



Hotel Ibersol  
Antemare

\*\*\*\*

Sitges - Barcelona



## ¿Quiénes somos?

El Hotel Ibersol Antemare \*\*\*\* se halla en el centro de la más exclusiva zona residencial de la ciudad. Le invitamos a disfrutar de una experiencia inolvidable en un lugar donde podrá poner toda su energía en hacer que su reunión de empresa o evento corporativo sea el más provechoso.

Sus salones para convenciones y reuniones cuentan con espacios panelables, permitiendo un aforo de entre 10 y 300 personas y con espacios exteriores singulares, ideales para almuerzos de empresa, Coffee Breaks y Cocktails.

## ¿Dónde estamos?

Situado en Sitges, una localidad que se encuentra a 30 minutos de Barcelona y a 20 minutos del Aeropuerto Internacional del Prat. Cuenta con un paisaje único y exclusivo, diecisiete playas en cuatro kilómetros de litoral bajo el amparo del Garraf. Una intensa vida cultural y festiva; unas infraestructuras turísticas de calidad y una agradable luminosidad, convierten esta villa en un lugar único de renombre y prestigio internacional.

## Hotel Ibersol Antemare

El hotel, que se compone de 6 edificios rodeados de jardines, cuenta con **110 habitaciones**, todas ellas decoradas con un estilo vanguardista y muy luminoso.

Sus **salones de reuniones** disponen de luz natural y cuenta con salas configurables y adaptables a sus necesidades.

Personalizamos los espacios y materializamos sus ideas.

Infórmese de nuestras promociones vigentes (meeting pack, promoción en salas o gratuidades)

Además, el hotel pone a disposición de sus clientes **2 piscinas** con sus respectivas terrazas, un **Gastrobar**, un centro de **talasoterapia** y un **solárium**.



## Coffee Break

### Dulce

**6,75 € /pax**

Surtido de Pastas, Café e Infusiones, Zumos y Agua

### Salado

**8 € /pax**

Surtido de Mini-Bocadillos, Café e Infusiones, Zumos y Agua

### Frutas

**7 € /pax**

Brochetas de Frutas, Café e Infusiones, Zumos y Agua

### Dulce y Salado

**9,75 € /pax**

Surtido de Pastas, Surtido de Mini-Bocadillos, Café e Infusiones, Zumos y Agua

### Líquidos Permanente en Sala

**4 € /pax**

Café, Infusiones, Zumos y Agua



## Coffee Break

### Líquidos Saludables Permanentes en Sala

8 € /pax

Batidos Detox ( Fresa, Naranja, Apio)

Batidos Digestivos ( Piña, Manzana, Espinaca, Grosella)

Batidos Energéticos ( Limón, DryGinsen, Gengibre, Arándanos y Zanahoria)

Posibilidad de cambiar elaboración según demanda.

### Pack Cardiosaludable

8 € /pax

Barritas de Cereales Muesli, Yogures, Frutos Secos, Infusiones, Zumos, Bebidas Vegetales y Agua.

