

HOTEL - RESTAURANT



GASTRONOMIA MEDITERRÀNIA

BUFETS · SOPARS

APERITIUS · CÒCTELS

www.hotelceferino.com



CUINA CATALANA

INFORMACIÓ MENÚS

Tots els segons plats dels nostres menús de grup s'han d'escollir 10 dies abans per qüestions organitzatives.

Treballem amb producte de mercat diari i el mateix dia podria haver-hi un canvi en el producte segons les existències en el mercat, en aquest cas el client seria avisat de manera immediata.

No està permès portar-se el vi o cava de casa, tenim a la seva disposició una ampla carta amb més de cent referències.

Al moment de fer la reserva, s'haurà d'efectuar una paga i senyal del 10% del total del convit, sopar o dinar.

Tenim a disposició dels nostres clients pantalla per projeccions audiovisuals, no disposem de projector ni ordinador, això anirà a càrrec dels clients.

Al realitzar una reserva de grup amb menú acordat, el restaurant elabora i adequa l'espai i servei del personal al nombre de comensals acordat amb el client prèviament, per aquesta raó, el mínim de comensals a facturar serà el confirmat amb el client, independentment del nombre de persones que realment hagin vingut.

Recordin que els menús es poden combinar per tal de trobar l'opció que millor s'adapti a les seves necessitats, qualsevol combinació serà estudiada i cotitzada de manera personalitzada.

Si vostès desitgen portar el pastís haurà de ser d'una pastisseria i tindrà un increment de 3€ per persona en concepte de servei al preu del menú i no es podrà substituir el postre per el pastís.

Els esdeveniments hauran d'estar abonats en la seva totalitat 48h abans de la seva celebració i en cas d'anul·lar algun comensal el mateix dia, es cobrarà el total dels comensals contractat pels clients en el moment de fer la reserva.

Horari dels bufets al migdia: de 13h a 18h

Horari dels bufets de nit: de 21h a 3h.

MENÚ

-EL BUFET DEL XEF-

ENTRANTS

- Les nostres patates braves
- Mini hamburgueses Ceferino
- Musclos de roca al vapor
- Calamars en tempura amb allioli de llima
- Fustes de formatge manxec amb nous i panses
- Torrada d'escalibada amb anxoves de l'Escala
- Mi cuit de fetge d'ànec amb pa d'espècies
- Croquetons fets a casa de rostit i pernil ibèric
- Tartar de salmó amb flor de blauet
- Bunyols de bacallà, amb all i oli i mel de romaní

SHOW COOKING

- Fideua amb all i oli i calamarçets
- Arròs de muntanya sense feina amb carxofes, ceps i parmesà

POSTRES

- Petita crema catalana tradicional
- Canyes de Santiago amb crema d'avellanes
- Maduixes amb xocolata (segons temporada)

BEGUDES

- Cuarenta vendimias verdejo, D.O. Rueda
- Vincles de Sumarroca, D.O. Penedès
- Refrescos, aigües minerals, cerveses, vermutos artesans
- Tes, infusions i cafés
- Pa rústic fet al forn de llenya

60€

iva inclòs

Horari dels bufets migdia: de 13h a 18h / Horari dels bufets de nit: de 21h a 3h.
El concepte de servei i sala privada serà cotitzat i s'afegirà a part del preu del menú.

ESPAIS

ESCULL L'OPCIÓ QUE VULGUIS

PIANO BAR CEFERINO

Espai ideal per els teus dinars o sopars amb bufet cocktail a peu dret i després música i festa amb DJ. Amb capacitat fins a 100 persones i llum natural.

