

Menús

Celebración



GRAN HOTEL
REY DON JAIME



PRESENTACIÓN

Agradecemos la atención que han tenido al dirigirse a **Grup Soter**as 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 Soter**as, abrió el restaurante “Can Soteras”, ahora Restaurante Diagonal “Can Soteras”.

Actualmente, **Grup Soter**as gestiona hoteles, restaurantes y servicios de catering.

La filosofía de los establecimientos que forman parte de **Grup Soter**as 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 Soter**as 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 de bodas 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 o cena.

APERITIVO

Pan de Coca con Tomate
Virutas de Jamón de Bellota
Almendras a la Sal
Chips de Patata
Combinado de Quesos
Croquetas de Cocido
Mini Buñuelos de Bacalao
Brochetas de Langostinos con Albahaca
Brochetas de Pollo al Sésamo y Salsa de Soja

Bar abierto de bebidas

(Aperitivo válido para un **mínimo** de 25 personas con menú de adulto)

MENÚ INFANTIL

Menú personalizado

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

MENU 1

Ensalada con Virutas de Foie y Melón Caramelizado
Suprema de Merluza con Refrito de Gambas y Ajos Tiernos
Pastel de celebración

BODEGA

D.O. Penedés: Viña Sol, Bodegas Torres
D.O. Penedés: Torres Coronas Crianza, Bodegas Torres
Cava Anna de Codorniu Brut Reserva
Aguas Minerales
Cafés y Licores

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

MENU 2

Habitas Baby a la Menta con Láminas de Queso Curado y Jamón de Pato

Lubina a la Espalda con Salteado de Chipirones y Cebolla Confitada

Pastel de Celebración

BODEGA

D.O. Penedés: Viña Sol, Bodegas Torres

D.O. Penedés: Torres Coronas Crianza, Bodegas Torres

Cava Anna de Codorniu Brut Reserva

Aguas Minerales

Cafés y Licores

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

MENU 3

Combinado de Gambas y Langostinos al Vapor con Bouquet de Lechugas y

Vinagreta de Coral

Tournedó de Solomillo de Cerdo con Salsa de Chalotas

BODEGA

D.O. Penedés Ermita d'Espiells, Bodegas Juvé & Camps

D.O. Ca Rioja, Cvne Crianza

Cava Juvé i Camps

Aguas Minerales

Cafés y Licores

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

MENU 4

Ensalada de Rape con Verduritas y Salsa Romesco

Solomillo de Ternera con Salsa de Trufa Negra

Pastel de Celebración

BODEGA

D.O. Penedés Ermita d'Espiells, Bodegas Juvé & Camps

D.O. Ca Rioja, Cvne Crianza

Cava Juvé i Camps

Aguas Minerales

Cafés y Licores

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

MENU PICA –PICA

Pan de Coca Entomatado
Virutas de Jamón de Bellota
Combinado de Quesos con Tostaditas
Cuchara de Foie con Manzana y Vainilla
Cuchara de Dadito de Salmón al Eneldo
Brocheta de Rape y Panceta con Romesco
Minicroquetas de Ave
Copita de Butifarra Negra y Puré de Judías del Ganxet
Mini Ensalada de Langostinos con Lechugas y Piña
Chupito de Bloody Mary

