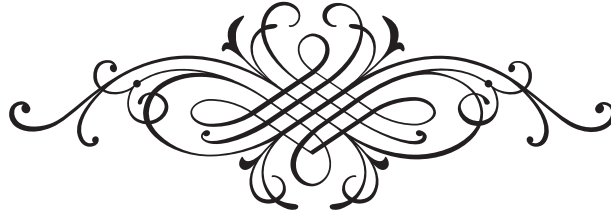


**Teatre**

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 "JARDÍ"

65€ (IVA Inclòs) | persona

## PER COMENÇAR

Còctel de flor de saüc de benvinguda

Mini patates amb brots de mostassa fresca

Musclos gratinats amb mussolina de safrà sobre una xip d'arròs negre

Crema d'ametlles amb all silvestre, flor de taronger i caviar de truita

Coca de vidre amb tomata, anxoves i alfàbrega

Rotllet d'amanida d'herbes i flors amb porro cruixent

Terrina de conill amb mini pastanagues amb escabetx d'herbes i flors

## SEGON PLAT PER ESCOLLIR

(s'han de triar els plats amb antelació)

Pop de roca amb cigrons, brots de còdium i demiglace de flors de llorer

○

Coquette de bresse amb pètals de rosa i blat integral amb sàlvia

## POSTRES

Trencadís de Xocolata

## AIGÜES, CAFÈS, PETIT FOURS

## BODEGA

Només Garnatxa blanca de vins i caves Perelada | DO EMPORDÀ

Indispensable 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"

75€ (IVA Inclòs) | persona

## PER COMENÇAR

Còctel de flor de saüc de benvinguda

Tempura d'herbes i flors del jardí

Mini patates amb brots de mostassa fresca

Croquetes d'albergínia fumada i cigrons amb menta

Tàrtar de maduixa i tonyina amb herbes picants

Musclos gratinats amb mussolina de safrà sobre una xip d'arròs negre

Crema d'ametlles amb all silvestre, flor de taronger i caviar de truita

Dau de foie amb pipes i pètals de calèndula

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

## SEGON PLAT A ESCOLLIR

(s'han de triar els plats amb antelació)

Costella de vedella de llet rostida amb herbes aromàtiques i textures de tubercles

○

Suprema de peix d'escata a la brasa sobre un mosaic de llegums i algues fresques

## POSTRE

Esfera de coco i pastanaga amb menta i gingebre

## AIGÜES, CAFÈS, PETIT FOURS

## BODEGA

Només Garnatxa blanca de vins i caves Perelada | DO EMPORDÀ

Indispensable 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"

85€ (IVA Inclòs) | persona

## PER COMENÇAR

Còctel de flor de saüc de benvinguda

Gaspatxo de tomata i síndria

Mini patates amb brots de mostassa fresca

Musclos gratinats amb mussolina de safrà sobre una xip d'arròs negre

Cornets d'humus de cigrons amb tomates seques, olives i orenga fresca

Verat curat amb sal de cítrics i fonoll marí

Pop a la brasa amb adob de pebre roig, llimona i fonoll amb nyàmeres

Rotllet d'amanida d'herbes i flors amb porro cruixent

Terrina de conill amb mini pastanagues amb escabetx d'herbes i flors

Arròs de calamar

## SEGÓN PLAT A ESCOLLIR

(s'han de triar els plats amb antelació)

Tonyina vermella salvatge a la flama, amb vellut d'albergínia i flors de ravenisses

○

Filet de vedella a la brasa amb pebrot vermell caramel·litzat amb trementina de pi i pinyons

## POSTRES

Limoncello amb textures

## AIGÜES, CAFÈS, PETIT FOURS

## BODEGA

Oriol blanc y negre de Vinyes dels Aspres | 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 "COCKTAIL" (1)

115€ (IVA Inclòs) | persona

---

## SERVEI TIPUS PICA PICA AL JARDÍ O TERRASSA

### FREDS

Còctel de flor de saüc de benvinguda

Gaspatxo de tomata i síndria

Tàrtar de maduixa i tonyina amb herbes picants

Ravioli de brandada de bacallà amb un vel de mel milflors

Cornets d'humus de cigrons amb tomates seques, olives i orenga fresca

Crema d'ametlles amb all silvestre, flor de taronger i caviar de truita

Verat curat amb sal de cítrics i fonoll marí

Dau de foie amb pipes i pètals de calèndula

Coca de vidre amb tomata, anxoves i alfàbrega

Rotllet d'amanida d'herbes i flors amb porro cruixent

Terrina de conill amb mini pastanagues amb escabetx d'herbes i flors

---

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

Mini patates amb brots de mostassa fresca

Croquetes d'albergínia fumada i cigrons amb menta

Musclos gratinats amb mussolina de safrà sobre una xip d'arròs negre

Pop a la brasa amb adob de pebre roig, llimona i fonoll amb nyàmeres

Mini hamburgueses amb ceba caramel·litzada i caputxines

## TAULA EXTRA DE BARBACOA INCLOSA

## TAULA EXTRA DOLÇA INCLOSA

## SERVEI DE BAR A LA TERRASSA INCLOS

Vermut, cava, vi, refrescos i aigua

## BODEGA

Indispensable de Oliver Conti | DO EMPORDÀ

Només Garnatxa blanca de vins i caves Perelada | DO EMPORDÀ

---

## EXTRES A L'APERITIU

(mínim 40 pesones)

