



MENÚ 1

Cenas Navidad Empresa 2018

ENTRADAS AL CENTRO

Ensalada de Pollo Braseado, Bacon Crujiente, Nueces y Salsa Blanca Especiada

Plato de Lacón a la Gallega

Croquetas de Jamón Ibérico con Mayonesa de Yogurt Griego

Patatas Confitadas al Romero con Huevos Rotos y Jamón Crujiente

PLATO PRINCIPAL

Carrillada Ibérica al Vino Oporto con Crema de Dátil y Gratín de Patata

POSTRE

Cremoso de Arroz con Leche con Piña Caramelizada

Dulces navideños

Cafés

BODEGA

Cerveza, Refrescos, Agua mineral
Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja
Copa de Cava

Precio por persona 27,00€ IVA incluido

*** Opción pescado: Pescado Blanco a la Bordalesa con su Guarnición

Opción: COPAS 5 €, REFRESCOS 2 €, O BARRA LIBRE 15 € (IVA incluido)

OPCIÓN A MÚSICA Y BAILE CONSULTAR PRECIOS



MENÚ 2

Cenas Navidad Empresa 2018

ENTRADAS AL CENTRO

Jamón de Bodega, Queso Semi Curado y Lomo Ibérico

Ensalada de Dados de Mango, Bocas de Mar, Wasabi y Salsa Rosa

Cazuelita de Albóndigas Mixtas a la Castellana con Ralladura de Trufa Negra

Gamba Torpedo Sésamo con Romescu

PLATO PRINCIPAL

Entrecote de Lomo Bajo de Ternera a la Crema de Hongos con Gratín de Patata

POSTRE

Pastel Gianduja de Avellana

Dulces navideños

Cafés

BODEGA

Cerveza, Refrescos, Agua mineral
Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja
Copa de Cava

Precio por persona 29,00€ IVA incluido

*** Opción pescado: Pescado Blanco a la Bordalesa con su Guarnición

Opción: COPAS 5 €, REFRESCOS 2 €, O BARRA LIBRE 15 € (IVA incluido)

OPCIÓN A MÚSICA Y BAILE CONSULTAR PRECIOS



MENÚ 3

Cenas Navidad Empresa 2018

ENTRADAS AL CENTRO

Rueda de Ibéricos de Gijuelo

Ensalada de Tomate Raff, Queso Mozzarella y Vinagreta de Pesto

Salteado de Sepia al estilo Vizcaíno con Patatas Parisien

ENTRANTE INDIVIDUAL

Cazuelita de Brandada de Bacalao con Palmesano y Jamón Ibérico

PLATO PRINCIPAL

Paletilla de Cordero Braseada al Tomillo con Patata Asada al Pimentón

POSTRE

Pirámide de Chocolate y Caramelo

Dulces navideños

Cafés

BODEGA

Cerveza, Refrescos, Agua mineral
Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Rioja
Copa de Cava

Precio por persona 35,00€ IVA incluido

*** Opción pescado: Pescado Blanco a la Bordalesa con su Guarnición

Opción: COPAS 5 €, REFRESCOS 2 €, O BARRA LIBRE 15 € (IVA incluido)

OPCIÓN A MÚSICA Y BAILE CONSULTAR PRECIOS



Salones:

Salón con luz natural (compartido con otras eventos).

Salón Individual, según número de comensales.

Las celebraciones de Comida pueden disfrutar nuestras instalaciones hasta las 19.00 hrs.

Las celebraciones que tengan lugar por la noche pueden disfrutar nuestras instalaciones hasta la 03.00 hrs.

Decoración Básica.

Bebida para la sobremesa:

Combinados: 5 € IVA incluido/ copa

Refrescos: 2 € IVA incluido/ refresco

Precio por botella (autoservicio): incluye hielo, limón, y refrescos: 65 € IVA incluido / botella.

Barra Libre: 15 € IVA incluido / persona adulta.

Precio Especial de habitaciones para Invitados.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

La formalización del contrato y reserva se efectuará mediante un pago de 150 €. En caso de cancelación por parte de la parte contratante una vez firmado el contrato no se devolverán las cantidades entregadas a cuenta.

El resto del importe se abonará:

Un 80 % del total de todos los servicios contratados 30 días antes del evento.

El 20% restante junto a las copas y refrescos consumidos en la sobremesa el mismo día del evento al final de la celebración.

El hotel necesita recibir 30 días antes del evento, el menú seleccionado, y 10 días antes del evento, el listado de comensales.

Cualquier modificación de comensales podrá realizarse sin gastos hasta 72 hrs, antes del evento, a partir de ese momento tendrá un 100% de gastos de cancelación.

Precio por persona con IVA incluido.

Opción: COPAS 5 €, REFRESCOS 2 €, O BARRA LIBRE 15 € (IVA incluido)

OPCIÓN A MÚSICA Y BAILE CONSULTAR PRECIOS