

Un  
espai  
diferent  
pels vostres  
esdeveniments



lotus blau

Ambients gastronòmics







## El Lotus Blau

és un centre hotelier i de restauració amb cuina pròpia dedicat a convencions, banquets i esdeveniments, on la qualitat i la creativitat conviuen amb la tradició per a oferir una innovadora selecció de propostes gastronòmiques.

Situat a la comarca de la Selva, la comarca de l'aigua, a prop dels principals eixos de comunicació: aeroport, autopista, eix transversal...

Un indret on la natura és la protagonista i els espais enjardinats i tranquils us faran gaudir d'un acontejament inoblidable.

Pertany al complex Termal que formen conjuntament amb el Balneari Termes Orion i el centre lúdic i termal MAGMA, això el fa idoni per poder compaginar la festa, el treball i el lleure.



# aperitius

## Aperitiu Flor de Lotus

- Copa de cava amb els snacks de benvinguda (Flor de Lotus, Trencadís de pizza i Niu de fideus d'arròs)
- Oliva esfèrica amb anxoves 00 i vermut amb cítrics
- Bombolla d'escopinyes i salsa espinaler amb xip de iuca
- Carpaccio de bacallà amb oliva Kalamata
- Xupa-xup de foie, cacau i avellanes
- Rull de carpaccio de vedella i mantega d'herbes
- Gaspatxo amb mozzarella i alfàbrega
- Escuma de tubèrculs amb salmó fumat
- Cruixent de carn de perola
- Ceviche de llagostins, mango i coriandre
- Taco de pollastre amb samfaina thai

### Taules de...

- Pernil ibèric de Guijuelo i pa de coca amb tomàquet
- Tast d'embotits artesans del Montseny
- Selecció de formatges artesans amb melmelades casolanes i fruits secs

### Show Cooking de...

- Risotto de bolets
- Broqueta mar i muntanya de cansalada i llagostins amb romesco
- Broqueta de porc i pinya amb salsa barbacoa

### Barres de...

- Aperitius, vins i caves
- Sucs i sorbets naturals refrescants

## Aperitiu Lotus Blau

- Copa chardonnay sour amb els snacks de benvinguda (Flor de Lotus, Trencadís de pizza i Niu de fideus d'arròs)
- Oliva esfèrica amb anxoves 00 i vermut amb cítrics
- Bombolla d'escopinyes i salsa espinaler amb xip de iuca
- Filipino de tàrtar de calamar i guacamole
- Bombo de foie, cacau i avellanes
- Falsa tòfona d'estiu
- Caneló de pop i patata amb oli de pebre dolç
- Sopa de síndria i curri amb formatge blau ceretà i nous garrapinyades
- Croqueta de txangurro
- Cruixent de melós d'ànec i foie
- Brioixet tofonat
- Ceviche de llagostins, mango i coriandre
- Taco de pollastre amb samfaina thai

### Taules de...

- Pernil ibèric de Guijuelo i pa de coca amb tomàquet
- Tast d'embotits artesans del Montseny
- Selecció de formatges artesans amb melmelades casolanes i fruits secs

### Show Cooking de...

- Risotto de peix i marisc
- Broqueta mar i muntanya de cansalada i llagostins amb romesco
- Broqueta de tonyina amb escuma de soja
- Mini burger de pollastre estil Cèsar
- Núvols de bombolles de mojito

### Barres de...

- Aperitius, vins i caves
- Sucs i sorbets naturals refrescants

# aperitius

## Aperitiu Gran Lotus

- Copa chardonnay sour amb els snacks de benvinguda (Flor de Lotus, Trencadís de pizza i Niu de fideus d'arròs)
- Oliva esfèrica amb anxoves 00 i vermut amb cítrics
- Bombolla d'escopinyes, salsa espinaler amb xip de iuca
- Tàrtar de navalla gallega amb guacamole
- Gyoza de llamàntol amb salsa miso
- Falsa tòfona d'estiu
- Bikini d'ànec amb tou dels til·lers
- Crema d'alvocat amb vieires marinades
- Ravioli cruixent d'ou amb tòfona
- Xupa-xup de pop a la brasa
- Choux amb foie i poma caramel·litzada
- Ceviche de gamba vermella, mango i coriandre
- Rotllet de primavera de cua de bou amb salsa thai

## Taules de...

- Pernil ibèric de Guijuelo i pa de coca amb tomàquet
- Tast d'embotits artesans del Montseny
- Selecció de formatges artesans amb melmelades casolanes i fruits secs
- Bufet de sushi

## Show Cooking de...

- Arròs de sepionets i espadenyes
- Taco del pastor mexicà
- Broqueta d'entrecot de vaca gallega i portobello
- Broqueta de gamba de Palamós
- Mini burger de tonyina amb formatge de cabra
- Núvols de bombolles de mojito

