

CATALÀ

H O T E L

ELISABETH
BY THE SEA



COFFEE BREAKS

ESSENTIAL BREAK

(3 h – Sala de reunions)

Varietat de cafè en càpsules

Varietat d'infusions

Aigua mineral natural

13,00 €/persona

CLASSIC COFFEE BREAK 1

(30 min – Sala d'esmorzars o sala de reunions)

Varietat de cafè en càpsules

Varietat d'infusions

Aigua mineral natural

Suc de taronja natural

Varietat de mini brioixeria artesana

12,50 €/persona

CLASSIC COFFEE BREAK 2

(30 min – Sala d'esmorzars o sala de reunions)

Varietat de cafè en càpsules

Varietat d'infusions

Aigua mineral natural

Suc de taronja natural

Varietat de mini brioixeria artesana

Varietat de finger sandwiches

17,00 €/persona

SUPLEMENTS COFFEE BREAKS PERMANENTS

(3 h – Sala de reunions)

Classic Coffee Break 1: 12.50€/persona

Classic Coffee Break 2: 17.00€/persona

CONDICIONS

Preu per persona. IVA no inclòs.

Menú disponible per a un mínim de 10 persones. En cas de ser menys, consultar.

Cal escollir el mateix menú per a tots els clients.

És necessari informar de l'horari del servei amb almenys 7 dies d'antelació, així com dels possibles al·lèrgens, si n'hi hagués.

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

COFFEE BREAKS

HEALTHY BREAK

(30 min – Sala d'esmorzars o sala de reunions)

Varietat de cafè en càpsules
Varietat d'infusions
Aigua mineral natural
Suc de taronja natural
Selecció de suc de fruita i smoothies
Té gelat
Varietat de iogurts
Cacau
Varietat de finger sandwiches

18,00 €/persona

BREAK BY THE SEA

(30 min – Sala d'esmorzars o sala de reunions)

Varietat de cafè en càpsules
Varietat d'infusions
Aigua mineral natural
Suc de taronja natural
Selecció de suc de fruita i smoothies
Té gelat
Varietat de iogurts
Cacau
Varietat de finger sandwiches
Varietat de mini brioixeria artesana
Selecció de fruits secs

22,00 €/persona

SUPLEMENTS COFFEE BREAKS PERMANENTS

(3 H – SALA DE REUNIONS)

Healthy Break: 18.00€/persona
Break By The Sea: 22.00€/persona

CONDICIONS

Preu per persona. IVA no inclòs.

Menú disponible per a un mínim de 10 persones. En cas de ser menys, consultar.

Cal escollir el mateix menú per a tots els clients.

És necessari informar de l'horari del servei amb almenys 7 dies d'antelació, així com dels possibles al·lèrgens, si n'hi hagués.

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

BRUNCH BY THE SEA

(de 12 h a 14 h – Sala d'esmorzars – Buffet)

Aperitiu de la casa

Ous Benedict

Torrada amb alvocat

Torrada de pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric

Hummus de remolatxa amb fruits secs i torradetes

Bikini de ventresca, mató i tomàquet deshidratat

Aletes de pollastre

Taula de formatges

logurt amb fruits vermells i fruits secs

Pancakes amb mel orgànica, sucre llustre i plàtan

Pastís de pastanaga

Suc de taronja natural

Suc de meló, cogombre i menta

Suc de síndria, tomàquet i romaní

¼ D'AIGUA I ¼ DE CAVA/VI INCLÒS

Aigua mineral natural

Cava: Castell del Remei La Cuvée Brut Nature

(Xarel·lo, Macabeu i Parellada)

Vi blanc D.O. Empordà: Aporta o Aparta

(Garnatxa Blanca, Garnatxa Negra i Xarel·lo)

Vi negre D.O. Bierzo: Malditos Cuñados

(Mencía)

55,00 €/persona

SUPLEMENTS

Cafè: 2,00 €/cafè

Celler premium: consultar condicions.

CONDICIONS

Preu per persona. IVA no inclòs.

Buffet de menjar preparat per ser consumit en petites porcions, exposat en taules.

Menú disponible per a un mínim de 20 persones. En cas de ser menys, consultar.

És necessari informar de qualsevol al·lèrgen amb almenys 7 dies d'antelació.

Els plats poden variar. S'informarà dels possibles canvis abans de l'arribada dels clients.

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

OPEN BAR

SELECT BAR

(2h – El Bar, El Patio o El Rooftop)

Aigua mineral natural

Cervesa

Refrescos

Vi blanc D.O. Empordà: Aporta o Aparta
(Garnatxa Blanca, Garnatxa Negra i Xarel·lo)

Vi negre D.O. Bierzo: Malditos Cuñados
(Mencía)

30,00 €/persona

PREMIUM BAR

(2h – El Bar, El Patio o El Rooftop)

Aigua mineral natural

Cervesa

Refrescos

Vi blanc D.O. Empordà: Aporta o Aparta
(Garnatxa Blanca, Garnatxa Negra i Xarel·lo)

Vi negre D.O. Bierzo: Malditos Cuñados (Mencía)

Ginebra Seagram's Extra Dry Gin o similar

Vodka Smirnoff Red Label

Rom Negrita Negre

Whisky Ballantine's

Tequila Jose Cuervo Silver

42,00 €/persona

SUPLEMENTS

1 hora extra: 18,00 €/persona

Cafès: 2,00 €/cafè

Celler premium: consultar condicions.

