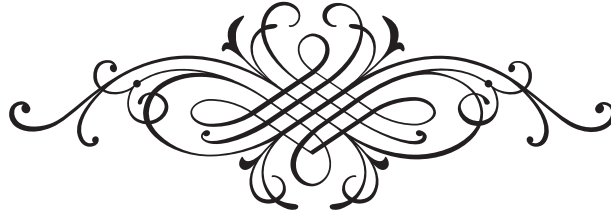


Teatre

HOTEL

★★★★



Calèndula

RESTAURANT



Celebreu el vostre casament en un dels racons més bonics de la Costa Brava.
Un lloc bucòlic en un poble medieval, d'esperit rural i autèntic empordanès,
que sens dubte es convertirà en la postal perfecta per recordar
i viure l'experiència més bonica de la vostra vida.

A Regencós podreu celebrar tant un casament civil en el nostre bell jardí amb piscina,
com també un enllaç religiós a l'església romànica situada just al costat de l'hotel.
Les nostres decoradores us oferiran convertir interiors i exteriors per un casament de pel·lícula.

L'Hotel del Teatre disposa d'una suite nupcial d'inspiració romàntica a la planta superior
on despertar serà com seguir somiant amb un dia màgic.

El nostre restaurant La Calèndula està situat just davant de l'Hotel.
Ocupa l'antic teatre del poble que s'ha reformat, amb un disseny exquisit,
conservant l'escenari des d'on una gran vinoteca presideix uns espais ideals
per realitzar la benvinguda, els aperitius, l'àpat i el ball.

La cuina de la Calèndula de la xef Iolanda Bustos és reconeguda per la seva cuina amb flors.
Ella i el seu equip dissenyaran el vostre menú de sensacions florals que tots recordareu per
sempre més. Una copa de benvinguda de l'ancestral Xampanyet de Flors de Saüc elaborada per
la mateixa xef (segons la llegenda, qui el prengui el dia del seu casament gaudirà d'amor etern)
obrirà pas als aperitius i als plats, cuinats amb flors del jardí, que integren el paisatge
com un mirall al mar, al camp i la muntanya de l'Empordà.

Un tracte personalitzat i exclusiu, per fer realitat les vostres il·lusions,
farà que aquest dia sigui molt especial.

Us recomanariem, si no ho heu fet, concertar una visita per poder-vos ensenyar l'espai.

MENÚ DE CASAMENT "COCKTAIL" (1)

95€ (IVA Inclòs) | persona

PRE APERTIU RECEPCIÓ CONVIDATS AL JARDÍ

SNACKS PER ANAR FENT BOCA MENTRE ELS NUVIS ARRIBEN

Còctel de flor de saüc de benvinguda

Xips de moniato amb sal de romaní

Bastonets cruixents de formatge i roses

Pa de vidre amb fuet

Olives i encurtits

Fruits secs garapinyats amb espècies

Xips d'arròs i algues

PER COMENÇAR LA FESTA

SERVEI TIPUS PICA PICA

(el cambrer el serveix amb safates directament als convidats)

FREDS

Navalla marinada amb miso, cítrics i begònies

Maduixa farcida de formatge fresc amb pesto de roses

Ravioli de brandada de bacallà sota un vel de mel milflors

Cornets de recuit amb tomates seques y orenga fresca

Vasets de cremes de verdures amb pètals

Piruletes de foie amb contrastos de temporada

Flors de meló amb llagostins i maionesa de wasabi

Carpaccio de sípia amb pebre vermell, favetes, herbes i flors del camp

Amanida tabulé d'herbes i flors aromàtiques

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacalendula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacalendula.net | www.hoteldelteatre.com

MENÚ DE CASAMENT "COCKTAIL" (2)

CALENTS

Tempura d'herbes i flors del jardí
Musclos gratinats amb mussolina de safrà
Biquini de sobrassada amb mel y codony
Flam d'ou dins la seva clova amb tòfona
Risotto de bolets i pernil amb herbes boscanes

TAULA EXTRA DE BARBACOA INCLOSA

TAULA EXTRA DOLÇA INCLOSA

SERVEI DE BAR

Vermut, cava, vi, refrescos i aigua

BODEGA

Només Garnatxa blanca de vins i caves Perelada | DO EMPORDÀ

Jardins negre de vins i caves Perelada | DO EMPORDÀ

MENÚ DE CASAMENT “JARDÍ” (1)

