

Aperitius

Aperitiu de benvinguda

Dau de formatge amb confitura de raim

Fruits secs

Olives de Kalamata

Xuxes i xips de verdures

Aigües de sabors

Còctel de benvinguda Montbruc

Bowis i brotxetes de fruita natural

Aperitiu fred

Terrina de foie amb ametlles i violetes

"Zurito" d'amanida variada

Triangular d'anxoves de l'Escala amb tomàquet i albercoc

Coca d'escalivada amb roques de formatge de cabra

Air baguette de cansalada ibèrica

Dau de tonyina fresca amb gelatina de soja i algues

Cullereta de salmó amb pera i anacards

Tub de llagostí amb guacamole, tomàquet i pernil

Dau de bou amb oberginia escabetxada

Aperitiu calent

Patates braves líquides

Fideuada cruixent amb allioli de tinta

Rissoto de ceps a la "ruota" de parmesà

Croquetes d'espínacs amb roquefort i figa

Cullereta de bacallà amb Idiazabal, pinyons garrapinyats i ruca

Costelletes de conill amb mel, mostassa i soja

Cruixent de botifarra de perol amb alfàbrega i tomàquet

El nostre pop a la gallega

Xipirons a l'andalusa

Xistorres amb "crumiel" (mel deshidratada)

Tempura de verdures amb romesco

Montbruc

Menú

01

Coca amb pernil ibèric i tartar de tomàquet amb pera i anarcards

Espatlleta de xai amb tupinambur i salsa d'idiababal i el seu suc

Sorbet de mojito amb gelatina de mango i juliana a la llimona

Pastís de noces

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo

Vi negre Coronas de Torres

Cava Vallformosa origen brut nature

Barra lliure (60 minuts)**

Assortit de pastisseria fina

**Consultar full de serveis addicionals

***Avis** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Montbruc

Menú

02

Amanida de tonyina trufada i pesto genovès

Tournedó ibèric amb pomes i agredolç de P.X. i Fòrum

Sopa de te amb sorbet de cítrics i verdures

Pastís de noccs

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo

Vi negre Coronas de Torres

Cava Vallformosa Origen Brut nature

Barra lliure (60 minuts)

