

# Menús

## Celebración



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](http://www.grup-soteras.com)

E-mail: [celebraciones@grup-soteras.com](mailto: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