

Navidad Empresas 2021

ENTRANTES

Canelones de asado con bechamel trufada y fundido de queso

Bacalao confit con coca de mini pisto y emulsión de albahaca

Ensalada de langostinos con ceviche de verduras y cítricos (supl. 0,50 €)

Coca de rosbif de ternera, manzana al horno y parmesano con vinagreta de miel y mostaza

PRINCIPALES

Mar y montaña de carrillada ibérica con ravioli de gamba (supl. 1,50 €)

Solomillo de cerdo con milhojas de ceps y salsa de trufa

Meloso de ternera con jugo de asado, rosiñols y ñoquis de polenta

Corvina al horno, cremoso de boniato y crema de trompetas de la muerte (supl. 2,50€)

POSTRES

Cake de limón y almendra

Semi esférico de chocolate y avellana

BODEGA

Masia La Sala D.O. Penedès

Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava

Agua mineral, infusión o café

Servicio de licores – 3,00€ por persona

INCLUYE

DECORACIÓN NAVIDEÑA DE MESAS Y MINUTAS

PRECIO POR PERSONA: 40,00 € (10% IVA incluido)

- El menú debe constar de un entrante, un principal y un postre (por persona)
 - Entrante y postre debe ser el mismo para todos los comensales
 - Para el principal existe la posibilidad de escoger entre dos opciones

TAPAS EN MESA

Mini cheesecake de Idiazabal
Royal de setas
Bombeta Alimara de marisco
Terrina de paté de campaña con trufa y pistachos

PRECIO POR PERSONA: 3,00 € (10% IVA incluido)

TAPAS EN MESA AMPLIADAS

Mini cheesecake de Idiazabal
Royal de setas
Bombeta Alimara de marisco
Terrina de paté de campaña con trufa y pistachos
Langostino crujiente con mayonesa de lima
Bikini de panceta y Mahón

PRECIO POR PERSONA: 6,00 € (10% IVA incluido)

Servicios adicionales

Servicio de discoteca exclusivo en salón privado: 680 € (10% IVA incluido).

Incluye: Amenización durante todo el evento, dos horas de baile y personalización del servicio.
(En el caso de la discoteca o la ambientación musical sea externa supondrá un suplemento de 200 €).

Servicio de animación con Animarius - precio a consultar.

Personaliza tu evento con una animación diferente.

www.animarius.com

Servicio de bebidas exclusivo en salón privado: 16 € por persona (10% IVA incluido)

Servicio de dos horas con las siguientes referencias: J&B, Cutty Shark, Ballantine's, Smirnoff, Stolichnaya, Bombay, Bombay Sapphire, Beefeater, Cacique, Bacardi, Caney, Caney Añejo, licores variados, cava, cerveza y refrescos

Precio de menú válido para grupos de mínimo de 18 adultos.

Los grupos de entre 12 y 17 personas tendrán un suplemento de alquiler de salón de 150 €.

Consultar condiciones especiales para grupos de menos de 12 personas.

El menú se debe comunicar con una antelación mínima de 7 días.

Se pueden hacer cambios y variaciones del número de asistentes hasta 48 horas antes del evento. Cualquier cancelación posterior supondrá gastos de cancelación del 100% del menú.

El hotel Alimara Barcelona no tiene exclusividad de proveedores deseando que el acontecimiento sea lo más personalizado posible.

En el supuesto de que los proveedores sean contratados directamente por la persona responsable de la empresa, se recomienda que vengan previamente a conocer los espacios y hacer las pruebas necesarias para garantizar el éxito de la fiesta.

En caso de traer decoración, no se descontará del precio final del menú.

Duración del servicio: dos horas y media.

Es obligatorio contratar el servicio de bebidas siempre que haya baile.

Hora límite de estancia en salón para servicios nocturnos: hasta las 4:30h.

Condiciones de pago

300 € de depósito de garantía de reserva.

90% del total del evento, 5 días antes (descontando el primer depósito realizado).

10% restante, el mismo día del evento.