La Terraza

restaurante

CELEBRACIONES
COMUNIONES

2012

ORIGINALES SALONES

COMEDOR CRISTAL

Situada en planta baja y a pié de los jardines, es una carpa de 220 m2 y con capacidad para 160 personas con estructura de acero y paredes de cristal, el techo es abovedado con cobertura de lona resinada impermeable, las cúpulas tienen 6 metros de altura máxima.
El suelo de parquet en tono cerezo.
La decoración es conforme a las tendencias actuales de tonos chocolate y texturas acolchadas en los paneles de la pared.
La rematan cuatro espectaculares lámparas italianas de cristal de tipo Swarovski con pantallas a tono con la decoración.

GRAN SALON IRENE -1ER PISO-

Situado en el 1er piso del edificio principal, se sube por una espaciosa escalera de mármol blanco desde el vestíbulo que acaba en un hall presidido por una gran lámpara colgante de cuatro cuerpos.
Este espacioso comedor de 360 m2 tiene capacidad total para 240 personas, se accede a la zona central del comedor por una pasarela acristalada, dispone también de lavabos exclusivos en la misma planta.
Además se puede disfrutar de sus dos amplias terrazas orientadas al Sur y al Oeste. El suelo es de parquet wengué veteado.
La decoración es de tonos suaves, colores metálicos de nueva tendencia y papel decorado que está acorde con las fundas de los sillones, su moderno sistema de iluminación es graduable en intensidad y de tecnología led.

JARDINES — BOSQUE MEDITERRANEO

Todo el complejo se encuentra rodeado de un bosque de Pinares y totalmente ajardinado.
El color verde predomina en todas las épocas del año y siempre con flores de temporada.

ACOGEDORES SALONES

SALA GRANATE Y SALA GRIS

Están situadas en la planta baja del edificio principal con un fácil acceso desde el exterior.

Gozan de climatización independiente, hilo musical , suelo de parquet y al ser interiores están insonorizadas.

Tienen 80 m 2 y capacidad máx. para 65 personas. Podemos hacer diferentes tipos de montajes de mesas según el numero de invitados.

SALA AZUL Y SALA VERDE

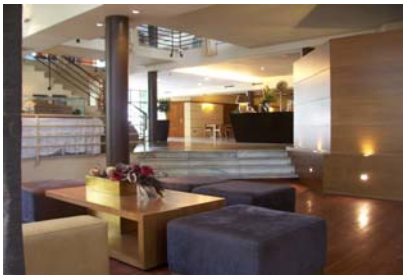
Están situadas en segundo piso del edificio principal, se accede por unas escaleras de mármol blanco en dos tramos que acaban en un hall con los servicios de señoras y caballeros exclusivos para esas salas.

Tienen climatización independiente, hilo musical , suelo de parquet y vistas panorámicas a los jardines de la zona sur.

Tienen 70 m 2 y capacidad máx. para 60 personas. Podemos hacer diferentes tipos de montajes de mesas según el numero de invitados.

EDIFICIO PRINCIPAL -HALL-

HALL DE ENTRADA



En el gran espacio de la entrada principal esta repartido en dos niveles en el primero tenemos una barra-bar y una zona de snack bar. En el nivel bajo nos encontramos con un acogedor espacio de diseño, con sofás y una mesa central con detalle de pan de oro.

El hall de entrada actúa de meeting point de todo el complejo y podemos encontrar la mayor parte de los servicios adicionales.

ME N U A ESCOGER 1

Picoteo en el centro de la mesa:

Calamares frescos a la andaluza
Daditos de patatas con nuestra salsa brava
Ensalada caprese con aceite de albahaca
Huevos revueltos con champiñones y tosta de pan frita
Salteado de pollo al estilo *Thai* con verduritas
Pan de payés con ajo, tomate y aceite de oliva virgen

Segundo plato a escoger entre:

Atún a la plancha sobre nido de cebolla caramelizada
O
Pierna de lechón braseada con julienne de verduritas al wok

Tarta de celebración

Café

Bodega
Vino blanco Masía Pubill
Vino tinto Dels Arcs
Cava Brut Nature Mas Pericot artesano
Agua mineral

ME N U A ESCOGER 2

Picoteo en el centro de la mesa:

Mini croquetas melosas de boletus
Surtido de quesos y embutidos ibéricos
Tartar de atún con picadillo de tomate y guacamole
Huevos estrellados con patatas paja y crujiente de jabuguito
Pimientos del padrón y chistorra con sal maldon
Pan de payés con ajo, tomate y aceite de oliva virgen

Segundo plato a escoger entre:

