

HOTEL - RESTAURANT



GASTRONOMIA MEDITERRÀNIA

MENÚS CEFERINO

www.hotelceferino.com



CUINA CATALANA

INFORMACIÓ MENÚS

Tots els segons plats i postres 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.

Al moment de fer la reserva, s'haurà d'efectuar una paga i senyal d'entre 200€ i 500€

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 7 dies 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.

ESPAIS

ESCULL L'OPCIÓ QUE VULGUIS

LA BIBLIOTECA

Amb una capacitat fins a 25 comensals, es el lloc ideal per a celebracions per a grups reduïts, amb vistes a la piscina 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 fins a 30 comensals, 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 100 persones, en format teatre o escola, per a reunions i taules rodones per dinars o sopars de grup

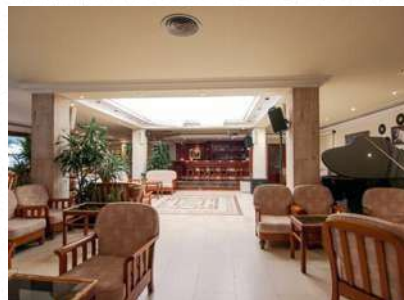
Preu de la sala a consultar



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 comensals i llum natural.

Preu de la sala a consultar



MENÚ

· 01 ·

PER A COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

- Carpaccio de tomàquet amb formatge feta i oli d'alfàbrega
- Croquetes del rostit, fetes a casa
- Llom ibèric de Guijuelo amb pa de coca de Canyelles amb tomàquet
- Musclos de roca amb salsa romesco
- Calamar de costa en tempura amb allioli d'all rostits i llima

A ESCOLLIR ENTRE

- Arròs del senyoret vilanoví
- Xai rostit a l'antiga amb dolç de ceba i bolets
- Cassola de llobarro a l'all cremat de Vilanova

POSTRES

- Canyes de Santiago farcides de crema catalana amb gelat de xocolata grand cru
- o
- Sorbet de mandarina exprimida

BEGUDES

- Vincles de Sumarroca, D.O. Penedès
- Viladellops Xarel·lo, vi del Massís del Garraf, D.O. Penedès
- Aigües minerals i cafès
- Pa rústic fet al forn de llenya

55€

iva inclòs

El concepte de servei i sala privada serà cotitzat i s'afegirà a part del preu del menú.

MENÚ

· 02 ·

PER A COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

- Croquetons casolans
- Bunyols de bacallà Ceferino amb allioli i mel de romaní
- Pernil ibèric Guijuelo amb pa amb tomàquet
- Cloïsses gallegues a la marinera
- Xató de Vilanova al nostre estil

A ESCOLLIR ENTRE

- Arròs caldós de marisc
- Melós de vedella lacat a baixa temperatura amb suc del rostit i la seva guarnició de temporada
- Llom de bacallà a la donostiarra amb gamba vermella

POSTRES

- Gelat de figues al cava amb xocolata
- o
- Sorbet de gerds, llima i menta fresca

BEGUDES

- Vivanco Criança D.O.Q. Rioja
- Inurrieta Orchidea, sauvignon blanc D.O. Navarra
- Aigües minerals i cafès
- Pa rústic fet al forn de llenya

53€

iva inclòs

El concepte de servei i sala privada serà cotitzat i s'afegirà a part del preu del menú.

MENÚ

· 03 ·

PER A COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

- Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina i ceba tendra
- Cloïsses al vi blanc
- Musclos a la marinera
- Croquetons, fets a casa
- Pop a feira

A ESCOLLIR ENTRE

- Arròs de muntanya amb bolets, pollastre, botifarra i pomesà
- Entrecot de vedella de Girona amb bolets, moniato i salsa gorgonzola
- Salmó farcit amb formatge de cabra i salsa suau de mostassa

POSTRES

- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla mexicana
- o
- Sorbet de fruita de la passió

BEGUDES

- Viña Arnáiz Criança D.O.Q Rioja
- Alma Serena verdejo de cellers Peñafiel D.O. Rueda
- Aigües minerals i cafès
- Pa rústic fet al forn de llenya

53€

iva inclòs

El concepte de servei i sala privada serà cotitzat i s'afegirà a part del preu del menú.

