



NAVIDAD EMPRESAS 2024

MENÚ

ENTRANTES

Coca tibia de bacalao con salsa pil de albahaca y caponata de berenjena
Canelón de asado y foie con crema de bechamel, jugo trufado y arena de parmesano
Ensalada de langostinos con vinagreta de cítricos
Raviolis de merluza y gamba con pareja de salsas de vermut blanco y gamba (supl. 0,50 €)

PRINCIPALES

Corvallo con suquet de mejillones, cremoso de patata y crujiente de carquiñoles
Turnedó de jarrete blanco con salsa jardinera trufada
Wellington ibérico con salsa de vermut negro y parmentier de romero
Meloso de ternera con salsa de oporto, sofrito de ceps y boniato escalivado (supl. 2,00 €)

POSTRES

Bomba de chocolate y avellana
Mousse de vainilla con manzana y toffee
Lingote de frambuesa con crema de chocolate blanco y albahaca

SOBREMESA

Turrone y barquillos

BODEGA

Masia Hill D.O. Penedès
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, infusión o café
Servicio de licores (supl. 3,00 €)

PRECIO POR PERSONA: 49,00 €

El menú debe contener un entrante, un principal y unos postres (por persona).
El entrante y los postres deben ser los mismos para todos los comensales.
Para el principal se puede escoger entre dos opciones

AMPLIACIÓN MENÚ (EN MESA)



Opción pica pica

Coca de tartar de bacalao con romesco de aceituna verde
Rusa de langostinos y piparra
Queso curado de oveja con aceite de oliva virgen y migas
Brioche de pollo asado con salsa hoisin de ciruelas

PRECIO POR PERSONA: 7,00 €

Opción aperitivo

Coca de tartar de bacalao con romesco de aceituna verde
Rusa de langostinos y piparra
Queso curado de oveja con aceite de oliva virgen y migas
Brioche de pollo asado con salsa hoisin de ciruelas
Croqueta de setas
Gamba a la romana con toques de lima

PRECIO POR PERSONA: 12,00 €

Servicios adicionales

Servicio de discoteca exclusivo en salón privado: 750,00 €

Incluye: Amenización durante todo el evento, dos horas de baile y personalización del servicio.
(En el caso de que la discoteca o la ambientación musical sea externa supondrá un suplemento de 200,00 €).

Servicio de bebidas exclusivo en salón privado: 18,00 € por persona

Servicio de dos horas con las siguientes referencias: J&B, Jim Bean, Ballantine's, Smirnoff, Stolichnaya, Bombay, Bombay Sapphire, Puerto de Indias, Beffearer, Cacique, Bacardi, Brugal Añejo, licores variados, refrescos, cava y cerveza.

Condiciones de reserva

Todos los precios incluyen el I.V.A.

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 150,00 €.

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 en el número de asistentes hasta 72 horas antes del evento.

Cualquier cancelación posterior supondrá gastos de cancelación del 100% del menú.

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 a hacer las pruebas necesarias para garantizar el buen funcionamiento del evento.

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

La duración del servicio es de dos horas y media.

Siempre que haya baile se debe contratar el servicio de bebidas.

La hora límite de estancia en salón para servicios nocturnos es hasta las 4:00 horas.

Condiciones de pago

Depósito para reserva en firme del evento:

- 300,00 € para reservas de menos de 80 invitados. Para grupos a partir de 81 invitados, el depósito es de 1.000,00 €. Este depósito no es reembolsable en caso de cancelación del evento.

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

- 10% restante y los posibles extras, el mismo día del evento.