Merluza a la Donostiarra con ajitos y trigueros
O
Aguja de ternera mechada, con kenel de puré de judías del Ganxet

Tarta de celebración

Café

Bodega
Vino blanco Masía Pubill
Vino tinto Dels Arcs
Cava Brut Nature Mas Pericot artesano
Agua mineral

ME N U FIJO 1

Mini payasito

Cremita de melón cantaloup con virutas de jamón ibérico

●

Marquesa de hojaldre rellena de Changurro con langostinos

●

Medallón de Pularda relleno de jamón y setas con pimiento frito

●

Tarta de celebración

Café

Bodega
Vino blanco Masía Pubill
Vino tinto Dels Arcs
Cava Brut Nature Mas Pericot artesano
Agua mineral

ME N U FIJO 2

Mini Payasito

Vichyssoise de puerro y patata con colita de gamba

●

Pupietas de Gallo con salsa bechamel y crujiente de bacon

●

Meloso de ternera relleno de verduritas al perfume de jerez

●

Tarta de celebración

Café

Bodega
Vino blanco Masía Pubill
Vino tinto Dels Arcs
Cava Brut Nature Mas Pericot artesano
Agua mineral

ME N U con aperitivo 1

Aperitivo de pié en nuestros Jardines

Chupito líquido de pan con tomate
Chips caseras de patata rejilla
Canapés de Salmón ahumado
Tostadita de remena con jamón ibérico
Croquetas melosas de carne rustida
Cucuruchos de calamar a la andaluza
Brocheta de pollo y calabacín con salsa de mostaza antigua
Pincho de albondiguita a la pimienta

Barra libre de bebidas
Cervezas y refrescos
Vermouth blanco y Rosso
Vino blanco – Vino tinto — Cava

Mini payesito

Haga su combinación....

Primer plato:

- Piquillos rellenos de changurro con salsa de marisco

———————-

- Cóctel de piña natural con langostinos y suave salsa rosa

Segundo plato:

- Timbal de costilla Ibérica con panceta y verduritas torneadas

———————-

- Calamarcitos en su tinta con flan de arroz salteado

Tarta de celebración

Café

Bodega
Vino blanco Masía Pubill
Vino tinto Dels Arcs
Cava Brut Nature Mas Pericot artesano
Agua mineral

ME N U con aperitivo 2

Aperitivo de pié en nuestros Jardines

Chupito líquido de pan con tomate
Chips caseras de patata rejilla
Canapés de Salmón ahumado
Tostadita de remena con jamón ibérico
Croquetas melosas de carne rustida
Cucuruchos de calamar a la andaluza
Brocheta de pollo y calabacín con salsa de mostaza antigua
Pincho de albondiguita a la pimienta

Barra libre de bebidas
Cervezas y refrescos
Vermouth blanco y Rosso

Mini payesito

Haga su combinación....

Primer plato:

- Ensalada de almendras y langostinos con crudités
y vinagreta de cítricos

————————

- Raviolis de pularda trufada con salsa de ceps y puntas de trigueros

Segundo plato:

- Medallones de espalda de ternera mechada con higos
reducción de Oporto

————————

- Salmón a la crema de puerros con sus chips

Tarta de celebración

Café

Bodega
Vino blanco Masía Pubill
Vino tinto Dels Arcs
Cava Brut Nature Mas Pericot artesano

ME N U con aperitivo 3

Aperitivo de pié en nuestros Jardines

Chupito líquido de pan con tomate
Chips caseras de patata rejilla
Canapés de Salmón ahumado
Tostadita de remena con jamón ibérico
Croquetas melosas de carne rustida
Cucuruchos de calamar a la andaluza
Brocheta de pollo y calabacín con salsa de mostaza antigua
Pincho de albondiguita a la pimienta

Barra libre de bebidas
Cervezas y refrescos
Vermouth blanco y Rosso

Mini payesito

Haga su combinación....

Primer plato:

- Bouquet de escarola al romesco con pellizco de bacalao esqueixat

———————

- Pastel de verduras de temporada con huevo pochê y salsa de piperrada

Segundo plato:

- Media espalda de lechal al horno con patata panadera

———————

- Suprema de Dorada con dúo de cigalitas sobre parmentier de verdura

Tarta de celebración

Café arábico

Bodega
Vino blanco Masía Pubill
Vino tinto Dels Arcs
Cava Brut Nature Mas Pericot artesano
Agua mineral

ME N U con aperitivo 4

Aperitivo de pié en nuestros Jardines

Chupito líquido de pan con tomate
Chips caseras de patata rejilla
Canapés de Salmón ahumado
Tostadita de remena con jamón ibérico
Croquetas melosas de carne rustida
Cucuruchos de calamar a la andaluza
Brocheta de pollo y calabacín con salsa de mostaza antigua
Pincho de albondiguita a la pimienta

Barra libre de bebidas
Cervezas y refrescos
Vermouth blanco y Rosso

Mini payesito

Haga su combinación....

