



QGAT

NADAL
2025/26



Menú Nit de Nadal

Preu: 66 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Anais*,
D.O. PENEDES. Xarel·lo.

Vi negre *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnatxa.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeu, Xarel·lo
i Parellada.



Aperitiu de benvinguda:

Copa de cava.

Croquetes casolanes variades.

Xips vegetals.

Ametlles salades.

Olives arbequines.

Pica pica

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

Mini caneló de rostit.

Carpaccio de gambes amb concassé de tomàquet,
olives kalamata, festucs i brots tendres.

Flor de carxofa amb encenalls de pernil i parmesà.

Lingot de foie arrebossat amb ametlles garrapinyades.

Principal (a triar amb antelació)

- Filet de vedella amb salsa tufada sobre parmentier de patata.
- Corvina sobre llit de patates panadera i ceba caramel·litzada amb concassé de tomàquet i festuc.

Pre-postres

Sorbet cítric.

Postres

Mini assortiment de postres variades.

Textures de xocolata.

Neules i torrons.

Cafè / Infusions



Menú Nit de Nadal infantil

Preu: 42 €/nen

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.
Refrescs o suc.

Aperitiu de benvinguda

Croquetes casolanes variades.

Xips vegetals.

Ametlles salades.

Olives arbequines.

Entrant

Caneló de rostit gratinat.

Principal

Escalopins de vedella amb patates fregides.

Postres

Gelat de vainilla.

Mini assortiment de postres variades.

Neules i torrons.





Menú Nadal

Preu: 76 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Anais*,
D.O. PENEDES. Xarel·lo.

Vi negre *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnatxa.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeu, Xarel·lo
i Parellada.

Aperitiu de benvinguda

Croquetes casolanes variades.

Xips vegetals.

Ametlles salades.

Olives arbequines.

Entrants

Escudella amb galets i pilota de carn d'olla.

Amanida de llagostins amb fruits vermells
i llavors de carbassa.

Principal

Pollastre de nadal farcit amb orellanes,
prunes i pinyons.

Postres

Postres de nadal.

Neules i turrons.

Cafè / Infusions





Menú Nadal infantil

Preu: 46 €/nen

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.
Refrescs o suc.

Aperitiu de benvinguda

Croquetes casolanes variades

Xips vegetals.

Ametlles salades.

Olives arbequines.

Entrant

Escudella amb galets i pilota de carn d'olla.

Principal

Caneló de rostit gratinat.

Postres

Postres de nadal.

Neules i torrons.





Menú Sant Esteve

Preu: 66 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Anais*,
D.O. PENEDES. Xarel·lo.

Vi negre *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnatxa.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeu, Xarel·lo
i Parellada.

Aperitiu de benvinguda

Croquetes casolanes variades.

Xips vegetals.

Ametlles salades.

Olives arbequines.

Entrants (a triar)

– Caneló de rostit gratinat.

– Amanida de llagostins amb fruits vermells
i llavors de carbassa.

Principal (a triar)

– Filet de vedella amb salsa tufada
sobre parmentier de patata.

– Corvina sobre llit de patates panadera i ceba
caramel·litzada amb concassé de tomàquet i festuc.

– Suquet de rap amb gambes i cloïsses + 4 € supl.

Postres

Postres de nadal.

Neules i torrons.

Cafè / infusions





Menú Sant Esteve infantil

Preu: 42 €/nen

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.
Refrescs o suc.

Aperitiu de benvinguda

Croquetes casolanes variades.

Xips vegetals.

Ametlles salades.

Olives arbequines.

Entrant

Caneló de rostit gratinat.

Principal

Escalopins de vedella amb patates fregides.

Postres

Postres de nadal.

Neules i torrons.