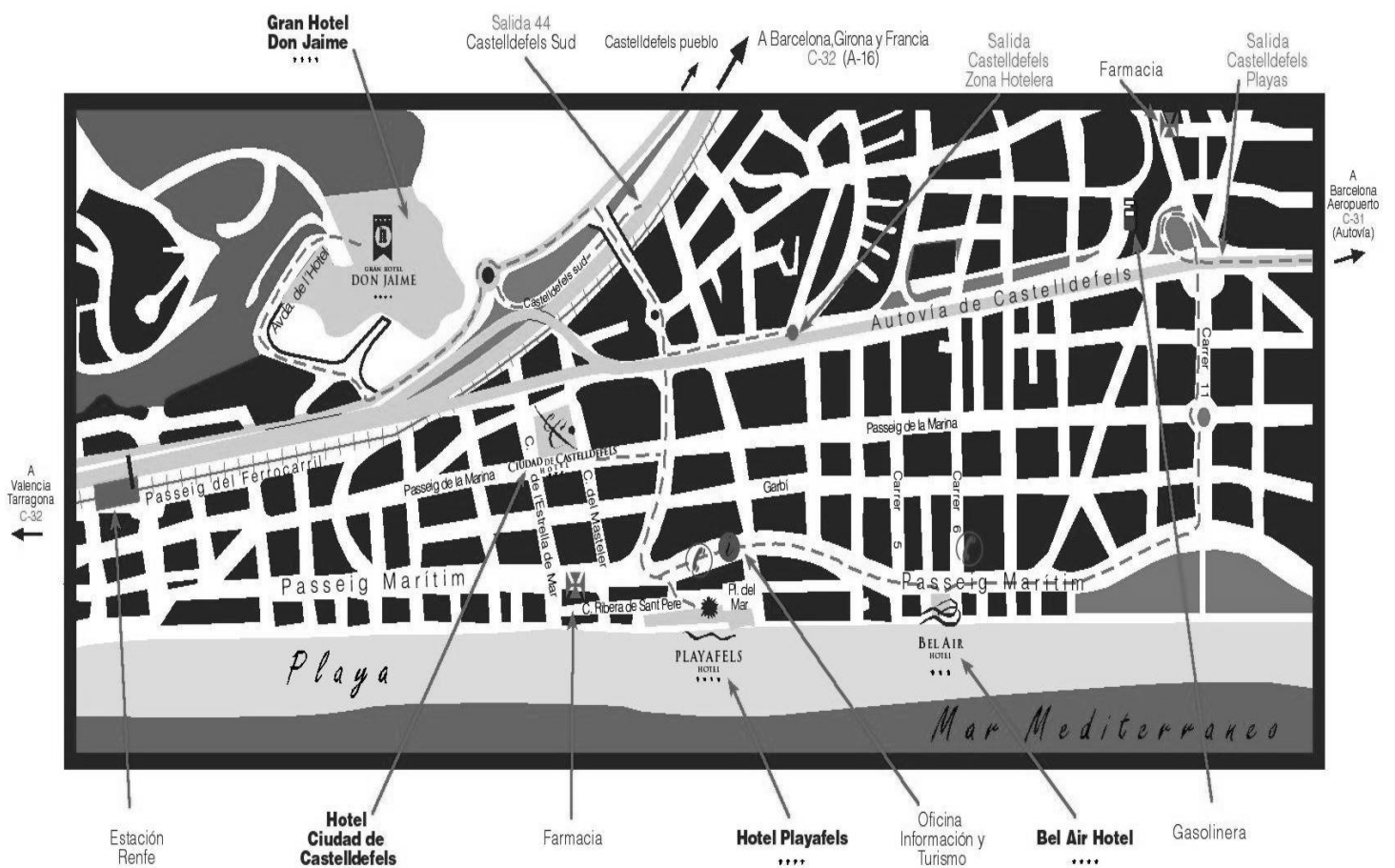
Suprema de Merluza con Almejas y Cremoso de Pimiento Verde
O
Solomillo de Ternera con Salsa de Ceps
Pastel de celebración

BODEGA

D.O. Penedés Ermita d’Espiells, Bodegas Juvé & Camps
D.O. Ca Rioja, Cvne Crianza
Cava Juvé i Camps
Aguas Minerales
Cafés y Licores

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

UBICACIÓN Y CONTACTO



GRAN HOTEL REY DON JAIME



Avda. del Hotel, 22. Castelldefels (Barcelona)

Tel. 93 665 13 00

Email: celebraciones@grup-soteras.com

Web: www.grup-soteras.com