

tout compris

Les prix de nos menus de mariage sont un *tout compris* : apéritif en plein air, banquet dans le salon du Palau dels Vents, accompagnement musical ad hoc dès votre arrivée dans nos installations, décoration et arrangement de fleurs naturelles, DJ mobile, open bar (pendant l'apéritif et après le banquet, pendant la danse), salle, service, parking, menus imprimés, seating plan, ainsi que conseil et accompagnement personnalisé.

inclus dans nos propositions

- Menu, service de serveurs, salle et installations, mobilier, textile et vaisselle
- Aire de stationnement privée, facilement accessible pour les invités
- Seating plan : liste des invités par table
- Plan de disposition des tables dans la salle
- Menus personnalisés
- Figurine de couple de mariés (d'Art Carré)
- Centre de table en fleurs naturelles pour la table présidentielle (combinaison chromatique personnalisée)
- Centre de fleurs naturelles pour chaque table
- Apéritif en plein air — au jardin ou sur la terrasse — (à partir de 80 convives adultes)
- Une heure de DJ, répertoire selon demande convenue à l'avance (à partir de 80 convives adultes)
- Une heure d'open bar (à partir de 80 convives adultes)
- Suivi de wedding: attention personnalisée, accompagnement et conseil

menu cocktail

informel, spontané, debout, en plein air

chaud

Risotto au gorgonzola et à la poire

Assortiment de croquettes :

- fromage coulant
- légumes rôtis
- jambon ibérique nourri au gland

Pommes de terre artisanales La Deu, d'Olot (depuis 1943)

Minitwister de crevettes et de lotte au cava au gingembre

Dégustation de raviolis croustillants aux chutneys d'oignon, noix de coco et tomate :

- oignon doux avec saucisse perol
- crevettes rouges
- agneau au romarin

Mini-burger Wagyü avec brie et bacon croustillant

Cassolette méditerranéenne de fideuà à l'encre noire

froid

Mochi de foie à la pomme et oignon caramélisé

Tartare de saumon mariné à l'aneth et aux câpres

Esqueixada crémeuse : brandade et mousse de lentilles

Anchois au salmorejo

Rocher aux trois fromages, enrobage croustillant de fruits à coque

Tartelette aux légumes rôtis à l'olivade et aux noix

et aussi

Table d'ibériques :

- jambon (*)
- longe
- saucisse
- chorizo

(*) jambon entier tranché sur place, suppl. 700 €

le coin vermouth

Les meilleurs vermouths du monde

Siphon: l'eau du bonheur

Assortiment d'olives marinades

Chips

Chips de légumes

Tapa d'escopinyes (coques)

sweets

Macarons :

- caramel
- vanille
- framboises
- chocolat
- citron

gâteau de mariage

domaine viticole

Vin blanc Muscat monovariétal (Celler Can Bas)

Vin rouge d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)

Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)

Boissons gazeuses

Bières

Vermouths

Eau minérale

105 €

menu fantastique

entrée

Petit four de saumon mariné à l'aneth et aux câpres
Tartelette d'œuf de caille au jambon ibérique croustillant
Esqueixada crémeuse: brandade et mousse de lentilles
Mini-boulettes à la crème de curry
Farcellet de poularde au crémeux de coco
Brochette de crevette royale à l'ananas et tomate confite
Pommes de terre artisanales La Deu d'Olot, farcies à la viande (tradition depuis 1943)
Poulpe grillé au sel épais et paprika rouge
Burger de Wagyu au brie et bacon croustillant
Cornet de notre calmar à la romaine bicolore
Crevettes à l'ail à l'huile d'olive argudell de l'Empordà
Cassolette méditerranéenne de fideuà à l'encre noire
Risotto au gorgonzola et à la poire

le coin vermouth

Les meilleurs vermouths du monde
Siphon: l'eau du bonheur
Assortiment d'olives marinades
Chips
Chips de légumes
Tapa d'escopinyes (coques)