## Barres de...

- Aperitius, vins i caves
- Sucs i sorbets naturals refrescants

## Propostes opcionals

- **Pernil Ibèric D.O. Extremadura Gran Reserva** | Preu 480€
- **Bufet de sushi** | Preu 7,50€ p/p
- **Gamba vermella de Palamós** | Preu SM
- **Arròs caldós de llamàntol** | Preu 7€ p/p
- **Estiu del 79** (Aperitiu clàssic a base de calamars, croquetes i patates braves) | Preu 6€ p/p
- **Selecció de cerveses artesanes** | Preu 3€ p/p
- **Vermuts del país** | Preu 2,5€ p/p



# el vostre menú

## El paquet comú a tots els menús inclou:

- L'aperitiu escollit
- Pre-postre
- Pastís de noces
- Figura de la parella de nuvis pel pastís
- Vi blanc, negre i cava
- Aigües i refrescos
- Cafès, licors i petit fours
- Menús impresos i seating plan

---

**Paquet comú amb l'Aperitiu Flor de Lotus**

**Preu** 84€ p/p

---

**Paquet comú amb l'Aperitiu Lotus Blau**

**Preu** 90€ p/p

---

**Paquet comú amb l'Aperitiu Gran Lotu**

**Preu** 105€ p/p

---

Per tal de completar el vostre menú només cal afegir un primer i segon plat de la llista amb l'import corresponent.

Per arrodonir la festa podeu afegir-hi les propostes opcionals que us proposem en aquest llibret (barra lliure, bufet de postres, ressopó).



## entrants freds



- Textures de tomàquet amb burrata i hummus de cigrons | **Preu** 16€ p/p
- Tàrtar de tonyina amb tomàquet i verdures | **Preu** 18,50€ p/p
- Gaspatxo de maduixes amb núvol de formatge de cabra | **Preu** 16€ p/p
- Carpaccio de gamba vermella amb préssec i vinagreta de festucs | **Preu** 18,50€ p/p
- Espirall de terrina de foie amb fruits vermells | **Preu** 19€ p/p
- Amanida tèbia de rogers i mostassa antiga | **Preu** 18€ p/p
- Llamàntol amb escabetx de cítrics i "causa limeña" | **Preu** 30,50€ p/p

## entrants calents

- Vieires, textures de pastanaga i salsa miso | **Preu** 19€ p/p
- Raviolis de verdures i gambes amb salsa chardonnay | **Preu** 19,50€ p/p
- Caneló de rostit amb tòfona i parmesà | **Preu** 19€ p/p
- Milfulls de patata i peix gratinat amb cloïsses i llagostins | **Preu** 18€ p/p

## peixos

- Ramen de tonyina i xiitakes | **Preu** 23,50€ p/p
- Lluç de palangre al forn amb allets, patates i cloïsses | **Preu** 23€ p/p
- Llom de rap amb mongetes del ganxet i suc de rostit | **Preu** 26€ p/p
- Llobarro salvatge amb salsa de garroines | **Preu** 25€ p/p
- Llamàntol a la brasa | **Preu** 30,50€ p/p

## carns

- Llata de vedella rostida amb salsafins | **Preu** 23€ p/p
- Terrina melosa de porc ibèric amb bolets i pak choi | **Preu** 19,50€ p/p
- Presa ibèrica fumada amb pinya i pernil de Guijuelo | **Preu** 26€ p/p
- Melós de vedella amb moniato i cruixent de ratafia | **Preu** 22€ p/p
- Filet de vedella de Girona amb foie i pomes a la brasa | **Preu** 29,50€ p/p
- Magret d'ànec mut amb peres a l'Oporto | **Preu** 26€ p/p
- Cua de bou rostida amb formatge cabrales i tomàquet confitat | **Preu** 22€ p/p
- Carré de xai rostit amb crosta d'herbes i te matxa | **Preu** 28€ p/p



## pre-postres

### Mojito de magrana

Granissat de magrana, taronja vermella, rom i menta

### Iogurt grec i fruits vermells

Mousse suau de iogurt grec acompanyada de fruits vermells en textures

### Pinya colada

Copa de granissat de pinya i rom amb gelat de coco

### Fruita de la passió i vainilla

Cremós de vainilla amb semi-esferes de fruita de la passió

### Sopa freda de poma verda

Sopa de poma verda amb suc d'api i tocs de gingebre i menta

### Sorbet de meló Galia i cava

Sorbet de meló Galia amb escuma suau de cava

## pastissos

### Núvol de llima, xocolata blanca i aranyons

Mousse de llima i xocolata blanca amb cor semi líquid d'aranyons, cotó de sucre i base de pailleté

