



· *EVENTOS* ·

Bienvenidos al
**HOTEL LA SELVA
DEL CAMP 3***





BIENVENIDOS,

El **Hotel La Selva del Camp 3*** se encuentra en el corazón del Camp de Tarragona, una zona privilegiada por sus recursos turísticos, aparte de sus valores turísticos culturales, de patrimonio artístico, de medio natural, de folclore o de gastronomía, es un pueblo de servicios.

Se encuentra ubicado en La Selva del Camp, y rodeado por los caseríos de Paretdelgada y de Sant Pere. Este municipio goza de buenas comunicaciones: un ramal une la ciudad con la autovía C-14 de Reus a Montblanc, además de otras secundarias que unen con pueblos cercanos.

Situada a pocos kilómetros de Tarragona y de Reus; de la ruta de los monasterios del Císter; de las playas y centro de ocio de la Pineda y Salou; del Cambrils pescadero y gastronómico; de Valls, la ciudad de los castillos y calçots; de las montañas de Prades; del Priorat vitivinícola, etc.

El **Hotel La Selva del Camp** es el lugar idóneo para celebrar cualquier tipo de evento. ¡Les esperamos!



NUESTRO HOTEL,

El **Hotel La Selva del Camp** ofrece 4 salones de distintos tamaños con capacidad para entre 8 y 200 personas.

Su ubicación y su amplia oferta de servicios e instalaciones, convierten al **Hotel La Selva del Camp** en el lugar idóneo para la organización de cualquier tipo de eventos, desde aniversarios, comuniones, bautizos y hasta bodas.

2 de los 4 salones disponen de ventanales con vistas al jardín/ piscina del hotel, convirtiéndolo en un lugar único para la organización de su boda.

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, carefully plating a gourmet dish on a white rectangular plate. The dish features a lobster tail, a rolled cucumber, and purple microgreens. The chef is working on a stainless steel countertop. A white rectangular box with a thin black border is overlaid on the center of the image, containing the text.

Nuestra
**PROPUESTA
GASTRONÓMICA**



MENÚ PICA-PICA

Precio por persona: 30€ (IVA incluido)

Aperitivo (a compartir)

Croquetas de jamón
Calamares a la romana
Patatas bravas
Verduras en tempura
Ensalada capresse
Mejillones a la marinera
Melón con jamón
Gazpacho andaluz

Plato Principal (A Escoger)

- Entrecot de ternera con patata panadera
- Salmón a la miel y mostaza sobre verduritas salteadas

Postres (A Escoger)

- Tarta mousse de limón
- Tarta de Santiago
- Helado de chocolate y fresa

Bodega

Agua, vino de la casa y cafés



MENÚ CELEBRACIONES 1

Precio por persona: 35€ (IVA incluido)

Cóctel

Croquetas de jamón
Mini-ensaladas César
Mini-blinis rellenos de salmón
Calamares a la romana
Pincho de tortilla de patatas
Gyoza de pollo con verduras
Fingers de pollo en su salsa
Fideuá
Patatas bravas

Intercourse

Sorbete de Limón al Cava

Plato Principal (A escoger)

- Redondo en salsa con parmentier y chips de boniato
- Bacalao gratinado con salsa holandesa

Postre (A escoger)

- Tarta mousse de queso
- Helado de vainilla

Bodega

Agua, vino de la casa y cafés



MENÚ CELEBRACIONES 2

Precio por persona: 45 € (IVA incluido)

Cóctel

Croquetas de setas y jamón ibérico
Mini-ensaladas de ventresca y gulas
Mini-blinis rellenos de salmón
Calamares a la romana
Pincho de tortilla de patatas
Gyoza de pollo con verduras
Mejillones a la marinera
Patatas bravas

Intercourse

Sorbete de limón al cava

Plato Principal (A escoger)

- **Meloso de ternera con parmentier de patatas**
- **Dorada a la plancha sobre verduritas salteadas**

Postre (A escoger)

- **Tarta mousse de chocolate**
- **Helado de vainilla**

Bodega

Agua, vino de la casa y cafés



MENÚ CELEBRACIONES 3

Precio por persona: 50 € (IVA incluido)

Cóctel

Croquetas de setas y queso cabrales
Brocheta japonesa de pollo yakitori
Gyoza de pollo con verduras
Torpedo de gamba al coco
Mini-ensaladas de mango y parmesano
Mini-blinis rellenos de salmón
Embutidos ibéricos con pan de vidrio
Tacos de atún al teriyaki
Patatas bravas
Paella de marisco

Intercourse

Sorbete de Manzana Verde y Lima

Plato Principal (A escoger)

- Meloso de ternera al Wellington con reducción de Pedro Ximénez
- Salmón a la miel y mostaza sobre verduritas salteadas

Postre (A escoger)

- Tarta mousse de limón
- Helado de vainilla

Bodega

Agua, vino de la casa y cafés



MENÚ INFANTIL,

Precio por niño/a: 10 € (IVA incluido)