95€ (IVA Inclòs) | persona

PRE APERTIU RECEPCIÓ CONVIDATS AL JARDÍ

SNACKS PER ANAR FENT BOCA MENTRE ELS NUVIS ARRIBEN

Còctel de flor de saüc de benvinguda

Xips de moniato amb sal de romaní

Bastonets cruixents de formatge i roses

Pa de vidre amb fuet

Olives i encurtits

Fruits secs garapinyats amb espècies

Xips d'arròs i algues

PER COMENÇAR LA FESTA

SERVEI TIPUS PICA PICA

(el cambrer el serveix amb safates directament als convidats)

Tempura d'herbes i flors del jardí

Navalla marinada amb miso, cítrics i begònies

Maduixa farcida de formatge fresc amb pesto de roses

Musclos gratinats amb mussolina de safrà

Ravioli de brandada de bacallà sota un vel de mel milflors

Assortit de mini croquetes

Cornets de recuit amb tomates seques y orenga fresca

Vasets de cremes de verdures amb pètals

Piruletes de foie amb contrastos de temporada

Flors de meló amb llagostins i maionesa de wasabi

Carpaccio de sípia amb pebre vermell, favetes, herbes i flors del camp

Amanida tabulé d'herbes i flors aromàtiques

Mini hamburgueses amb ceba caramel·litzada i caputxines

Biquini de sobrassada amb mel y codony

SERVEI DE BAR

Vermut, cava, vi, refrescos i aigua

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacalendula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacalendula.net | www.hoteldelteatre.com

MENÚ DE CASAMENT “JARDÍ” (2)

PER MENJAR A LA TAULA

ENTRANTS PER ESCOLLIR

(s'han de triar els plats amb antel·lació)

Brandada de bacallà sota un vel de mel milflors

○

Amanida de contrastos de temporada amb foie i vinagreta de gavarres

SEGON PLAT PER ESCOLLIR

(s'han de triar els plats amb antel·lació)

Suquet de llobarro salvatge amb cloïsses i plàncton marí

○

Melós de vedella amb parmentier de moniato y reducció de ratafia

PREPOSTRE

Sorbet de flors del jardí

POSTRES

Pastís de casament al gust

AIGÜES, CAFÈS, PETIT FOURS

I BODEGA

Només Garnatxa blanca de vins i caves Perelada | DO EMPORDÀ

Jardins negre de vins i caves Perelada | DO EMPORDÀ

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacalendula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacalendula.net | www.hoteldelteatre.com

MENÚ DE CASAMENT “BOSC” (1)

115€ (IVA Inclòs) | persona

PRE APERTIU RECEPCIÓ CONVIDATS AL JARDÍ

SNACKS PER ANAR FENT BOCA MENTRE ELS NUVIS ARRIBEN

Còctel de flor de saüc de benvinguda

Xips de moniato amb sal de romaní

Bastonets cruixents de formatge i roses

Pa de vidre amb fuet

Olives i encurtits

Fruits secs garapinyats amb espècies

Xips d'arròs i algues

PER COMENÇAR LA FESTA

SERVEI TIPUS PICA PICA

(el cambrer el serveix amb safates directament als convidats)

Tempura d'herbes i flors del jardí

Navalla marinada amb miso, cítrics i begònies

Maduixa farcida de formatge fresc amb pesto de roses

Musclos gratinats amb mussolina de safrà

Ravioli de brandada de bacallà sota un vel de mel milflors

Assortit de mini croquetes

Cornets de recuit amb tomates seques y orenga fresca

Vasets de cremes de verdures amb pètals

Piruletes de foie amb contrastos de temporada

Branquetes de salmó i mango amb curri

Carpaccio de sípia amb pebre vermell, favetes, herbes i flors del camp

Amanida tabulé d'herbes i flors aromàtiques

Mini hamburgueses amb ceba caramel·litzada i caputxines

Biquini de sobrassada amb mel y codony

SERVEI DE BAR

Vermut, cava, vi, refrescos i aigua

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacalendula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacalendula.net | www.hoteldelteatre.com

MENÚ DE CASAMENT "BOSC" (2)

PER MENJAR A LA TAULA

ENTRANT A ESCOLLIR

(s'han de triar els plats amb antel·lació)

Caneló de poma farcit de botifarra de perol amb pesto de flors

○

Amanida de meló amb llagostins i maionesa de wasabi

SEGON PLAT A ESCOLLIR

(s'han de triar els plats amb antel·lació)

Filet de vedella a la brasa amb espàrrecs i puré de nyàmeres

○

Tronc de bacallà amb crema d'ametlles tendres, carbassa, terra d'alls negres i clavells

