

Sant Antoni



Restaurant

La direcció del Restaurant Sant Antoni els hi agraeix l'interès en escollir el nostre indret per un dia tan especial com és la celebració del seu casament.

A continuació els hi detallem la nostra oferta gastronòmica.

Tots els preus indicats en aquest dossier inclouen el 8% vigent de l'Iva.

- *Degustació gratuïta del menú per als nuvis quan estigui confirmat el dia de la celebració*

i triat el menú. (La degustació es farà com a mínim un mes abans del casament).

Tarifa especial per a acompanyants al 50% del menú escollit.

- *També els hi oferim la possibilitat de contractar qualsevol servei complementari especial que necessitin: decoracions personalitzades, hostesses, animadores, músics, fotògraf, servei de guarderia infantil, autocars, etc.)*
- *Disposem de menús per a nens (menors 7 anys) a un preu de 35,00 €*
- *Aparcament propi exterior*
- *Exclusivitat de les instal·lacions del **Restaurant Sant Antoni** a partir de 70 persones.*

MENÚS PERSONALITZATS

Coneixedors de la gran diversitat de gustos i paladars dels clients i basats en la nostra experiència creiem que la millor opció per a dissenyar el menú, es confeccionar-lo a partir dels aperitius, entrants, plats principals, pastís i begudes, que es poden triar de les llistes que detallem a continuació:

Sant Antoni



Restaurant

La decoració de les taules i les minutes 4,00€

Cocktail de benvinguda 4,00€

El cocktail si el temps o permet es servirà a la terrassa sinó a les sales annexes al saló principal

APERITIU A 26,00.€

Xips de patata, iuca, remolatxa

Enfilall de fumats amb pinya

Coca d'escalivada i anxoia

Xarrup de mozzarella amb tomàquet i oli d'alfàbrega

Embotits ibèrics amb coca de tomàquet

Enfilall de pop i "catxelos"

Bunyols de bacallà

Croquetes de pernil

Calamars a l'andalusa

Fideuada

Pollastre teriyaki

APERITIU B 36,00 €

Xips de patata, iuca, remolatxa

Enfilall de fumats amb pinya i oli de vainilla

xupa-xups de foie

Barqueta de formatge fresc a les fines herbes i corona de nous

Bufet de pernil d'aglà

Coca d'escalivada i anxoia

Restaurant Sant Antoni

Penedès, 43

Premià de Dalt

08338 Barcelona

[*info@restaurant-santantoni.com*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)

[*www.restaurant-santantoni.com*](http://www.restaurant-santantoni.com)

Sant Antoni



Restaurant

“Xupito” de mozzarella amb tomàquet i oli d'alfàbrega

Enfilada de pop “a feira”

Embotits ibèrics amb coca de tomàquet

Bunyols de bacallà

Croquetes de pernil ibèric

Calamars de costa a l'andalusa

Bufet de Fideuada

Mini broqueta de pollastre amb reducció de soja

Podem afegir al aperitiu:

Cuixetes de guatlla amb salsa de soja (3.00€)

Llagostins en tempura(3.00€)

Mini hamburguesa amb brie (3,00€)

ENTRANTS:

18,50 Euros / plat

- *Amanida de llagostins i rossinyols confitats amb maduixots i vinagreta de tòfona*
- *Aro de pinya natural farcit amb llagostins*
- *Farcells de fumats de salmó, bacallà i tonyina farcits dels seus tàrtars*

19,30 Euros / plat

- *Boquet de fulles fresques amb pernil d'ànec i encenall fe foie espàrrecs verds i vinagreta de pinyons*
- *Amanida de pebrots escalivats amb ventresca de tonyina ceba tendre i vinagreta suau de Mòdena*
- *Canaló de pinya natural amb mousse de parmesà i gamba vermella a la planxa amanit amb oli de coral.*
- *Risotto de bolets amb parmesà regiano*

Restaurant Sant Antoni

Penedès, 43

Premià de Dalt

08338 Barcelona

info@restaurant-santantoni.com

www.restaurant-santantoni.com

Sant Antoni



Restaurant

23,50 Euros / plat

- Turbant de llenguado i vieires amb el seu coral
- Ravioli farcits de peix i marisc amb carbonara de ceps

26,20 Euros / plat

- Amanida de brots tendres i llamàntol amb "brunoisse" de fruites i vinagreta de taronja .
- Entremesos freds de peix i marisc (Bocas, Llagostí, Escamarlà, Salmó marinat, cargol de mar, ostra i vieira)

XARRUP ENTRE PLATS

5,00 Euros / plat

- Fruit de la passió
- Mojito
- Mandarina
- Llimona

PLATS PRINCIPALS

18,20 Euros / plat

- Confit d'ànec amb parmentier de patata i bacó
- Filet ibèric amb reducció de Pedro Ximénes i patates palla.
- Poularda a la catalana