Condicions generals

1. Els preus dels menús inclouen el 10% d'IVA.
2. La reserva es considerarà efectiva amb el lliurament de la paga i senyal, corresponent al pagament del primer dipòsit.
3. En cas d'anul·lació, les quantitats lliurades no es retornaran. Si la celebració s'ajorna tampoc quedaran a compte per a la nova data.
4. L'esdeveniment quedarà abonat íntegrament 15 dies abans de l'esdeveniment.
5. És necessari confirmar el nombre de comensals definitiu, així com la selecció de plats i possibles al·lèrgies i/o intoleràncies amb una antelació de 15 dies. Es facturarà sobre la base dels comensals confirmats.
6. El temps de permanència en l'espai anirà en funció de la durada dels serveis contractats.
7. Qualsevol material extern enviat a l'hotel per a aquest esdeveniment ha de ser rebut de dilluns a divendres de 9 a 13 hores i haurà d'especificar-se per escrit amb un mínim de 24 hores d'antelació, notificant: dia i hora aproximada de lliurament, nombre d'embalums i volum i pes aproximat. No s'acceptarà cap material extern per a l'esdeveniment fins dos dies abans del mateix per al seu magatzematge. La recollida de tot el material haurà de ser efectuada a la finalització de l'esdeveniment.
8. L'empresa es reserva el dret de canviar la sala de l'esdeveniment per causes de força major o per variació del nombre de comensals.
9. Suplement en sala privada no inclòs en els preus dels menús.

La contractació de l'esdeveniment en el nostre establiment implica l'acceptació d'aquestes condicions.





QGAT

**NADAL
2025/26
CAP D'ANY**



Menú nit Cap d'Any

Preu: 170 €/persona

10% descompte si es confirma
abans del 15-12-25

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Anais*,
D.O. PENEDÈS. Xarel·lo.

Vi negre *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnatxa.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeo, Xarel·lo
i Parellada.

Per compartir

El nostre mar i muntanya de pop i papada.
Stracciatella amb romesco de carbassa i pipes.
Ravioli farcit de foie amb salsa de tòfona.
Caputxí de bolets amb escuma de parmesà.
Blini de salmó fumat amb formatge fresc
i perles de tobikko.

Primer plat

Carpaccio de gambes amb aroma de tomàquet,
alfàbrega i pinyons torrats.

Principal

Filet de vedella amb tòfona negra i salsa Périgueux.

Postres

Postre especial de Cap d'Any.

Raïm de la sort.

Neules i torrons.

Cafè / Infusions





Menú nit Cap d'Any juvenil

Preu: 65 €/persona

(de 12 a 17 anys)

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Refrescs o suc.

Pica pica

Croqueta cassolana de pernil.

Pa de coca amb tomàquet i pernil.

Entrant

Caneló de rostit gratinat.

Principal

Filet de vedella amb salsa demie i patates fregides.

Postres

Postre especial de Cap d'Any.

Raïm de la sort.

Neules i torrons.





Menú nit Cap d'Any infantil

Preu: 39 €/nen
(de 02 a 11 anys)
IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.
Refrescs o suc.

Pica pica

Croqueta cassolana de pernil.
Pa de coca amb tomàquet i pernil.

Principal

Caneló de rostit gratinat.

Postres

Postre especial de Cap d'Any.

Raïm de la sort.
Neules i torrons.





Nit Cap d'Any

Sopar de gala. Preus i condicions.

Sopar de gala

Menú adult: 170 €

Menú juvenil: 65 € (De 12 a 17 anys)

Menú infantil: 39 € (De 2 a 11 anys)

Menú de Gala + Raïm de la sort. Cotilló + 1 consumició amb alcohol per a adults. Sense alcohol, refresc o suc, per a joves i nens + Fi de festa a les 03 h del matí.

Detalls de contractació

Tel. 935441922

Email: events@qgat.net

Reserva confirmada amb l'abonament de l'import total.