CONDICIONS

Preu per persona. IVA no inclòs.

Menú disponible per a un mínim de 20 persones. En cas de ser menys, consultar.

Els espais poden tenir un suplement per ús.

Cal escollir el mateix menú per a tots els clients.

És necessari informar de l'horari del servei amb almenys 7 dies d'antelació.

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

SNACKS SELECTION

(30m – El Bar, El Patio o El Rooftop)

Selecció de xips vegetals
Olives verdes i negres
Ametlles

6,00 €/persona

CONDICIONES

Preu per persona. IVA no inclòs.

Menú disponible contractant el servei d'open bar. En cas de no contractar-lo, es requerirà una consumició mínima.

Menú disponible per a un mínim de 20 persones. En cas de ser menys, consultar.

Els espais poden tenir un suplement per ús.

És necessari informar de l'horari del servei amb almenys 7 dies d'antelació, així com dels possibles al·lèrgens, si n'hi hagués.

FINGER BUFFET

(60 min – Sala d'esmorzars, El Bar, El Patio o El Rooftop)

Pa de coca amb tomàquet i pernil serrà

Taula de formatges

Bikini de ventresca

Vichyssoise amb caviar

Carpaccio d'ànec amb maionesa de xistorra

Amanida russa de gambes amb molles de bacallà

Croquetes de pernil ibèric

Mini hamburgueses de pollastre

Cruixent de llagostí

Entrepà de melós de vedella amb crema de tòfona

Brownie

Broquetes de fruita de temporada

Maduixes banyades amb xocolata

¼ D'AIGUA I ¼ DE VI INCLÒS

Aigua mineral natural

Vi blanc D.O. Empordà: Aporta o Aparta
(Garnatxa Blanca, Garnatxa Negra i Xarel·lo)

Vi negre D.O. Bierzo: Malditos Cuñados
(Mencía)

47,00 €/persona

SUPLEMENTS

Cafè: 2,00 €/cafè

Arrossos: 3,00 €/persona (segons disponibilitat)

Celler premium: consultar condicions.

CONDICIONS

Preu per persona. IVA no inclòs.

Buffet de menjar preparat per ser consumit en petites porcions, exposat en taules.

El servei es realitza dret, en format còctel.

Menú disponible per a un mínim de 20 persones. En cas de ser menys, consultar.

Els espais poden tenir un suplement per ús.

És necessari informar de l'horari del servei amb almenys 7 dies d'antelació, així com dels possibles al·lèrgens, si n'hi hagués.

Els plats poden variar. S'informarà dels possibles canvis abans de l'arribada dels clients.

MENÚ BY THE SEA

(1 h – Sala d'esmorzars o El Patio)

ENTRANTS (1 PLAT A ESCOLLIR)

Gaspatxo amb croûtons
Carpaccio de vedella, ruca, parmesà i tàperes
Tataki de tonyina
Pappardelle al pomodoro

PLATS PRINCIPALS (1 PLAT A ESCOLLIR)

Llenguado a la planxa, cremós de moniato i fils de Roquefort
Escalopa de porc amb patates fregides o amanida de tomàquet
Lasanya vegetal
Caneló de bolets

POSTRES (1 PLAT A ESCOLLIR)

Tòfones de Sandro Dessi
Lemon Pie
Gelats artesanals

¼ D'AIGUA I ¼ DE VI INCLÒS

Aigua mineral natural
Vi blanc D.O. Empordà: Aporta o Aparta
(Garnatxa Blanca, Garnatxa Negra i Xarel·lo)
Vi negre D.O. Bierzo: Malditos Cuñados(Mencía)

55,00 €/persona

SUPLEMENTS

Cafè: 2,00 €/cafè
Celler premium: consultar condicions.

CONDICIONS

Preu per persona. IVA no inclòs.

Menú servit a taula.

Menú disponible per a un mínim de 20 persones. En cas de ser menys, consultar.

Els espais poden tenir un suplement per ús.

És necessari informar dels plats escollits, de l'horari del servei i de qualsevol al·lèrgen amb almenys 7 dies d'antelació.

Els plats poden variar. S'informarà dels possibles canvis abans de l'arribada dels clients.

H O T E L
ELISABETH
BY THE SEA
* * * * *

STARTERS

(30 min – Sala d'esmorzars o El Patio))

CLASSIC STARTERS

Croquetes de formatge o pernil
Gildes d'anxova, oliva i tomàquets cherry
Patates braves amb la seva salsa

6,00 €/persona

DELUXE STARTERS

Pa de coca amb pernil ibèric
Esferes cruixents farcides de vedella
Aletes de pollastre amb salsa barbacoa

12,00 €/persona

STARTERS BY THE SEA

Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica
Seitó amb envinagrats
Taco de blat de moro cruixent amb salmó

15,00 €/persona

CONDICIONS

Preu per persona. IVA no inclòs.

Menú disponible contractant el Menú By The Sea.

Servit a taula abans del Menú By The Sea. Menjar preparat per ser consumit en petites porcions.

Menú disponible per a un mínim de 20 persones. En cas de ser menys, consultar.

Els espais poden tenir un suplement per ús.

Cal escollir el mateix menú per a tots els clients.

És necessari informar de l'horari del servei i de qualsevol al·lèrgen amb almenys 7 dies d'antelació.

Els plats poden variar. S'informarà dels possibles canvis abans de l'arribada dels clients.