PREPOSTRE

Pinya infusió amb flors d'hibisc i sorbet d'estragó

POSTRE

Pastís de casament al gust

AIGÜES, CAFÈS, PETIT FOURS

I BODEGA

Només Garnatxa blanca de vins i caves Perelada | DO EMPORDÀ

Jardins negre de vins i caves Perelada | DO EMPORDÀ

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacalendula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacalendula.net | www.hoteldelteatre.com

MENÚ DE CASAMENT "PAISATGES" (1)

135€ (IVA Inclos) | persona

PRE APERTIU RECEPCIÓ CONVIDATS AL JARDÍ

SNACKS PER ANAR FENT BOCA MENTRE ELS NUVIS ARRIBEN

Còctel de flor de saüc de benvinguda

Xips de moniato amb sal de romaní

Bastonets cruixents de formatge i roses

Pa de vidre amb fuet

Olives i encurtits

Fruits secs garapinyats amb espècies

Xips d'arròs i algues

PER COMENÇAR LA FESTA

SERVEI TIPUS PICA PICA

(el cambrer el serveix amb safates directament als convidats)

Tempura d'herbes i flors del jardí

Navalla marinada amb miso, cítrics i begònies

Maduixa farcida de formatge fresc amb pesto de roses

Musclos gratinats amb mussolina de safrà

Ravioli de brandada de bacallà sota un vel de mel milflors

Assortit de mini croquetes

Cornets de recuit amb tomates seques y orenga fresca

Vasets de cremes de verdures amb pètals

Piruletes de foie amb contrastos de temporada

Branquetes de salmó i mango amb curri

Carpaccio de sípia amb pebre vermell, favetes, herbes i flors del camp

Amanida tabulé d'herbes i flors aromàtiques

Mini hamburgueses amb ceba caramel·litzada i caputxines

Biquini de sobrassada amb mel y codony

SERVEI DE BAR

Vermut, cava, vi, refrescos i aigua

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacalendula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacalendula.net | www.hoteldelteatre.com

MENÚ DE CASAMENT "PAISATGES" (2)

PER MENJAR A LA TAULA

COMENÇAMENT

Terrina de foie mi-cuit amb contrastos de fruites i flors de temporada

ENTRANT

Arròs nembo de l'Estany de Pals amb plàncton marí i gamba vermella

SEGÓN PLAT A ESCOLLIR

(s'han de triar els plats amb antel·lació)

Suquet mar i muntanya d'escórpora amb peu de porc i fulles d'ostra

○

Filet de vedella estil Wellington amb compota de figues a l'Armagnac

PREPOSTRE

Pinya infusionada amb flors d'hibisc i sorbet d'estragó

POSTRES

Pastís de casament al gust

AIGÜES, CAFÈS, PETIT FOURS I BODEGA

El Fanio · blanc ecològic d'Albet i Noya | DO Penedès

Pur · negre de Mas Oller | DO Empordà

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacadula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacadula.net | www.hoteldelteatre.com

EXTRA BUFFETS APERITIU* (1)

PERNIL DE JABUGO

Pernil 10 vetes de Jamonmanía.

Amb tallador professional i servei de coca amb tomata.

850€ per un pernil (vàlid fins a 100 persones)

SERVEI D'OSTRERIA

Servei d'ostres salvatges de la Bretaña francesa.

Servei de lloguer amb obridor professional.

15€ | persona

TAULA DE FORMATGES

**Selecció de formatges del país artesans acompanyats
de les nostres melmelades de fruites i flors i diferents pans**

6€ | persona

TAULA JAPONESA

Sushi, makis, niguiris, sashimi; de salmó, tonyina, fruites, flors i verdures

14€ | persona

TAULA BARBACOA

Branquetes de conill, de secret ibèric i d'ànec amb espècies, de llagostins i de rap amb verdures

10€ | persona

TAULA D'ARROSSOS I FIDEUÀ

Paella de marisc, risotto de bolets i herbes aromàtiques i fideuà de calamar

6€ | persona

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacalendula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacalendula.net | www.hoteldelteatre.com

EXTRA BUFFETS SOBRETAULA* (2)

TAULA DOLÇA

Tatin de poma, brownie, fingers, profiteroles, branquetes de fruites, font de xocolata, pastís de taronja i ametlla; vasets dolços de mousse de mojito, de gintònic i caipirinya.

6€ | persona

CREPERIA

Lloguer dels serveis d'una caravana vintage de creps

4€ | persona (afegir lloguer caravana + 500€)

CAFÉ, CACAU Y TES

Trufes i petit fours. Xocolatines. Te verd, vermell, negre i fruits del bosc.
Infusió d'herbes i flors fresques del nostre jardí. Servei de cafeteria.