Primer plato:

- Tartar de Salmón ahumado con su picadillo y tostaditas

———————

- Buey de mar relleno de changurro

Segundo plato:

- Suquet marinero de Colita de Rape con almejas y mejillones

———————

- Solomillo de ternera con foie sobre tosta de especies, salsa de ceps

Tarta de celebración

Café arábico

Bodega
Vino blanco Masía Pubill
Vino tinto Dels Arcs
Cava Brut Nature Mas Pericot artesano
Agua mineral

MENUS ESPECIALES

NIÑOS

1º Plato a escoger:

Macarrones boloñesa

o

Espaghetti con tomate

o

Canelones gratinados

2º Plato a escoger:

Escalopa de pollo con patatas fritas

o

Pollo rustido con patatas fritas

o

Calamares a la romana

***

Pastel de celebración

Aguas y refrescos

SU PASTEL

Tartas recomendadas ...

Massini : Bizcocho, nata, trufa y cobertura de yema quemada.

Selva Negra : Bizcocho, nata y cobertura de virutas de chocolate.

Sacher : Bizcocho de chocolate negro con relleno de mermelada.

... O cualquier otra que desee

Incluida en el precio

---

1 Copa de chupito

Servida con el café

Whisky J.B. ó Schnnaps de Frutas ó Brandy

El precio se sumara al precio del menú de adultos y siempre será contando a todos los adultos sin excepción.

Disc-Jockey

Les ofrecemos a una de las empresas de Music-management mas importantes en el sector con mas de 20 años de experiencia y muy profesionales.

Ud. podrá confeccionar la música de su banquete a la carta, para contratar esta opción es **imprescindible estar en una sala privada**. * ver salas privadas

---

Barra bebidas (durante el baile)

Un complemento casi imprescindible en el tiempo de baile es la Barra de Bebidas., les ofrecemos casi por el precio de una copa, bebidas para sus invitados.

Salas Privadas

Los comedores privados tienen un suplemento de precio si no cumplen un aforo mínimo exigido.

Actuaciones Infantiles Compartidas -IMPORTANTE-

Como sistema, el restaurante contrata una animación infantil y el coste se divide automáticamente, entre todas las comuniones existentes en ese turno ese día, consiguiendo un precio súper-reducido y que la actuación sea más animada con mas niños. (Mínimo 4 comuniones)

Actuaciones Privadas

Si lo desea puede Ud. contratar una actuación privada. Consulte precios.

Servicio de fotografía PLANO MEDIO

Sin duda contamos con una de la mejores empresas fotográficas que más expansión ha tenido, dedicada a reportajes de eventos en general y para comuniones particular. Déjese aconsejar por unos verdaderos artistas de la fotografía.

Precio Reportaje Fotográfico: a consultar con la empresa fotográfica.
Telf: 93.412.46.67 www.planomedio.com
c/ Pelayo, 7 pral. 08001 BARCELONA

Obsequio de una sesión de estudio de comunión.

Zona infantil

Además de que sus hijos pueden disfrutar de hectáreas de jardines, también disponen de parque infantil con columpios.

Aparcamiento gratis y fácil

El complejo dispone de un aparcamiento exterior no vigilado de gran capacidad y cómodo acceso.

Productos de primera calidad

Es un día muy importante y la calidad de los productos es esencial.

Proveedores controlados — Trazabilidad de los productos — Garantía de calidad.

Supervisión en la manipulación
y montaje de platos

Compromiso con el medio ambiente

Restaurante La Terraza, colabora en la protección del medio ambiente con:.

Plantación de árboles, sistema de riego inteligente, tratamiento de restos de jardinería.

DE INTERES . . .

Nuestros precios incluyen:

Personal de servicio
Impresión de las minutas.
Tarjetas para nombres de invitados.
Decoración de las mesas.

Programa de visitas

3 meses antes hay que tener escogido el menú. (Nosotros les daremos entonces el plano de montaje y tarjetas invitados)
15 días antes del banquete nos deben de traer el plano de mesas del comedor y adelantar el nº de invitados.
3 días antes nos deben de traer las tarjetitas con los nombres de los invitados rellenadas y con su código de posición y Obsequios, si los hay . Este es el último día para comunicar bajas de no asistentes.