Plato combinado

Macarrones bolognesa y fingers

Postre

Bola de helado al gusto

Bodega

Agua mineral, refrescos o zumos

MENÚ BODAS 1

Precio por persona: 80 € (IVA no incluido)

Aperitivos fríos

Canapés clásicos variados
Canapés de foie de Oca
Coca de cebolla
Chupitos de foie
Brocheta de mozzarella
Blinis de salmón ahumado
Queso manchego curado
Jamón con pan con tomate
Chupitos de gazpacho
Brocheta vegetal
Tortilla de patata

Aperitivos calientes

Calamares a la andaluza
Mejillones a la marinera
Gambas al ajillo
Crujiente de morcilla
Tempura de verduras
Fideuá la Selva
Croquetas de marisco
Croquetas de jamón
Pincho de gulas y cebolla caramelizada
Crujiente de vieira

Barra libre de refrescos, cavas, vinos, cerveza, martinis, bitters y cocktail de bienvenida

Sorbetes (A escoger)

Sorbete de grosella negra con bayas, manzana verde, limón, fruta de la pasión, mar de cava, mandarina y mojito

Entrantes (A escoger)

- Ensalada de tomate cassé, aguacate y langostinos con vinagreta suave de cítricos
- Ensalada templada de frutos del mar con aceite de avellana D.O. La Selva del Camp
- Carpaccio de melón con virutas de jamón ibérico
- Alcachofas gourmet con maihonesa suave de olivas y anchoas
- Pastel de bonito y piquillo con coulis suave de mango
- Hojaldre de bacalao, espinacas de la huerta y queso manchego
- Cocktail de langostinos y gambas en concha de aguacate

Segundos platos (A escoger)

- Medallones de ternera a la crema de boletus (guarnición de temporada)
- Secreto ibérico a la reducción de Pedro Ximénez (guarnición de temporada)
- Muslitos de pollo campestre a la catalana con piñones (guarnición de temporada)
- Lomo de merluza al horno con salteado de verduras
- Confité de pato a los frutos rojos

Postres

Degustación sorpresa de Postre nupcial

Tarta nupcial (A escoger)

Nata, trufa, crema, chocolate...

*Bodega vinos y cavas de la Conca de Barberá.
Aguas, cafés y licores*

MENÚ BODAS 2

Precio por persona: 95 € (IVA no incluido)

Aperitivos fríos

Canapés clásicos variados
Canapés de foie de Oca
Coca de cebolla
Chupitos de foie
Brocheta de mozzarella
Blinis de salmón ahumado
Queso manchego curado
Jamón con pan con tomate
Chupitos de gazpacho
Brocheta vegetal
Tortilla de patata

Aperitivos calientes

Calamares a la andaluza
Mejillones a la marinera
Gambas al ajillo
Crujiente de morcilla
Tempura de verduras
Fideuá la Selva
Croquetas de marisco
Croquetas de jamón
Pincho de gulas y cebolla caramelizada
Crujiente de vieira

Barra libre de refrescos, cavas, vinos, cerveza, Martinis, Bitters y Cocktail de bienvenida

Sorbetes (A escoger)

Sorbete de grosella negra con bayas, manzana verde, limón, fruta de la pasión, mar de cava, mandarina y mojito

Entrantes (A escoger)

- Rosas de salmón ahumado con perlas de melón y guarnición de gambas con aroma de cítricos
- Tartar de atún sobre lecho de aguacate y tomate cassé con topping de mango fresco y culís suave de maracuyá
- Medallón de merluza a la crema de almejas con frutos del mar
- Milhojas de lomo de bacalao confitado con gambas y pimiento del piquillo relleno de marisco
- Ensalada de mango con nube de parmesano y culís de maracuyá
- Cocktail de gambas con base tropical, topping de langostinos y cigalas

Segundos platos (A escoger)

- Entrecote a la crema de setas al aroma de jamón ibérico. guarnición de temporada.
- Filetes de presa ibérica al jerez con patatas gratén
- Solomillo de buey a la reducción de Pedro Ximénez
- Turnedó a la salsa de ceps y aromas del bosque con atadillo de espárragos
- Lomo de salmón a la miel y mostaza sobre verduritas salteadas
- Solomillo ibérico a las tres pimientos con patatas asadas y verduritas de temporada braseadas
- Tataki de atún con guacamole, confitura de tomate verde y salsa tenyaki
- Pierna de cordero asada con piñones y aroma de romero

Postres

Degustación sorpresa de Postre nupcial

Tarta nupcial (A escoger)

Nata, trufa, crema, chocolate...

*Bodega vinos y cavas de la Conca de Barberá.
Aguas, cafés y licores y decoración floral en el centro de mesa*



direccion@hotellaselvadelcamp.com

Tel: (+34) 977 844 624

www.hotellaselvadelcamp.com