---

### SERVEI DE BAR A LA TERRASSA

Muntatge i servei de bar a la terrassa o jardí (Vermut, cava, vi, cervesa, refrescos i aigua)  
a la terrassa o el jardí (en cas d'utilitzar el jardí és indispensable allotjar-se a l'hotel)

15€ | persona

### PERNIL DE JABUGO

**Pernil 10 vetes de Jamonmanía.**

Amb tallador professional i servei de coca amb tomata.

880€ per un pernil (vàlid fins a 100 persones)

### TAULA DE FORMATGES

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

14€ | persona

### TAULA JAPONESA

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

16€ | persona

### TAULA BARBACOA

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

17€ | persona

### SHOW COOKING AMB ARRÒS DE PALS

Paella de marisc / el tradicional de l'Empordà a la cassola amb sípia i salsitxes / Arròs cremós de  
verduretes tipus risotto (cal escollir un arròs per fer el show cooking)

8€ | 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

---



---

## EXTRES EN EL MENÚ

---

### AFEGIR UN PRIMER PLAT

Si voleu afegir un primer plat al menú Jardí, Bosc o Paisatges

Amanida d'herbes i flors amb porro cruixent, formatge curat i vinagreta de tòfona 14€

Vellut de tomata i maduixes amb gelat de tàperes i anxoves i confeti de flors 15€

Caneló de brandada de bacallà embolcallat amb un vel de mel 14€

Carpaccio de sèpia amb pebre vermell, favetes confitades, herbes i flors del camp 18€

Arròs de Pals amb peix i marisc 22€

Terrina Foie amb contrastos de fruites i flors de temporada 19€

### DEGUSTAR ELS DOS PLATS PRINCIPALS

Si voleu fer mitges racions dels plats principals i així poder degustar les dues opcions enlloc d'escollir-ne un dels dos

5€ per persona

### PASTÍS DE NOCES

10€ per persona

### COPA DE CAVA PER EL PASTÍS

4€ per persona

---

# EXTRES EN LA SOBRETAULA

(mínim 40 pesrones)

---

## 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 caipirinha.

8€ | persona

## CREPERIA

Lloguer dels serveis d'una caravana vintage de creps

5€ | 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 A L'HORA DEL BALL

DURACIÓ 2 HORES

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

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

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

**Refrescos, sucs i cerveses**

20€ | persona (8€ | persona | les següents hores)

## COMBINATS

Combinat premium 12€ per persona

Combinat estàndard a 7€ per 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

---



## ELS PREUS DELS MENÚS EXCLOUEN

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

Ressopó durant el ball a consultar

Muntatge de la cerimònia civil: en cas que els nuvis vulguin casar-se civilment en els nostres jardins, el muntatge i lloguer del mobiliari a 15 € per persona (inclou 2 rams de flors)

Els menús de Jardí, Bosc i Paisatges no inclouen la utilització de terrassa o jardí.  
Es serviran directament a la taula.

Per fer el pica-pica a l'exterior caldrà afegir l'extra del servei de bar a la terrassa.

Proveïdors del casament: (Dj, fotògraf, floristaria, 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 pugueu 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](mailto:info@lacalendula.net) | [info@hoteldelteatre.com](mailto:info@hoteldelteatre.com) | [www.lacalendula.net](http://www.lacalendula.net) | [www.hoteldelteatre.com](http://www.hoteldelteatre.com)

---



## INFORMACIÓ I CONDICIONS

Realitzem noces amb una capacitat màxima de 75 comensals per els menús de banquet i 110 per el menú tipus cocktail

La exclusivitat de la sala es gratuïta a partir de 60 persones, si el número final es inferior, s'haurà d'abonar 1.500€

L'horari per els esdeveniments del migdia serà de 12.00h a 18.00h i per els vespre serà de 20.00h a 2.00h. Si necessiten utilitzar les instal·lacions fora dels horaris establerts, incloent-hi muntatge, esdeveniment i desmuntatge caldrà abonar un lloguer de 2.500€, d'aquesta manera podran fer ús del recinte durant tot el dia.

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

En cas de voler utilitzar el jardí o posar música durant l'esdeveniment, caldrà reservar l'hotel amb un mínim de 2 nits.

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](mailto:info@lacalendula.net) | [info@hoteldelteatre.com](mailto:info@hoteldelteatre.com) | [www.lacalendula.net](http://www.lacalendula.net) | [www.hoteldelteatre.com](http://www.hoteldelteatre.com)

---