MENÚ

· 04 ·

PER A COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

- Amanida de salmó fumat amb alvocat i fruits secs
- Els nostres bunyols de bacallà amb all i oli
- Pernil de Guijuelo amb pa amb tomàquet
- Foie a la sal amb pa d'espècies
- Cassola de cloïsses al vi blanc

PLATS PRINCIPALS

½ ració

- Suquet de rap a l'estil dels pescadors de Vilanova amb gamba vermella

½ ració

- Filet de vedella de Girona amb foie pòele i salsa d'Oporto

POSTRES

- Crema catalana tradicional amb teula d'ametlles
- o
- Sorbet de cítrics i verdures

BEGUDES

- Josep Foraster trepat D.O. Conca de Barberà
- Petites Estonas, garnatxa blanca D.O Terra Alta
- Aigües minerals i cafès
- Pa rústic fet al forn de llenya

78€

iva inclòs

El concepte de servei i sala privada serà cotitzat i s'afegirà a part del preu del menú.

MENÚ

· 05 ·

PER COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

- Amanida de salmó fumat amb alvocat i fruits secs
- Pernil ibèric de Guijuelo amb pa de coca de Canyelles amb tomàquet
- Cloïsses al vi blanc
- Calamar de costa en tempura amb allioli d'alls rostits i llima

A ESCOLLIR ENTRE

- Arròs del senyoret de Vilanova
- Filet de vedella de Girona a la planxa amb verdures
- Suquet de rap amb gamba vermella

POSTRE

- Sorbet de gerds, llimona i menta fresca

BEGUDES

- Miros de Ribera de cellers Peñafiel, D.O. Ribera del Duero
- Manuel d'Amaro Albariño, D.O. Rias Baixas
- Aigües minerals i cafès
- Pa rústic fet al forn de llenya

65€

iva inclòs comensal

El concepte de servei i sala privada serà cotitzat i s'afegirà a part del preu del menú.

MENÚ

· 06 ·

PER A COMPARTIR AL MIG DE LA TAULA

- Remenat de bolets de temporada
- Pernil ibèric de Guijuelo 100% aglà, tallat a mà
- Tempura de calamars amb all i oli i llima
- Tataky de tonyina salvatge
- Cloïsses gallegues a la marinera

A ESCOLLIR ENTRE

- Caldereta de llamàntol amb cloïsses i escamarlans
- Espatlla de cabrit, feta a l'antiga
- Suquet de rap dels pescadors amb cloïsses i gamba vermella

POSTRES

- Tatin de poma feta pel xef amb gelat de vainilla mexicana
o
- Sorbet de festucs esmeralda

BEGUDES

- PradoRey Valdelayegua criança D.O. Ribera del Duero
- So blanc de Castellroig xarel·lo de Sabaté i Coca D.O. Penedès
- Aigües minerals i cafès
- Pa rústic fet al forn de llenya

85€

iva inclòs

El concepte de servei i sala privada serà cotitzat i s'afegirà a part del preu del menú.

MENÚ

· INFANTIL ·

CARTA PEQUES CEFERINO

·Macarrons a la bolonyesa	12€
·Croquetons de rostit o pernil ibèric (6 und)	15€
·Canelons de rostit amb beixamel, fets a casa	20€
·Escalopa de pollastre amb patates fregides	14€
·Filet de vedella a la brasa	27€
·Dauets de rap de costa arrebossats	18€
·Patates fregides	5€

MENÚ COMBINAT NENS

·Croquetons, escalopa de pollastre arrebossada, macarrons a la bolonyesa i patates fregides

·Aigües minerals, refrescos i gelat

25€

iva inclòs

MENÚ ESPECIAL NENS

·Croquetons casolans i pernil ibèric de Guijuelo amb pa amb tomàquet

·Filet de vedella amb patates fregides

·Aigües minerals, refrescos i gelat

50€

iva inclòs

PASTISSERIA

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

CAVA

· CASTELLROIG BRUT 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€
· LEOPARDI DE LLOPART BRUT NATURE RESERVA VINTAGE Macabeu, parellada, xarel·lo i chardonnay	41€
· VALLFORMOSA I50 BRUT GRAN RESERVA Xarel·lo de vinyes velles	42€
· PERE VENTURA TRESOR CUVÉE BARRIQUE GRAN RESERVA Chardonnay i xarel·lo, un cava únic i sofisticat	35€
· LLOPART ROSÉ BRUT Monastrell, pinot noir i garnatxa	29€
· 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 inoblidable amb el nostre Dj resident

380€



CARRO DOLÇ O SALAT

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.

Preu 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...

Preu a consultar



BARRA LLIURE AL PIANO BAR

Barra lliure de begudes, refrescos, selecció de gintònics, combinats, còctels...

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 límit s'aniran apuntant les consumicions segons el que demanin.

