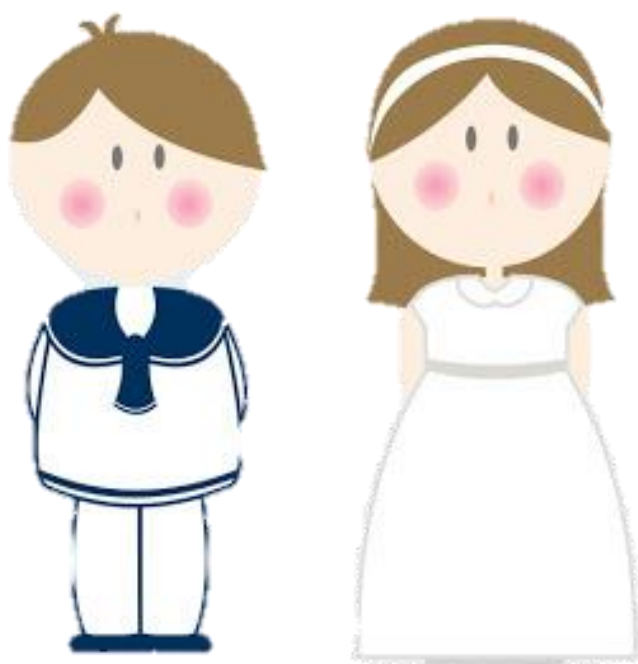


Menús

Comunión Bautizo



CIUDAD DE CASTELLDEFELS
HOTEL
• • •



PRESENTACIÓN

Agradecemos la atención que han tenido al dirigirse a Grup Soteras y nos complacemos en transmitirles nuestra más sincera felicitación.

Grup Soteras posee una amplia experiencia en el campo de la hostelería y la restauración que viene avalada por su trayectoria profesional.

Sus orígenes se remontan a 1917 cuando el fundador y patriarca de una saga de restauradores, Jaume Soteras, abrió el restaurante “Can Soteras”, ahora Restaurante Diagonal “Can Soteras”.

Actualmente, Grup Soteras gestiona hoteles, restaurantes y servicios de catering.

La filosofía de los establecimientos que forman parte de Grup Soteras se basa en la máxima calidad y en la evolución constante para poder ofrecer el mejor servicio a sus clientes, pero sin perder de vista la tradición y la continuidad que les ha conferido tantos años de profesionalidad constante.

Grup Soteras está gestionado por un excelente equipo humano que selecciona las materias primas más adecuadas del mercado para elaborar los mejores platos.

Nuestros clientes tienen a su satisfacción un amplio abanico de posibilidades para disfrutar de una agradable estancia en nuestros hoteles, y organizar su banquete con total satisfacción.

La ocupación de la sala de su banquete será como máximo hasta las 19:00 h en los servicios de mediodía y hasta las 00:00 h en los servicios de merienda ó cena.

Consulten suplementos animación infantil.

APERITIVO
(complementario a banquete)

Patatas Chips
Almendras a la Sal
Aceitunas Sevillanas
Taquitos de Queso Manchego
Virutas de Jamón
Dátiles con Bacon
Daditos de Tortilla Española
Croquetitas de Ave
Calamares en Camisa
Mini Buñuelos de Brandada de Bacalao
Bebidas

Aperitivo válido para un mínimo de 25 personas con menú de adulto

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

MENU 1

Mezclum de ensaladas con Langostinos a la Vinagreta de Ahumados

Solomillo Ibérico a la Salsa de Foie y Rossinyols

Pastel de celebración

Cafés y Licores

Bodega

D.O. Penedés Viña Sol, Bodegas Torres

D.O. Rioja: Cuné 3er Año

Cava Anna de Codorniu Brut Reserva

Aguas Minerales

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

MENU 2

Bacalao de Morro con su Sanfaina y Judías del Ganxet

Costillar de Cordero Asado a las Hierbas Aromáticas

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

Bodega

D.O. Penedés Viña Sol, Bodegas Torres

D.O. Rioja: Cuné 3er Año

Cava Anna de Codorniu Brut Reserva

Aguas Minerales

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

MENU 3

Tronco de Merluza Palagre al Aceite de Jabugo

Medallón de Ternera Rustido con Salsa de Colmenillas

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

Bodega

D.O. Penedés: Viña Esmeralda, Bodegas Torres

D.O. Ribera del Dureo: Vizcarra Senda del Oro Roble

Cava Juvé i Camps Brut Reserva

Aguas Minerales

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

MENU 4

Medallones de Rape en Suquet con Gambas
y Patatas al Estilo Marinero

Solomillo de Ternera a la Perigordine

Pastel de Celebración

Cafés y Licores

Bodega

D.O. Penedés: Viña Esmeralda, Bodegas Torres

D.O. Ribera del Duero: Vizcarra Senda del Oro Roble

Cava Juvé i Camps Brut Reserva

Aguas Minerales

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

SUPLEMENTOS

Cremas

Crema de Marisco al Calvados

Crema de Setas al Tomillo

Boullabaise de Pescados de Roca en Tacita

Crema de Zanahoria con Crujientes de Bacon

Crema de Melón con Virutas de Jamón de Cumbres

Crema Fría de Puerros a la Menta

Postres

Biscuit Glacé al Chocolate Caliente

Sorbetes al Gusto

Tulipa de Frutos Silvestres en Fondo de Canela

Tulipa de Chocolate al Helado de Menta con Frutos

Mouse de Crema Catalana al Caramelo

Delicias de Chocolate al Coulis de Café

MENÚ INFANTIL

Menús personalizados

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

MENÚ PICA PICA Y SEGUNDO

PICA PICA EN MESA

Chips de Yuca
Caramelos de Fuet
Tostadita de Salmón con Caviar de Mujol
Cucharita de Mousse de Foie con Mango
Virutas de Ibérico
Butifarras de Osona Blanca y Negra

Croquetas de Ave Caseras
Mini Buñuelos de Bacalao
Brocheta de Dátil envuelto en Panceta
Brocheta de Piña y Lomo Ibérico
Crujiente Mallorquín de Sobrasada y Queso
Brie con Membrillo y Ajo Confitado

* * *

bebidas

SEGUNDO PLATO

Varias opciones a elegir un menú fijo (para todos los asistentes el mismo plato)

Suprema de Merluza a los Ajos Tiernos
Entrecot de Ternera a la Llosa con su Guarnición
Solomillo Ibérico a la Salsa de Foie y Rossinyols
Costillar de Cordero Asado a las Hierbas Aromáticas
Suquet de Pescados a la Marinera

* * *

Pastel de Celebración

BODEGA

Torres Coronas Tempranillo
Cava Vallformosa Brut Nature
Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas...
Café y Licores

* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

Más información y reservas:

Web: www.grup-soteras.com

E-mail: celebraciones@grup-soteras.com

Tel. 93 635 02 47



GRAN HOTEL
REY DON JAIME
♦♦♦♦

Avda. del Hotel, 22
08860 Castelldefels
Tel. 93 665 13 00



PLAYAFELS
HOTEL
♦♦♦♦

Ribera de San Pedro, 1-9
08860 Castelldefels
Tel. 93 665 12 50



CIUDAD DE CASTELLDEFELS
HOTEL
♦♦♦♦

Paseo de la Marina, 212
08860 Castelldefels
Tel. 93 665 19 00

Restaurant Diagonal

CAN SOTERAS

Passeig St. Joan, 97-99
08009 Barcelona
Tel. 93 457 49 39

GRUP  SOTERAS
CATERING

Paseo de la Marina, 212
08860 Castelldefels
Tel. 93 635 02 47