



El vostre casament inoblidable amb la millor gastronomia

Caseu-vos a la Vall de Camprodon, Hotel Grèvol de Llanars amb la millor gastronomia.

L'hotel Grèvol, està integrat perfectament en un entorn natural i disposa d'un Saló per banquets amb capacitat per 180 persones, exclusiu per vosaltres

Us presentem un deliciós aperitiu servit al nostre gran jardí envoltat de les plantes autòctones de la zona en un espai de 2000 m. quadrats.

Serveis

Les magnifiques instal·lacions de l'hotel Grèvol, construït amb fusta i pedra estan a la vostra disposició en aquest dia tan assenyalat.

El reconegut Xef-Director Ignasi Bergonyó, us assessorarà personalment per cuidar el més mínim detall.

Esteu convidats a tastar el menú que escolliu a la vostra elecció.

L'hotel Grèvol disposa de 36 confortables i cuidades habitacions i suites, reconegut restaurant, cafeteria amb xemeneia, amplies vidrieres, zona spa amb piscina dinàmica climatitzada i carta de tractaments, sala de jocs per nens i garatge al propi edifici.

105 €/ persona IVA Inclòs

Hotel Grèvol Spa ****

Ctra. de Camprodon a Setcases
Vall de Camprodon / 17869
Llanars (Girona)
Teléfono: 972 741013
info@hotelgrevol.com





MENUS CASAMENTS 2016

APERITIUS

Piruletes de parmesà

El nostre Bloody Mary

Sangria de maduixes amb escuma de 7up

logurt de foie amb litxis confitats i Pedro Ximenes

Blini amb albergínia a la llenya i anxoves

Daus de tonyina marinada amb soja i carbassa

Broqueta vegetariana amb vinagreta de cítrics

Bacallà esqueixat amb romesco

Mini hamburguesa a la graella amb ceba confitada

Cilindre de patates amb bacallà amb tomàquet i allioli gratinat

Ravioli de gamba vermella i ceps

Croquetes de pernil Ibèric fetes a casa

Bunyols de bacallà fet a casa

Llagostí cruixent amb cremós de pèsols

Broqueta de pollastre a l'ast

Mini biquini en tempura

Risotto de ceps amb pols de parmesà

Rossejat de fideus amb cloïsses i gambetes.	Supl. 2 €/Persona
Peça de pernil Ibèric al tall	Supl. 500 € Unitat
Assortiment de formatges amb maridatge de vins	Supl. 3 €/Persona
Gambes de Roses a la planxa	Supl. 12€/persona

Hotel Grèvol Spa ****

Ctra. de Camprodon a Setcases
Vall de Camprodon / 17869
Llanars (Girona)
Teléfono: 972 741013
info@hotelgrevol.com





ENTRANTS

Amanida de mango i papaia , amb llagostins i vinagreta de fruits vermells

Caneló fred de brandada de bacallà, amb Pesto Genovés i llagostins

Mi-cuit de foie d'ànec, confitura de tomàquet i la seva amanida (Supl. 3)

Carpaccio de pop, cremós de patata, rúcula i oli de pebre vermell

Cilindres cruixents de gamba amb salsa holandesa d' olives negres

Ou escalfat, crema de ceps i foie a la planxa

Milfulles de patata confitada amb botifarra del Perol, suc de trompetes de la mort

Pastisset de peix de roca fred amb llagostins i vinagreta de tomàquet i pinyons

Amanida de llamàntol sense feina, mussolina del seu coral i tòfona (Supl.10 €)

PRINCIPALS

Suprema de lluç a la Donostiarra amb patates i pebrots i pebre vermell de la Vera

Filets de llobarro sobre albergínia a la llenya i salseta suau d'anxoves

Suquet de rap amb cloïsses, escamarlà, llagostí i les seves patates (Supl. 6 €)