23,50 Euros / plat

- Reïllom de bou amb salsa de ceps
- Espatlla de xai al forn amb peres
- Garrí a la segoviana amb pomes caramel·litzades

Restaurant Sant Antoni
Penedès, 43
Premià de Dalt
08338 Barcelona

info@restaurant-santantoni.com
www.restaurant-santantoni.com

Sant Antoni



Restaurant

- *Bacallà sobre coixí d'espínacs mussolina d'all i avellanes*
- *Suprema de lluç de palangre al vapor amb verdures*

27,30 Euros / plat

- *Carré de xai lletó brasejat amb verdures confitades*
- *Filet de bou amb salsa de Porto , amb foie fresc i tòfona.*
- *Filet de vedella amb salsa de múrgoles i tòfona.*
- *Suquet de rap a l'estil de l'Empordà*
- *turbant de llenguado i vieires amb el seu coral.*

29,90 Euros / plat

- *Llobarro salvatge al forn*
- *Turbot a la graella amb verdures , espàrrecs verds i cruixent de pernil ibèric*

PASTISSOS

7,50 Euros / plat

Pasta de full de crema i fruita (individual)

Tres xocolates (individual)

Luxury (individual) xocolata amb gerds i infusió de Maria Lluïsa

Sacher (xocolata ,melmelada d'albercoc)

Especial nata

Massini (clàssic de trufa i nata amb crema cremada)

Restaurant Sant Antoni

Penedès, 43

Premià de Dalt

08338 Barcelona

info@restaurant-santantoni.com

www.restaurant-santantoni.com

Sant Antoni



Restaurant

BEGUDES

14,00 Euros /persona

Selecció de vins Castellroig, cava, aigües, cafè i licors.

(No inclou la barra lliure durant el ball)

Si ho desitgen podem personalitzar el pack de begudes i licors al seu gust.

MÚSICA(opcional)

Els preus dels serveis de música i ball contractats a través del Restaurant Sant Antoni, tenen

una durada de 2 hores, i son els següents:

- Discjòquei:

Banquet + 2 hores de ball 775,00 Euros

(Drets d'autor a consultar no inclosos).

- Qualsevol altre opció de productes de gamma superior i/o temps de durada, s'hauran de pactar amb la direcció del Restaurant Sant Antoni

- Com a màxim podran perllongar-se fins les 2:30 de la matinada.

- En el cas que el client aportés la música hi hauria un suplement de 300,00 €

El pagament d'aquesta quantitat no dona dret a admetre persones de l'exterior que

no hagin estat convidades al banquet ni a superar l'horari màxim establert.

BARRA LLIURE (Durant el ball)

- El servei de barra lliure serà de dos hores durant el ball. El preu de barra lliure de beguda estàndard serà de 14,00 € per invitat adult i de 7,00 € per nen.

Qualsevol variació, ja sigui de temps de servei o de tipus de beguda requerirà de

pressupost previ i acceptació expressa per ambdues parts.

Restaurant Sant Antoni

Penedès, 43

Premià de Dalt

08338 Barcelona

info@restaurant-santantoni.com

www.restaurant-santantoni.com

Sant Antoni



Restaurant

CONDICIONS GENERALS I FORMALITZACIÓ DE CONTRACTE

- *La reserva del dia del banquet estarà confirmada mitjançant el pagament de la quantitat de 1.000,00€ en concepte de paga i senyal.*
- *Tots els preus indicats en aquest dossier inclouen el 8% vigent de l'Iva*
- *En cas d'anul·lació de l'esdeveniment per causes alienes al nostre establiment, no es retornarà cap quantitat rebuda en concepte de paga i senyal.*
- *Quan estigui confirmada la reserva es concretaran els serveis i visites dels clients, guiades per el director, per programar amb detall l'esdeveniment, i es faran constar els serveis contractats en el contracte que es signarà entre el client i el Restaurant Sant Antoni.*
- *La data màxima per la confirmació del nombre de comensals serà 8 dies abans de la celebració. Aquest nombre s'entendrà com a definitiu a tots els efectes per la realització dels serveis del banquet. Dins aquest mateix termini de 8 dies, els clients entregaran la llista de convidats amb la corresponent distribució de taules. I es farà un segon pagament de la mateixa quantitat de la paga i senyal (1000,00€)*
- *La quantitat pendent es pagarà el mateix dia del casament (abans del servei de barra lliure) en efectiu, mitjançant xec bancari conformat o amb targeta de crèdit. Son necessàries les dades fiscals de la persona o entitat a qui s'hagi d'emetre la factura.*
- *El màitre s'encarregarà del bon funcionament del banquet, acompanyant-los en tot moment fins a l'acabament de l'acte.*