### Encant de mandarina i menta

Semifred de mandarina amb menta, toc de rom i interior de gel de mandarina amb crumble de vainilla

### Cheesecake amb fruits vermells

Pastís de formatge cremós amb interior de fruits vermells i base cruixent de galeta

### Llamp de xocolata

Mousse de xocolata amb llet, toc suau de cafè, base de praliné d'avellanes garrapinyades i esponja de vainilla

### Massini de nata i maduixes

Pastís de pa de pessic de vainilla farcit de mousse de nata i maduixes acabat amb gema cremada

### Somnis de xocolata

Mousse de xocolata negra amb interior líquid de xocolata, base de toffee i crumble de moscovado

### Red Velvet

Pastís de xocolata de color vermell amb glacejat de formatge cremós





# bodega

## Negres

- **Indispensable Negre** | D.O. Empordà | Celler Oliver Conti
  - **L'Ànec mut** | D.O. Penedès | Celler Raventós
  - **Reforjat negre** | D.O. Terra Alta | Celler Codorniu
  - **Brunus** | D.O. Montsant | Celler Portal del Montsant
  - **Intramurs** | D.O. Conca de Barberà | Celler Abadia de Poblet
  - **Vol d'Ànima ecològic** | D.O. Costers del Segre | Celler Raimat
  - **Montrodó** | D.O. Catalunya | Celler Eccocivi
  - **Artuke** | D.O. Rioja | Celler Artuke
- 

## Blancs

- **Indispensable blanc** | D.O. Empordà | Celler Oliver Conti
  - **Pansa blanca** | D.O. Alella | Celler Raventós d'Alella
  - **Almodí petit** | D.O. Terra Alta | Celler Altavins
  - **Reforjat blanc** | D.O. Terra Alta | Celler Codorniu
  - **Clamor** | D.O. Costers del Segre | Celler Raimat
  - **Impulso** | D.O. Rioja | Celler Impulso
  - **Baluarte Verdejo** | D.O. Rueda | Celler Gran Feudo
- 

## Caves

- **Parxet Gran Reserva Maria Cabané** | D.O. Cava | Celler Parxet
- **Mont-Ferrant La Senyora Brut Nature** | D.O. Cava | Celler Mont-Ferrant
- **Stars Brut Nature Reserva** | D.O. Cava | D.O. Perelada



## barra lliure

El preu de 2 hores de barra lliure és de **18€ p/p** (adults)  
En cas de desitjar una tercera hora el preu d'aquesta és de **10€ p/p** (adults)

## bufet de postres

Es pot substituir el pastís de noces pel nostre bufet de postres:

- 3 pastissos a escollir
- Cookies casolanes
- Xupa-xups de xocolates
- Macarons variats
- Les nostres piruletes

**Preu** suplement 5€ p/p

## ressopó

A escollir 3 opcions de la llista següent:

- Donuts
- Cupcakes
- Xuixos
- Assortit de bunyols
- Entrepans variats
- Coca de ratafia
- Broqueta de fruita

**Preu** 6€ p/p

## menú infantil

### Aperitiu

#### Segon plat

a escollir entre:

- Canelons
- Macarrons
- Pollastre amb patates
- Carn arrebossada amb patates
- Costelles de xai amb patates

#### Postres

Gelat

Refrescos, aigües minerals i pa

**Preu** 48€ p/p



# menús

## Menú 1

- Aperitiu Flor de Lotus
- **Gaspatxo de maduixes amb núvol de formatge de cabra**
- **Terrina melosa de porc ibèric amb bolets i pak choi**
- Pre-postre i pastís de noces
- Cafès, licors i petit fours
- Pa, aigua i menús

Preu 119,50€ p/p

## Menú 2

- Aperitiu Flor de Lotus
- **Carpaccio de gamba vermella amb préssec i vinagreta de festucs**
- **Cua de bou rostida amb formatge cabrales i tomàquet confitat**
- Pre-postre i pastís de noces
- Cafès, licors i petit fours
- Pa, aigua i menús

Preu 124,50€ p/p

## Menú 3

- Aperitiu Flor de Lotus
- **Espiral de terrina de foie amb fruits vermells**
- **Llata de vedella rostida amb salsafins**
- Pre-postre i pastís de noces
- Cafès, licors i petit fours
- Pa, aigua i menús

Preu 126€ p/p



# menús

## Menú 4

- Aperitiu Lotus Blau
- **Textures de tomàquet amb burrata i hummus de cigrons**
- **Melós de vedella amb moniato i cruixent de ratafia**
- Pre-postre i pastís de noces
- Cafès, licors i petit fours
- Pa, aigua i menús

