

C&P CERINO



CASAMENTS
2016



Presentació



Hi ha moments que recordarem sempre com a màgics, únics i irrepetibles. Moments en què cada detall és perfecte, fet a mida, carregat de significat i sensibilitat. Al Ceferino treballem perquè els moments siguin tal i com sempre heu somiat.

El nostre repte és personalitzar el vostre casament tenint cura de fins al més petit detall perquè sigui el vostre gran moment i tot plegat de la mà d'una proposta gastronòmica que busca i troba l'equilibri entre una cuina tradicional de qualitat i una de moderna i marinera

Sota la batuta del xef, els productes de la terra i de la llotja passen directament al plat, amb receptes reinventades, sempre amb productes de proximitat i de temporada. Tot l'equip hi posarem esforç, il·lusió i passió per fer les coses ben fetes.

Ceferino i tot el seu equip

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com



Aperitiu Ceferino al piano bar



Les nostres patates braves
Ensaladilla amb gambetes i sashimi de cranc
Croquetons de pernil ibèric i pollastre de corral
Calamars de Vilanova en tempura
Torrades de pa de coca de Canyelles amb pernil ibèric
Assortiment de formatges amb melmelades
Torrada d'escalibada amb anxoves de l'Escala
Broixeta de pollastre teriyaki
Zamburinyes gratinades
Gaspatxo del sur amb tomàquet de pagès
Seitons de Vilanova fregits amb romesco
Mi cuit de fetge d'ànec amb pa d'espècies
Musclos de roca al vapor
Tartar de salmó amb les seves perles i flor de caléndula
Bunyols de bacallà, amb all i oli i mel de romaní

SHOW COOKING

Fideua amb all i oli i calamarçets
Arròs negre de sepionetes

Cocktail de benvinguda,
Giró Ribot Karamba, blanc de blancs
Refrescos, aigües minerals, cerveses,
Vermuts artesans

45€ iva inclòs

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com



El nostre vermut



Aperitiu de benvinguda al piano bar

Musclos de Vilanova de roca al vapor
Chips i olives d'anxoves
Escopinyes fresques de la ria al vapor
Assortiment de formatges de ramaders de Catalunya
Seitons, fets a casa amb vinagre

Cocktail de benvinguda,
Giró Ribot blanc de blancs, D.O. Penedés
Amaltea de Loxarel criança, D.O. Penedés
Refrescos, aigües minerals, cerveses,
Vermuts artesans

22€ iva inclòs

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com



Menú casament 1



PER COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

El nostre bunyol amb mel i allioli
Pernil ibèric 5J amb pa de coca de Canyelles
El nostre pop a feira
Croquetons casolans

½ Suquet de rap de costa amb cloïsses i patates

½ Espatlleta de cabrit de llet feta a l'antiga a l'estil de l'àvia

Escuma de crema catalana amb pinya, llimona i alfàbrega

Viña Real criança D.O.Q. Rioja
Quatro Rayas 40 vendimias verdejo, D.O. Rueda
Aigües minerals
Pa rústic fet al forn de llenya

Cafès, licors i lllaminadures
Cava Ferret reserva Brut Nature
Pastís nupcial

90€ iva inclòs per persona

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com



Menú casament 2



Coca de foie caramelitzada amb poma en textures i petita amanida de contrastos

Suquet de peixos i marisc de la llotja de Vilanova

Sopeta de maduixes i fruits vermells amb gelat de llet merengada

Amaltea de Loxarel criança D.O.Penedés
Giró Ribot, blanc de blancs, D.O. Penedés
Aigues Minerals,
Pa cuit al forn de llenya

Pastís nupcial
Cava Juvé y Camps, reserva de la família
Cafés, llaminadures i carro de licors

65€ iva inclòs per persona

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com



PER COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

El nostre bunyol amb mel i allioli
Zamburinyes gallegues
Calamars de costa en tempura amb allioli i llima
Cloïsses gallegues a la marinera

Xai rostit a l'antiga amb patata enmascarada i suc del rostit

Mousse de xocolata calenta amb fruita de la passió
i gelat de xocolata blanca

Azpilicueta criança D.O.Q. Rioja
Viña Esmeralda de Torres D.O. Penedés
Aigües minerals
Pa rústic fet al forn de llenya

Cafès, licors i llaminadures
Mare de Giró Ribot reserva Brut Nature
Pastís nupcial