Degustación del menú escogido ¡ NOVEDAD !

Pueden Udes. degustar el menú para la comunión de su hij@, disfrutando de un descuento del 20% sobre la tarifa marcada en este dossier. (Consulte con tiempo las condiciones y días en que son posibles hacer la degustación).

Forma de pago:

Paga y señal a la contratación del banquete: 300´00 €uros en efectivo.
15 días antes del banquete el 50 % de la factura.
El mismo día del banquete el restante, en efectivo o talón conformado por el banco o caja y a nombre de restaurante La Terraza. No se aceptan tarjetas de crédito ni débito ni cheques personales.

NOTA El IVA vigente al editar este dossier (8% y 18%) esta incluido en todos los precios, en caso de que las autoridades cambiaran este impuesto el cambio se reflejara en el precio el día de facturación cobrando el impuesto vigente entonces legalmente.

Condiciones:

Las opciones donde el segundo plato es a escoger entre dos opciones son exclusivamente para grupos de un máximo de 25 comensales.

Si desean alguno de estos menús y su grupo es de más de 25 personas deberán informarnos , 5 días antes del evento, de cuantas personas comen carne y cuantas pescado y su oposición en la mesa.

Las celebraciones del mediodía deberán abandonar la sala a las 18:30hras. (19:00 hrs. si tienen baile) y las de la noche a las 01:00 horas. (01:30 hrs. si tienen baile)

Los aperitivos se celebrarán en nuestros jardines, siempre y cuando las condiciones metereológicas lo permitan. En caso contrario, éste se celebrará dónde la dirección considere más apropiado.

La Terraza ofrece el servicio de parking gratuito, no obstante, no se responsabiliza de los daños que pudieran ser causados en el interior del mismo.

La Dirección se reserva el derecho de anular una celebración contratada en caso de que fuerza mayor lo obligue (incendio, huelga, etc.)

Tabaco:

Cumpliendo la ley vigente, no se permite fumar en ningún espacio interior del complejo esto excluye las zona s de jardines, balcones y zonas de aperitivos donde si se podrá fumar en todo momento.

restaurante La Terraza

C/ Josep Lluis Sert, nº 22 08850 Gava-Mar

Reservas: 93.633.15.89—93.633.04.66

Visita nuestra pagina Web: www.restaurantelaterraza.com

E-mail: info@restaurantelaterraza.com

Copyright 2011

COMO LLEGAR AL RESTAURANTE

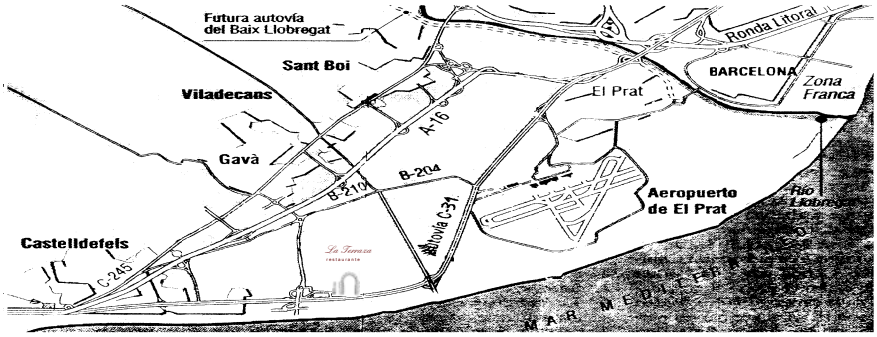
Con coche propio

Carretera C-31, Km. 185 (Autovia de castelldefels) 08850 Gava-Mar

Planifique su ruta desde nuestra Web, entre en contacto y haga clic

PDI para sistemas GPS

Descargue el PDI del restaurante para su navegador desde nuestra Web.



Autobús compañía MONH

Telf: 902.023.393

Línea TODO EL AÑO : L-95 (Desde Barcelona, Plaza España)

Líneas en Verano : L-95 y L-94

Línea Nocturna: N-14

Frecuencias: Cada 30´

RENFE cercanías

Telf: 902.240.202

Línea: Barcelona a Villanova, Parada en Gavá. (Después venir en taxi)

TAXI

Telf: 93.630.30.30

DISTANCIAS EN COCHE

AEROPUERTO DE BARCELONA -EL PRAT-

Telf: 93.298.38.38

A 10´ Minutos

BARCELONA CENTRO

A 25´ Minutos

PUERTO DE BARCELONA

Telf.: 93.306.88.00

A 20´ Minutos