Preu de la sala a consultar



CELLER "VA DE VINS"

A la planta inferior de l'hotel trobem el celler, una sala ambientada en la temàtica del vi amb capacitat per a 30 persones, perfecte per a reunions d'empresa, dinars de grup o sopars buffet cocktail a peu dret

Preu de la sala a consultar



SALÓ DE LES ARCADES

Es la nostra sala més gran, amb llum natural i amb capacitat fins a 110 persones, en format teatre o escola, per a reunions i taules rodones per dinars o sopars de grup

Preu de la sala a consultar



PASTISSERIA ARTESANA

SARA

Bescuit de pa de pessic genovès , almibar, crema de xocolata, avellanes i palets d'ametlla torrats

SACHER CLÀSSIC

Bescuit de pa de pessic de cacau i xocolata amb melmelada d'albercoc

CARROT CAKE DE L'ÀVIA ASUN

Bescuit genovès de pastanaga, cremós de formatge i nous

MASSINI

Bescuit de pa de pessic amb nata, trufa i rovell d'ou.
El clàssic pastis de les celebracions catalanes

PASTIS DE LLIMONA

Bescuit de llimona esponjós amb nata muntada i mousse de llimona

CHEESECAKE

Base de galeta i mantega cruixent amb cremós de formatge gallec, mascarpone i melmelada de fruits vermells

RED VELVET CAKE

Pastis de "terciopelo" vermell per excel·lència, pa de pessic amb cacau i crema de formatge

PASTIS DE MADUIXES AMB NATA

Bescuit de vainilla farcit de nata muntada i coulis de maduixes naturals

PASTIS DE MOUSSE DE FRUITA DE TEMPORADA

Mousse de fruita natural amb textura suau i refrescant

8,8€

iva inclòs
comensal

CEPERINO

CAVA

·CASTELLROIG BRUT NATURE GRAN RESERVA DE SABATÉ I COCA Macabeu, xarel·lo, parellada i chardonnay, cava de la casa	28€
·RECAREDO BRUT NATURE TERRERS GRAN RESERVA Macabeu, xarel·lo i parellada	36€
·JOSEP COCA GRAN RESERVA BRUT NATURE DE SABATÉ I COCA Vins de terror, xarel·lo i macabeu de Cellers Castellroig	30€
·LLOPART BRUT NATURE 30% macabeu, 40% xarel·lo, 20% parellada i 10% chardonnay	29€
·JUVÉ&CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA Macabeu, xarel·lo i parellada	29€
·GRAMONA BRUT IMPERIAL 50% xarel·lo, 40% macabeu i 10% chardonnay	34€
·TORELLÓ BRUT RESERVA Macabeu, xarel·lo i parellada	29€
·AT ROCA BRUT RESERVA D'AGUSTI TORELLÓ ROCA Macabeu, xarel·lo i parellada	29€
LLOPART ROSÉ BRUT Monastrell, pinot noir i garnatxa	29€
·LEOPARDI DE LLOPART BRUT NATURE RESERVA VINTAGE Macabeu, parellada, xarel·lo i chardonnay	41€
·VALLFORMOSA 150 BRUT GRAN RESERVA Xarel·lo de vinyes velles	42€
·BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT AOC Champagne Chardonnay, pinot noir i pinot meunier	73€

*Preus per ampolles segons el consum

EXTRES

ENCARA POTS TRIAR MÉS

DJ

Selecció musical al gust del client per fer una festa inolvidable amb el nostre Dj resident

380€



CARRO DOLÇ

El nostre carro dolç per al ressopó de xuxes, catànies, maduixes, xurros amb xocolata, mini bikinis Ceferino, broixetes de fruita natural, mini entrepans d'ibèrics.

A consultar



APERITIU DE BENVINGUDA

Patates chips, olives farcides i ametlles salades
Croquetons fets a casa de rostit Fustes de formatge manxec amb nous i panses Vermuts, cerveses, refrescos, cava, etc...

A consultar



BARRA LLIURE AL PIANO BAR

Barra lliure de begudes, selecció de gintonics, combinats, cocktails.

Fins a 35 persones 900€ mínim
Més de 35 persones 1500€ mínim

Les consumicions s'aniran descomptant de l'import contractat segons el nombre de persones, en cas de no consumir tot l'import, es cobrarà el mateix 900€ o 1500€, en cas de superar aquest limit s'aniran apuntant les consumicions segons el que demanin.