Assortit de pastisseria fina

**Consultar full de serveis addicionals

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Montbruc

Menú

03

Caneló cruixent de bacallà amb porro al cardamom i gambes

Confit d'ànec amb salsa de taronja, cremós de carbassa i panses al Cabernet

Bavaroise de vainilla amb gelat de llimona i juliana de taronja

Pastis de noces

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Vinya Sol de Torres

Vi negre Alquimia de Torres

Cava Castellblanc II lustros

Barra lliure (60 minuts)**

Assortit de pastisseria fina

**Consultar full de serveis addicionals

***Avis** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Montbruc

Menú

04

Timbal de lluç del Cantàbric amb verduretes i romesco

Melòs ibèric amb reducció de pernil i espàrrecs de marge

Pinya rostida al moscovat amb gelat de coco i fulles de xocolata negra

Pastis de noccs

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Vinya Sol de Torres

Vi negre Alquimia de Torres

Cava Castellblanc II lustros

Barra lliure (60 minuts)**

Assortit de pastisseria fina

**Consultar full de serveis addicionals

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Montbruc

Menú

05

Amanida de llagostins amb fruites del temps i vinagreta de Fòrum Blanc

Timbal de lluç del Cantàbric amb verduretes i romesco

Filet de vedella amb salsa d'Oporto, parmentier i ceps

Crema de xocolata blanca amb gelat de xocolata amarg i llimona

Pastis de noces

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Atrium Chardonnay

Vi negre Garbó DO Montsant

Cava Prima Vides Codorniu

Barra lliure (60 minuts)**

Assortit de pastisseria fina

**Consultar full de serveis addicionals

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Montbruc

Menú

06

Farcellet de llamàntol amb bolets i verduretes

Espatlla de cabrit amb verduretes i cruixents

Gelat de mango i maduixes caramelitzades amb mòdena

Pastis de noces

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Vinya Anna Codorniu

Vi negre el Pispà DO Montsant

Cava Anna de Codorniu blanc de blancs

Barra lliure (60 minuts)**

Assortit de pastisseria fina

**Consultar full de serveis addicionals

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Montbruc

Menú

Ravioli de gambes amb brunoise de verdures i salsa dels seus coralls

Melós de vedella amb gratén de patata i espàrrecs de marge

Sorbet de llimona amb fruites de temporada al maracuià

Pastis de noces

Cafè

Carret de licors selectes

Aigües minerals

Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo

Vi negre Alquimia de Torres

Cava Conde de Caralt blanc de blancs

Barra lliure de gíntonic.cat (120 minuts)

Assortit de pastisseria fina

Dj durant tot el banquet i posterior ball (2 hores)

Fotografia Alcolor

07

Tot inclòs

***Avís** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Montbruc

Menú Infantil

Macarrons a la bolonyesa amb formatge parmesà

o

Canelons rossini gratinat

Llibrets de llom, pernil dolç i formatge

o

Pernilets de pollastre arrebossat

Pastís de noces

Gelats a elecció

Aigües minerals i refrescs

***Avis** per les persones amb al·lèrgies o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.
Aquest establiment té a disposició dels seus clients informació dels plats que ofereix.

Montbruc

Serveis inclosos

Degustació dels menús

Prova gratuïta dels menús per a 6 persones.

Menú personalitzat*

Acceptem qualsevol canvi en els nostres menús per tal de que siguin dels seu total convenciment.

Minuta personalitzada

Per tenir un record del menú a degustar en un dia tan especial.

Decoració floral

Tots els centres de flors situats a les taules dels convidats i de la presidència.

Pàrquing

Gran pàrquing al voltant de l'hotel amb capacitat per a 600 vehicles.

Habitació nupcial amb jacuzzi

Gratuïta per a la nit de noces, així com el sopar o dinar de l'endemà.

Serveis addicionals

Animació musical

El DJ amenitzarà el banquet durant tot el dinar o sopar. Després del cafè començarà el ball amb una durada de 120 minuts.

Fotografia i DVD

Disposem de col·laboradors experts en la realització de reportatges fotogràfics i vídeos per a poder conservar un bon record d'aquest dia.

Cerimònia civil

Es celebra davant la piscina o al jardí amb vistes a Montserrat. Inclou: presentador, música, flors, catifa i fundes de les cadires.

Barra lliure Gintonic.cat **

Durada 120 minuts, consumicions sense limitacions

Barbacoa / possibilitat d'ampliar l'aperitiu, incloent-hi una barbacoa de carns selectes.

Pernil per a l'aperitiu / ibèric / ibèric de glà

Font de xocolata / amb marshmallows, fruita, xurros

Zona infantil amb monitors / zona amb inflables i jocs atesos per monitors.

Piròtècnia / 5 fonts de foc fred per a encetar el ball, disparades a l'exterior (durada 22')

Lloguer lletres il·luminades LOVE

Candi bar i taules dolces / preus a consultar.



Montbruc

Es requereix un mínim de 95 persones adultes els dissabtes i el 23 de juny, i de 75 persones la resta dels dies de la setmana. El saló té una cabuda màxima de 200 comensals.

Rebem visites tots els dies de la setmana concertant cita prèvia.

Per a més informació us podeu dirigir a la nostra directora de banquets *Madalena Cristache* de 9h a 17h.
M. 647 97 44 30

hotelbruc

Autovia A2 Barcelona-Lleida Km 570

El Bruc (08294) Barcelona

(sortida Montserrat-Manresa)

GPS: E 1,76775º N 41,59435º

Correu-e: hotel@hotel-bruc.es

Telèfon: +34 93 771 00 61
+34 93 771 02 51

Segueix-nos



www.hotel-bruc.es

Pàrquing exclusiu