75€ iva inclòs per persona

Menú casament 4



Amanida tèbia de llamàntol , citrics i bolets de temporada

Espatlleta de cabrit de llet feta a l'antiga amb la seva guarnició de temporada

Torradeta de St. Teresa amb sopa de coco, pinya i taronja

Can Feixes selecció D.O. Penedés
Marieta de Martin Codax albariño D.O. Rias Baixas
Aigues Minerals,
Pa cuit al forn de llenya

Pastís nupcial
Recaredo Brut Nature
Cafés, llaminadures i carro de licors

85€ iva inclòs per persona

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com



Menú casament 5



Crema de ceps amb guatlla al romaní i ou de Can Rovira a baixa temperatura

Cassola de llobarro dels pescadors de Vilanova amb cloïsses

Coulant de xocolata amb gelat de turró

Castelloig So negre selecció de Sabaté i Coca, D.O. Penedés
Ermita d'Espiells de Juvé y Camps, D.O. Penedés
Aigües Minerals,
Pa cuit al forn de llenya

Pastís nupcial
Cava Gramona Imperial
Cafés, llaminadures i carro de licors

65€ iva inclòs per persona

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com



Menú casament 6



Ceviche de vieires amb canònges, alvocat, maduixes i gambes

Filet de vedella a la brasa amb salsa Cafe de París, parmentier de patata del Bufet i sobrassada ibèrica de Can Rovira

Coca de full amb crema de l'àvia i fruites de temporada

Jean León 3055 D.O. Penedés
Gramona Gessami D.O. Penedés
Aigües Minerals,
Pa cuit al forn de llenya

Pastís nupcial
Cava Llopart brut nature
Cafés, llaminadures i carro de licors

65€ iva inclòs per persona

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com



Menú casament 7



Caneló del rostit amb ceps, foie i cruixents

Garrinet ibèric cruixent sense feina amb chutney de figues i codony

Xarrup de mandarina de Sóller

Coto de Imaz D.O. Q. Rioja
Malvarel·lo de Torelló D.O. Penedés
Aigües Minerals,
Pa cuit al forn de llenya

Pastís nupcial
Cava Torelló brut nature
Cafés, llaminadures i carro de licors

70€ iva inclòs per persona

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com



LA NOSTRA MARISCADA CEFERINO

Mariscada freda

Nècores
Bou de mar
Cargols de punxa i els seus acompanyaments
Cloïsses al vapor
Musclos de roca

Mariscada calenta

Llagosta vermella
Gamba de Vilanova a la planxa
Navalles gallegues
Llamàntol a la brasa
Escopinyes al vapor
Escamarlans de la Ilotja de Vilanova

Albariño de Fefiñanes D.O. Rias Baixas
Aigües Minerals,
Pa cuit al forn de llenya

Pastís nupcial
Cava Leopardi de Llopart Brut Nature
Cafés, llaminadures i carro de licors

225€ iva inclòs per persona

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com

PASTISSOS DE NOCES

El nostre sacher d'albercoc
Selva Negra
Massini de nata i trufa
El tradicional pastis de yema cremada
Mousse de crema catalana
Sara d'ametlles

BARRA LLIURE I MÚSICA AL PIANO BAR

Selecció de Gin&Tonic's i combinats

Beefeater, Seagram's, Master's
Bombay, Gordons, Larios, Giró, Tanqueray

Bacardi, Havana 3, Ron Caney, Barceló
JB, Cutty, Ballantine's, White Label
Pacharan, Baileys, Jagermaister

Selecció de Cocktails Ceferino

Cocktail Ceferino, mojitos, san francisco, caipirinha, daikiri, gin fizz...

Actuació del nostre discjockey Toni Cantón

Preu barra lliure durant 3 hores: 30€ iva inclòs per persona

Música, ambientació i il·luminació: 250€ iva inclòs

Hora de barra lliure adicional: 10€ iva inclòs

Horari de barra lliure i ball en casaments de migdia fins les 22,30h

Serveis complementaris



Oferim diversos serveis complementaris per tal d'ajudar-los a organitzar el dia més important de la seva vida.

Servei de fotografia
Floristeria
Entreteniments per a nens
Conjunts musicals
Màgia i espectacles

TAULA DE RESOPÓ AL PIANO BAR DURANT EL BALL

Mini macarrons de violetes, gerds i fruita de la passió
Xocolata amb xurros
Maduixes amb xocolata
Xuxeries i bogeries
Pastes dolçes
Pa de coca de Canyelles cruixent amb pernil ibèric 5J
Broixetes de fruites naturals

15€ / persona

Passeig Ribes Roges, 2-3 08800
Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
34 938151719
ceferino@hotelceferino.com
www.hotelceferino.com