Suprema de turbot amb patates i múrgoles

Melós de vedella amb foie i parmentier de pernil amb el seu suc

Espatlla de xai cuit a baixa temperatura amb patata melosa i el seu suc

Entrecotte de vedella filetejat , amb porros en tempura, salsa de mostassa antiga

Filet de vedella albardat amb cremós de ceps i saltat de verduretes (supl. 4 €)

Medallons de filet de bou amb foie cremós de patata i salsa de vi negre (supl. 2)

Hotel Grèvol Spa ****

Ctra. de Camprodon a Setcases
Vall de Camprodon / 17869
Llanars (Girona)
Teléfono: 972 741013
info@hotelgrevol.com





PREPOSTRES

Cheesecake en desconstrucció

Sopeta de xocolata blanca amb gelat de Ferrero Rocher i taronja glacejada

Crema de regalèssia amb poma caramel·litzada al Calvados

Milfulles de pinya caramel·litzada amb gelat de caramel

Gelat deiogurt Natural amb sopeta de maduixes

PASTIS NUPCIAL

ALTRES SERVEIS

DISCOTECA: 700€ - AMENITZACIÓ DEL BANQUET I 2H. DE BALL – VEURE MÉS OPCIONS

BARRA LLIURE: 16€/ PERSONA (2H.)

HORA EXTRA BARRA LLIURE: 11€/ PERSONA

HORA EXTRA DISCOTECA: 300€ /H.

MENÚ INFANTIL: 36€

SERVEIS INCLOSOS

RESERVA EXCLUSIVA DEL HOTEL

APERITIU ESPECIAL AL NOSTRE JARDI AMB BARRA LLIURE DE REFRESCOS, VERMOUTS I CERVESES

MENÚ AMB ENTRANT, PLAT PRINCIPAL, PRE-POSTRA I PASTÍS DE CELEBRACIÓ

AIGÜES MINERALS, VINS I CAVES AMB DO, ELS CAFÈS I CARROS DE LICORS I DIGESTIUS

IMPRESSIO DE LES MINUTES, LLISTAT DELS CONVIDATS I DECORACIÓ FLORAL

SUITE DELS NUVIS AMB L'ESMORZAR A L'HABITACIÓ

TAMBÉ US OFERIM

CERIMONIA CIVIL AL JARDI

SERVEI DE FOTOGRAFIA I VIDEO

LLOGUER DE LIMOUSINES

SERVEI DE MAINADERA INFANTIL

Hotel Grèvol Spa ****

Ctra. de Camprodon a Setcases

Vall de Camprodon / 17869

Llanars (Girona)

Teléfono: 972 741013

info@hotelgrevol.com





EL NOSTRE CELLER

ELS VINS BLANCS:

- CRISALYS CELLER TORELLÓ - DO PENEDÈS
- MIRANIUS CELLER CREDO – DO PENEDÈS
- JARDINS BLANC CASTILLO PERALADA – DO EMPORDÀ
- MARQUÉS D´ALELLA - PANSA BLANCACELLERS PARXET - DO ALELLA
- EL PERRO VERDE CELLER ANGEL LORENZO – DO RUEDA

ELS VINS NEGRES:

- GOTIM BRUCASTELL DEL REMEI - DO COSTERS DEL SEGRE
- JARDINS NEGRE..... CASTILLO PERALADA – DO EMPORDÀ
- JASPI NEGRE COCA I FITÓ – DO TERRA ALTA
- VIÑAS DEL VERO CRIANÇAVIÑAS DEL VERO – DO SOMONTANO
- FINCA RESALSO JOVEBODEGAS EMILIO MORO – DO RIBERA DEL DUERO
- LUIS CAÑAS CRIANÇA..... BODEGAS LUIS CAÑAS – DOC RIOJA

ELS CAVES:

- CASTILLO PERALADA BRUT RESERVA
- SUMARROCA BRUT NATURE
- ANNA DE CODORNIU

TAMBÉ POSEM A DISPOSICIÓ LA NOSTRA CARTA DE VINS I CAVES PER FER-HO MÉS A MIDA