

la fête

by Le MERIDIEN



CELEBRANT

DE TAPES

FESTEJANT

COCKTAIL MENÚ

CONDICIONS ESPECIALS

Reserva mínima de 20 persones per saló privat

01 Ampolla de Vi / Cava cada 03 persones

*Tots els menús tenen la seva versió vegetariana
*Tots els plats s'han d'escollir amb 10 dies d'antelació

Condicions de pagament: 100% prepagament

CELEBRANT

A escollir un entrant, un plat principal i un postre

Copa de cava de bienvenida

ENTRANT

Carxofes a la catalana, estofades a baixa temperatura amb picada de fruits secs i ceps

Carpaccio de salmó marinat, bouquet de canonges, ceba vermella envinagrada i taperots

PLAT PRINCIPAL

Orada amb allada, polenta cremosa al safrà i blat de moro cruixent

Melós de vedella amb salsa barbacoa casolana i crema d'api-rave

POSTRE

Pastís cremós de formatge amb coulis de fruita de la passió i crumble de vainilla

Sorbet de llimona amb grillons de kiwi infusionats amb menta

Austum Roble Ecológico – D.O. Ribera del Duero
La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico
Aigua i refrescos
Cafè Illy amb torrons i neules

IVA inclòs

la fête by LE MERIDIEN

52€
Dinar | Sopar

57€
En Sala privada

CELEBRANT
VERSIÓ VEGETARIANA

Copa de cava de bienvenida

ENTRANT
Carxofes a la catalana, estofades a baixa temperatura amb picada de fruits secs i ceps

PLAT PRINCIPAL
Mos de bolet Portobello amb allada, polenta cremosa al safrà i blat de moro cruixent

POSTRE
A ESCOLLIR

Pastís cremós de formatge amb coulis de fruita de la passió i crumble de vainilla

Sorbet de llimona amb grillons de kiwi infusionats amb menta

Austum Roble Ecológico – D.O. Ribera del Duero
La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico
Aigua i refrescos
Cafè Illy amb torrons i neules

IVA inclòs

la fête by Le MERIDIEN

52€
Dinar | Sopar

57€
En Sala privada

DE TAPES

Copa de cava de benvinguda

SELECCIÓ DE TAPES

Pernil ibèric sobre torrada de pa de vidre amb tomàquet de branca

Llagostí en tempura amb chutney de pinya

Mini amanida caprese amb tomàquet cherry groc i formatge brie marinat

Salpicó de bolets gírgoles

Mix de croquetes

PLAT PRINCIPAL

A ESCOLLIR

Llom de llobarro a la puttanesca amb nyoquis de patata cruixents

Medalló de xai cuinat a baixa temperatura amb el seu suc i amanida tèbia d'escarola frisée

POSTRE

A ESCOLLIR

Pastís de poma amb crema de vainilla i canyella

Pastís d'ametlla estil "Gató" mallorquí

Austum Roble Ecológico – D.O. Ribera del Duero
La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico
Aigua i refrescos
Cafè Illy amb torrons i neules

IVA inclòs

la fête by Le MERIDIEN

58€
Dinar | Sopar

63€
En Sala privada

DE TAPES
VERSIÓ VEGETARIANA

Copa de cava de benvinguda

SELECCIÓ DE TAPES

Mini amanida caprese amb tomàquet cherry groc i formatge brie marinat

Salpicó de bolets gírgoles

Tempura d'espàrrecs verds

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

Croquetes de bolets

PLAT PRINCIPAL

Nyoquis de patata cruixents amb ragú de carxofes

POSTRE

A ESCOLLIR

Pastís de poma amb crema de vainilla i canyella

Pastís d'ametlla estil "Gató" mallorquí

Austum Roble Ecológico – D.O. Ribera del Duero
La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico
Aigua i refrescos
Cafè Illy amb torrons i neules

IVA inclòs

la fête by Le MERIDIEN

58€
Dinar | Sopar

63€
En Sala privada

FESTEJANT

A escollir un entrant, un plat principal i un postre

Copa de cava de bienvenida

ENTRANT

Confit de bolets Portobello amb emulsió de foie i molles de pa de sègol

Carpaccio de llom baix de vedella amb fulles de cabdell i amaniment estil Cèsar

PLAT PRINCIPAL

Corbina amb allada, salsa de cava i cloïsses

Filet de vedella a la graella amb crema trufada de patata i espinacs i demi-glace al porto

POSTRE

Mousse de xocolata blanca amb sopa de fruits vermells macerats en anís i canyella

Crumble de pera amb gelat de caramel salat

Austum Roble Ecológico – D.O. Ribera del Duero
La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico
Aigua i refrescos
Cafè Illy amb torrons i neules

IVA inclòs

la fête by Le MERIDIEN

65€
Dinar | Sopar

70€
En Sala privada

FESTEJANT
VERSIÓ VEGETARIANA

Copa de cava de bienvenida

ENTRANT
Confit de bolets Portobello amb emulsió de porro i all negre, i molles de pa de sègol

PLAT PRINCIPAL
Tataki de tofu marinat en brou de verdures amb crema trufada de patata i espinacs

POSTRE
A ESCOLLIR

Mousse de xocolata blanca amb sopa de fruits vermells macerats en anís i canyella

Crumble de pera amb gelat de caramel salat

Austum Roble Ecológico – D.O. Ribera del Duero
La Armonía Chardonnay – D.O. Costers del Segre
Codorníu Cuvée Original Brut Ecológico
Aigua i refrescos
Cafè Illy amb torrons i neules

IVA inclòs

la fête by Le MERIDIEN

65€
Dinar | Sopar

70€
En Sala privada

MENÚ COCKTAIL

Entrepà de pa de pretzel farcit d'amanida de surimi

Tàrtar de fuet amb cruixent de parmesà

Ceviche de corball amb pico de gallo de pinya i totopos

Esqueixada de bacallà amb tapenade d'olives Kalamata

Mini hamburgueses 111

Selecció de croquetes

Broqueta de falàfel amb salsa de sèsam blanc

Pop a la brasa amb mojo rojo semi-picant

Nyoquis cruixents amb salsa brava

Calamarsons en la seva tinta

Cassoleta de fideuà de bolets

Selecció de fruita en almívar

Assortiment de mini postres del xef

Selecció de torrons i neules

Aigua i Refrescos,
Cerveses
Vi i Cava Castellblanc

80€

Dinar | Sopar

IVA inclòs

Mínim de 40 persones. Servei de 90 minuts

la fête by Le MERIDIEN

OPCIONS EXTRES DISPONIBLES PER A LA SEVA CELEBRACIÓ

OPCIONS DE PICA PICA DURANT LA COPA DE BENVINGUDA

Xips de verdura 3.00€/pp
Canapè de pernil o verdura escalivada 3.00€/pp

OPCIONS DE BEGUDA EXTRAS

Cervesa o copa de vi 6.00€

Combinats 12.00€

Paquet de begudes 29€/pp - Duració: 1:30h

- Cava Cuvée Original Eco
- Aigües i Refrescos
- Cervesa
- Vino Blanco Clamor Eco
- Vino Tinto Clamor Eco
- Whisky
- Ginebra
- Vodka

IVA inclòs

pp= preu per persona



LE MÉRIDIEN BARCELONA

La Rambla 111, Carrer del Pintor Fortuny 4-6,
08001, Barcelona, Espanya
T +34 93 318 62 00

Le MERIDIEN
BARCELONA