Transferència bancària

Núm. de compte:

ES75 2100 8633 8202 0004 5972

Concepte:

Cap d'Any + nom reserva + núm. reserva (que li facilitarem)

Imprescindible enviar comprovant a:

events@qgat.net

QGAT farà les taules i ubicació de les mateixes puntualment segons els grups que es vagin apuntant.

Es prega a tots els grups que arribin al QGAT a les 20:30 h per al registre dels grups, atès que el servei començarà puntualment a les 21 h per a totes les taules.





Nit Cap d'Any

Sopar de gala i nit de hotel. Preus i condicions.

Sopar de gala i nit de hotel

Pack adult en habitació doble (ús individual):
300 €/persona (inclou sopar de gala + dormir en habitació doble + esmorzar).

Pack adult en habitació doble:
500 €/parella (inclou sopar de gala + dormir en habitació doble + esmorzar).

Suplement pack juvenil (12 a 17 anys):
104 €/jove compartint habitació amb adult (inclou sopar de gala + dormir en habitació doble + esmorzar)

Suplement pack infantil (2 a 11 anys):
69 €/nen compartint habitació amb adult (inclou sopar de gala + dormir en habitació doble + esmorzar)

Menú de Gala + Raïm de la sort. Cotilló + 1 consumició amb alcohol per a adults. Sense alcohol, refresc o suc, per a joves i nens + Fi de festa a les 03 h del matí.

Bressol gratuït segons disponibilitat.

Detalls de contractació

Tel. 935441922

Email: events@qgat.net

Reserva confirmada amb l'abonament de l'import total.

Transferència bancària

Núm. de compte:
ES75 2100 8633 8202 0004 5972

Concepte:
Cap d'Any + nom reserva + núm. reserva (que li facilitarem)

Imprescindible enviar comprovant a:
events@qgat.net

QGAT farà les taules i ubicació de les mateixes puntualment segons els grups que es vagin apuntant.

Es prega a tots els grups que arribin al QGAT a les 20:30 h per al registre dels grups, atès que el servei començarà puntualment a les 21 h per a totes les taules.





**NADAL
2025/26
ANY NOU
I REIS**





Menú Any Nou

Preu: 58 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Anais*,
D.O. PENEDES. Xarel·lo.

Vi negre *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnatxa.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeu, Xarel·lo
i Parellada.

Pica pica

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

Croqueta de ceps.

Mini caneló de pollastre rostit.

Amanida d'espínacs baby amb quinoa,
poma, xampinyons i nous.

Flor de carxofa amb encenalls de pernil i parmesà.

Llagostí panko amb maionesa de tamarí i gingebre.

Principal (a triar amb antelació)

- Costella de vedella a baixa temperatura amb parmentier trufada.
- Peix del dia amb salsa lleugera d'avellanes i bolets de temporada.

Postres

Postres especial de Nadal

Neules i torrons.

Cafè / Infusions





Menú Any Nou i Reis infantil

Preu: 38 €/nen

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.
Refrescs o suc.

Pica pica

Croqueta de pernil.

Entrant

Caneló de rostit gratinat.

Principal

Filet de vedella filetejat amb patates fregides.

Postres

Postres especial de Nadal.
Neules i torrons.





Menú Reis

Preu: 59 €/persona

IVA inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Anais*,
D.O. PENEDES. Xarel·lo.

Vi negre *Itant*,
D.O. MONTSANT. Garnatxa.

Cava *Mistinguet Brut Nature*,
D.O. CAVA. Macabeu, Xarel·lo
i Parellada.

Pica pica

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

Croqueta de ceps.

Mini caneló de pollastre rostit.

Amanida d'espínacs baby amb quinoa, poma,
xampinyons i nous.

Flor de carxofa amb encenalls de pernil i pomesà.

Llagostí panko amb maionesa de tamarí i gingebre.

Principal (a triar amb antelació)

– Filet de vedella amb parmentier trufada.

– Suquet de rap amb cloïsses.

Postres

Tortell de reis.

Neules i torrons.

Cafè / Infusions