5€ | persona

BARRA LLIURE DE BEGUDES I LICORS

DURACIÓ 2 HORES

Ginebra: **Seagram's** i **Citadelle** | Whisky: **JB** i **Cardhu** (12 anys)

Vodka: **Moskovskaya** | Ron: **Habana 7** | Cava

Licors: **Patxaran**, **ratafia**, **Baileys**, **Cassis**, **Frangelico**, **orujo**, **Calvados**

Refrescos, sucs i cerveses

20€ | persona

8€ | persona | les següents hores



ELS PREUS DELS MENÚS EXCLOUEN

Les Taules Extra Bufets

Ressopó durant el ball a consultar

Als professionals externs que estigui treballant en el casament se'ls oferirà un àpat per un import de 40 euros.

Muntatge de la cerimònia civil: en cas que els nuvis vulguin casar-se civilment en els nostres jardins, el muntatge i lloguer del mobiliari .

Proveïdors del casament: (Dj, fotògraf, floristes, vídeo, xofers, etc.)

Wedding planner (en cas de necessitat)

En cas de contractar la boda, la degustació del menú serà gratuïta per als nuvis, el preu per a la resta de persones és de 70€. La prova del menú es realitzarà aproximadament 2 mesos abans de la data pactada.

El menú infantil (menors de 12 anys) inclou aperitiu, un plat de pasta de primer, pollastre de segon, gelat, pastís nupcial i refrescs. Preu per nen: 40€

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacalendula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacalendula.net | www.hoteldelteatre.com



ALLOTJAMENT

L'Hotel Del Teatre, està ubicat en una casa centenària del segle XVIII. Una masia de poble, amb molt encant, de quatre estrelles i amb tan sols 7 habitacions, totes elles molt acollidores, decorades amb un mateix estil que recorda a les cases de poble amb un toc illenc. L'estudi d'interiorisme TresTrastos ha cuidant cada detall, per gaudir relaxadament de la llum i la calidesa de l'Empordà. El poble de Regencós, es troba en ple cor de la Costa Brava, una població medieval que ha sabut mantenir l'esperit rural i on es continua respirant pau i natura en tots els racons.

Perquè els nuvis pogueu gaudir en exclusivitat de totes les nostres instal·lacions caldrà que reserveu, per als vostres familiars i amics, les nostres 7 habitacions de l'Hotel durant un mínim de dues nits.

Preus de març a principis de juny i de finals de setembre al desembre:

1 Habitació doble júnior 135€ / nit

1 Habitació doble sènior 150€/ nit

4 suites doble júnior 165€ (permet llit addicional 60 €) /nit

1 suite doble sènior 195€ (permet 1 llit addicional 60 €) / nit

L'esmorzar esta inclòs

La Suite Nupcial per els nuvis (Suite doble Sènior), serà gentilesa de l'hotel per a la nit de noces

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacalendula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacalendula.net | www.hoteldelteatre.com



INFORMACIÓ I CONDICIONS

Realitzem noces amb una capacitat màxima de 65 comensals per els menús de banquet i 90 per el menú tipus cocktail

El mínim de persones per fer l'esdeveniment és de de 40. En cas de no arribar-hi serà aquest nombre de persones que s'agafarà de referència per a facturar.

El lloguer de les instal.lacions per aquell dia és de 5.000€.

L'horari límit de tancament serà a les 22:00h per a dinars i a les 2:00h per a sopars

Durant els mesos d'estiu no realitzem esdeveniments

El banquet serà confirmat en el moment que es s'aboni el 30% del total, que dependrà del nombre total de comensals. Mentrestant no es reservarà la data pactada.

Tots els preus queden subjectes a possibles variacions segons temporada, per tant sempre s'aplicaran els preus de mercat vigents l'any del casament.

Deu dies abans a la data del banquet, es tindrà que facilitar el nombre definitiu de comensals per correu electrònic; si per motius aliens a la empresa, hi ha alguna baixa, es tindrà que abonar el nombre de comensals confirmats a la última xifra definitiva. Set dies abans de la data s'haurà de pagar la totalitat de la factura.

Els preus son amb el 10% d'IVA inclòs i estan subjectes a modificacions si la normativa tributaria varia

A raó de la nova llei sobre la limitació del pagament en efectiu, no s'acceptaran pagaments efectius amb un import superior a 1000€. Els pagaments superiors a aquest import hauran de realitzar-se amb targeta de crèdit o per transferència bancària.

RESTAURANT LA CALÈNDULA | HOTEL DEL TEATRE

Carrer Nou 2, 17214 Regencós (Baix Empordà) T. 972 303 859

info@lacalendula.net | info@hoteldelteatre.com | www.lacalendula.net | www.hoteldelteatre.com