open bar

vins de différents DO, boissons gazeuses, bières et cava

poissons

Ragoût–bouillabaisse de lotte et crevettes rouges de la côte
Filet de morue d'Islande à la sauce à l'orange et feuilles d'épinards cristallisées
Turbot sauvage grillé au pil-pil fumé et légumes baby
Suprême de maigre farci de crevettes et langoustines, fond d'ajoblanco marin
Bar au velouté de légumes et amandes, et rose d'artichaut à la sauce tartare

viande

Épaule de chevreau de l'Empordà rôtie à basse température, sauce vanille et cannelle
Cannelloni XXL de canard et foie gras, béchamel au vin doux, panier croustillant de parmesan, petits légumes
Filet de bœuf Origine Gérone, parmentier crémeux de pomme de terre, sauce Pedro Ximénez et pétales d'oignon
Joue de bœuf fondante, crème veloutée de patate douce, portobello sauté et chips de violette au poireau
Porc ibérique à la moutarde à l'ancienne et miel des Alberes, échalotes arrosées d'huile de thym

sorbet (mojito, fraise et basilic, mangue ou pomme verte)

gâteau de mariage

Rocher, Massini, Fraisier aux fruits rouges, Soleil de fruit de la passion, Red Velvet ou Dôme de chocolat

domaine viticole

Vin blanc Muscat monovariétal (Celler Can Bas)
Vin rouge d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)
Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)
Eaux minérales

120 €

menu El Pa Volador

entrée

froid

Petit four de saumon mariné à l'aneth et aux câpres
Sucette croustillante de fromages aux fines herbes et fruits secs
Pâté de morue d'Islande confite au miel et à l'orange
Bonbon de crevette rouge au parmesan et mayonnaise d'avocat
Sardine fumée de la mer Cantabrique avec ajo blanco et huile de citron vert
Ananas caramélisé au magret de canard
Dégustation de steak tartare de bœuf Origine Gérone avec marinades
Moules en escabèche de légumes et touche d'agrumes
Cornets de salade russe du potager au thon

chaud

Brochette de poule à la galicienne, sel épais et paprika doux
Cône bicolore de calamar à la romaine
Mini-burger de Wagyu avec oignon, bacon et fromage
Crevettes à l'ail à l'huile d'olive argudell de l'Empordà
Croustillant de poulet au crémeux de coco
Cassolette méditerranéenne de fideuà à l'encre noire
Pommes de terre artisanales La Deu d'Olot, farcies à la viande (tradition depuis 1943)

le coin vermouth

Les meilleurs vermouths du monde
Siphon: l'eau du bonheur
Assortiment d'olives marinades
Chips
Chips de légumes
Tapa d'escopinyes (coques)

open bar

vins de différents DO, boissons gazeuses, bières et cava

poissons

Ragoût–bouillabaisse de lotte et crevettes rouges de la côte
Filet de morue d'Islande à la sauce à l'orange et feuilles d'épinards cristallisées
Turbot sauvage grillé au pil-pil fumé et légumes baby
Suprême de maigre farci de crevettes et langoustines, fond d'ajoblanco marin
Bar au velouté de légumes et amandes, et rose d'artichaut à la sauce tartare

viande

Épaule de chevreau de l'Empordà rôtie à basse température, sauce vanille et cannelle
Cannelloni XXL de canard et foie gras, béchamel au vin doux, panier croustillant de parmesan, petits légumes
Filet de bœuf Origine Gérone, parmentier crémeux de pomme de terre, sauce Pedro Ximénez et pétales d'oignon
Joue de bœuf fondante, crème veloutée de patate douce, portobello sauté et chips de violette au poireau
Porc ibérique à la moutarde à l'ancienne et miel des Alberes, échalotes arrosées d'huile de thym

sorbet (mojito, fraise et basilic, mangue ou pomme verte)

gâteau de mariage

Rocher, Massini, Fraisier aux fruits rouges, Soleil de fruit de la passion, Red Velvet ou Dôme de chocolat

domaine viticole

Vin blanc Muscat monovariétal (Celler Can Bas)
Vin rouge d'Origen Cabernet Sauvignon (Celler Can Bas)
Cava Pere Ventura Tresor (Gran Reserva)
Eaux minérales

150 €