Preu 128€ p/p

## Menú 5

- Aperitiu Lotus Blau
- **Vieires, textures de pastanaga i salsa miso**
- **Presca ibèrica fumada amb pinya i pernil de Guijuelo**
- Pre-postre i pastís de noces
- Cafès, licors i petit fours
- Pa, aigua i menús

Preu 135€ p/p

## Menú 6

- Aperitiu Lotus Blau
- **Raviolis de verduretes i gambes amb salsa chardonnay**
- **Carré de xai rostit amb crosta d'herbes, festucs i te matxa**
- Pre-postre i pastís de noces
- Cafès, licors i petit fours
- Pa, aigua i menús

Preu 137,50€ p/p



# menús

## Menú 7

- Aperitiu Gran Lotus
- **Caneló de rostit amb tòfona i pamesà**
- **Melós de vedella amb moniato i cruixent de ratafia**
- Pre-postre i pastís de noces
- Cafès, licors i petit fours
- Pa, aigua i menús

---

Preu 146€ p/p

## Menú 8

- Aperitiu Gran Lotus
- **Gaspatxo de maduixes amb núvol de formatge de cabra**
- **Llom de rap amb mongetes del ganxet i suc de rostit**
- Pre-postre i pastís de noces
- Cafès, licors i petit fours
- Pa, aigua i menús

---

Preu 147€ p/p

## Menú 9

- Aperitiu Gran Lotus
- **Llamàntol amb escabetx de cítrics i "causa limeña"**
- **Filet de vedella de Girona amb foie i pomes a la brasa**
- Pre-postre i pastís de noces
- Cafès, licors i petit fours
- Pa, aigua i menús

---

Preu 165€ p/p



Envoltat de **natura**

Gran **zona enjardinada**

**Menjador** fins a 400 places

**Cuina** acurada i de qualitat

**Aparcament**

**Parc** infantil



# informacions d'interès

La **prova del menú** serà gratuïta pels nuvis i 4 acompanyants per un banquet de mínim 80 convidats adults. Per banquets de menys de 80 convidats adults, la prova només serà gratuïta pels nuvis

Disposem de **menús especials** aptes per intoleràncies alimentaries i vegetarians

Regalem als nuvis **una estada d'una nit a l'Hotel Balneari Termes Orion 4\*\*\*\*** amb l'esmorzar, l'accés al circuit termal del Balneari i dues entrades a Magma Centre Lúdic Termal

**Preus especials d'habitacions** per als convidats, segons disponibilitat

**Servei de mainaderes** segons disponibilitat. Preu a convenir

Podeu portar els **fotògrafs, músics o DJ's** que escolliu per a la cerimònia i el banquet. Si cal, us podem assessorar

Per a l'**organització de les cerimònies civils** disposem d'un espai exterior. Preu per a l'adequació de l'espai 480 €

La **decoració floral** no està inclosa. Els espais es poden decorar al vostre gust. Si ho desitgeu podem posar a la vostra disposició l'assessorament expert d'un professional

El **pernil ibèric** de l'aperitiu serà tallat al moment, sempre que hi hagi més de 60 convidats adults

En confirmar la reserva del banquet es cobrarà una **paga i senyal de 1.000 €** que seran descomptats de l'import final

El **pagament del banquet** es preveu de la forma següent:

- 50 % del total 20 dies abans de la data prevista junt amb una previsió aproximada del nombre de convidats
- La resta l'endemà del casament

10 dies abans de la data prevista cal comunicar el **nombre definitiu de convidats**

Les **societats d'autors** cobren un mínim de 245,32 € per a 75 convidats. Per a 100 convidats, 274,13 € i per a 150 convidats, 334,97 €

Aquests imports només s'afegiran a la factura si el banquet inclou ball o música

**Preus vàlids fins el 31/12/2023**

**Tots els nostres preus inclouen l'IVA del 10%**



un  
espai

diferent

pels vostres  
esdeveniments



ENVOLTAT DE NATURA  
I FET AMB MATERIALS  
NOBLES, SOBRE  
L'AIGUA, AMB UNA  
PRESTIGIOSA  
ARQUITECTURA  
AVANTGUARDISTA

UN ESPAI IDEAL  
PER DESENVOLUPAR  
I TRANSMETRE EL  
VOSTRE ESTIL



lotus blau

Ambients gastronòmics

Veïnat de Vall, s/n • 17430 Santa Coloma de Farners (Girona)  
Tel. **972 840 065** • Fax 972 840 466 • [info@termesorion.cat](mailto:info@termesorion.cat)

[www.termesorion.cat](http://www.termesorion.cat)



Centre Lúdic Termal

HOTEL & BALNEARI

TERMES  ORION

\* \* \* \*