### Pack Vegetariano y Vegano

12 € /pax

Sándwich con Queso Vegano, Tofu y Queso Vegetal

Sándwiches Vegetales con Panes Multicereales y de Semillas

Surtido de Pastas: Palmeras, Magdalenas y Lazos con Margarinas Vegetales



## Cocktails

### n ° 1

Chupito de Temporada

Chips de Patata con Lima

Croquetas Caseras de Jamón

Tortilla de Patatas de la Abuela

Pulgas

Mini Bikinis

\*\*\*

Cervezas, refrescos y Vinos

**21 € / pax**

### n ° 2

Chupito de Temporada

Bacalao Ahumado con Salpicón de Hortalizas

Mini Tostas de Pan de Pasas y Foie Gras

Montadito de Sobrasada con Brie

Chips de Yuca y Anís Estrellado

Croquetas Caseras de Jamón

Piruletas de Gambas con Panko de Nuestro Chef

Tortilla de Patatas de la Abuela

Mini Bikinis

\*\*\*

Cerveza, Refrescos y Vinos

**25 € / pax**

### n ° 3

Chupito de Temporada

Bocaditos de Atún y Salmón con Picada de Mejillones en Escabeche

Bocaditos de Foie y Confitura de Higos

Montadito de sobrasada con Brie

Chips de Yuca y Anís Estrellado

Croquetas Caseras de Jamón

Piruletas de Gambas con Quicos de Nuestro Chef

Tortilla de Patatas de la Abuela

Mini Bikinis

Mini Hamburguesas

Canapés de Escalibada con Anchoas

\*\*\*

Cervezas, Refrescos y Vinos

**28 € / pax**



## Buffet

Surtido de Canapés Variados

Buffet de Ensaladas del Chef

2 Tipos de Carne

2 Tipos de Pescado

Guarniciones para la Carne y el Pescado

Surtido de Pastelería Fina

Buffet de Postres

Pan, Agua y Vino de la casa Incluido

**Precio: 30 €**



# Colecciones Antemare

## Colección Port d'Aiguadolça

### nº 1

Ensalada de Salmón Marinado con Vinagreta de Miel y Queso Brie

\*\*\*

Crustó de Ternera Guisada con Foie y sus Panaderas

\*\*\*

Tiramisú Casero

### nº 3

Ensalada de Queso de Cabra con Brotes Verdes y Vinagreta de Módena y Mango

\*\*\*

Dorada al Horno con Patatas Panaderas

\*\*\*

Pudding de Naranja con Chocolate

### nº 2

Parrillada de Verduras a la Plancha con Vinagreta de Romesco

\*\*\*

Solomillo de Cerdo Asado con Crema de Setas

\*\*\*

Tarta Tatín

### Gastronomía Local Km.0

Xató de Sitges

\*\*\*

Suquet de Peix

\*\*\*

Crema Catalana

**Precio: 32 €**

Los precios incluyen Agua, Vino blanco o Tinto y Café  
Suplemento 1€ Refrescos y Cerveza



## Colección Port de Garraf

### nº 1

Espárragos con Parmesano y Salsa Romesco

\*\*\*

Supremas de Dorada al Horno con Verduritas de la Huerta

\*\*\*

Sorbete de Mandarina de Montaña y Crujiente de Piñones con Salsa de Arándanos

### nº 3

Carpaccio de Salmón Marinado por Nuestro Chef Aderezado con Encurtidos

\*\*\*

Cochinillo Confitado con su Jugo con Manzana Confitada y Gratén de Patata

\*\*\*

Coulant de Chocolate

### nº 2

Sopa de Pescado de Roca (Km.0)

\*\*\*

Solomillo de Ternera con Queso Idiazábal y Fondo de Salteado de Setas

\*\*\*

Pastel Casero de Queso con Confitura de Temporada

### Gastronomía Local Km.0

Esqueixada de Bacalao

\*\*\*

Arroz Caldoso de Bogavante

\*\*\*

Carquiñoles con Malvasía

**Precio: 38 €**

Los precios incluyen Agua, Vino blanco o Tinto y Café  
Suplemento 1€ Refrescos y Cerveza



## Colección Port Ginesta

### nº 1

Ravioli de Setas y Trufa con Salsa de Pimientos al Piquillo

\*\*\*

Solomillo de Ternera con Salsa Oporto y Arroz Pilaf

\*\*\*

Canelón Idiazábal y Membrillo

### nº 3

Ensalada de Tomate "Cor de Bou" con Frutos de Mar de Nuestro Chef

\*\*\*

Milhojas de Lubina y Hortalizas con Salsa Marinera

\*\*\*

Coulant de Chocolate con Helado de Leche Merengada

### nº 2

Crema de Marisco de Vilanova i la Geltrú con Mejillones

\*\*\*

Pollo de Campo con Cigalas

\*\*\*

Transparencias de Lima, Piña y Miel Caña

## Gastronomía Local Km.0

Arroz Negro Meloso con Chipirones

\*\*\*

Suquet de Rap con Vieiras y Verduritas Salteadas al Aceite de Coral

\*\*\*

Miel y Mató S.XXI con Copita de Malvasía

**Precio: 46 €**

Los precios incluyen Agua, Vino blanco o Tinto y Café  
Suplemento 1€ Refrescos y Cerveza





Hotel Ibersol  
Antemare Spa  
\*\*\*\*  
Sitges - Barcelona

Hotel Ibersol Antemare Spa \*\*\*\*

Avda. Mare de Deu de Montserrat, 48-50  
Sitges 08870 (Barcelona)  
Tlf. (+34) 938 947 000  
[convenciones@antemare.com](mailto:convenciones@antemare.com)