



MENÚ EMPRESA NAVIDAD 2026

Alexandre Fira Congress

Menú A

APERITIVOS DE PIE

- Focaccia de Tomate con Jamón Ibérico
- Tartaleta de Mousse de Parmesano con Pipas de Calabaza
- Triángulo de Foie y Membrillo con Mermelada de Cebolla

ENTRANTE (a escoger el mismo para todos)

- Canelón de Rustido con Bechamel de su Propio Jugo y Tierra de Jamón
-
- Espárragos Blancos a la Brasa con Salsa Holandesa y Velos de Jamón

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Suprema de Merluza con Bisque de Cigalas y Base de Patata Confitada al Romero
-
- Carrillera de Cerdo a Baja Temperatura con Falso Risotto de Calabaza

POSTRE

- Corona de Turrón

50,00 € por persona
(IVA incluido)

Menú B

APERITIVOS A COMPARTIR EN MESA

- Focaccia de Tomate con Jamón Ibérico
- Tartaleta de Mousse de Parmesano con Pipas de Calabaza
- Triángulo de Foie y Membrillo con Mermelada de Cebolla
 - Macaron de Torta del Casar
 - Mini Quiche de Bacon y Piñones
- Brocheta de Langostino en Panko con Salsa Romesco
- Crema de Setas con Castañas y Polvo de Jamón
 - Mini Bini de Bacalao

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Lomo de Lubina con Base de Espinacas Salteadas, Suave Crema de Queso y Almendra
-
- Secreto de Ibérico Marinado con Puré de Chirivía y Ensalada de Coles

POSTRE

- Lingote de Cacahuete y Caramelo

50,00 € por persona
(IVA incluido)

Menú Vegano y Celíaco

APERITIVOS

Tosta de Tofu con Tartufata y Grosella

Mini Burguer Vegana

ENTRANTE

Parrillada de Verduras con Romesco

PLATO PRINCIPAL

Lingote de Espinacas y Frutos Secos con Salsa de Setas

POSTRE

Ensalada de Frutas Naturales

50,00 € por persona
(IVA incluido)

- BODEGA -

Cava Roger de Flor
Agua Aromatizada
Vino Tinto Lasurreal
Vino Blanco Lasurreal
Refrescos
Cervezas
Café
Infusiones





- Servicios Adicionales -

- **Copa No Premium 10€ p/p**
- **Copa Premium.....15€ p/p**
- **Barra Libre 1 hora.....22€ p/p**
- **Barra Libre 2 horas.....30€ p/p**

- Condiciones de Reserva -

- Precios con IVA incluido.
- **PARKING EXTERIOR INCLUIDO** (según disponibilidad)
- El precio del Menú no incluye centros florales
- En caso de contratar servicio de DJ, será obligatoria la contratación de la Barra Libre.
- En el caso de contratación de barra de bebidas según consumo, se exigirá un mínimo de facturación.
- Horario máximo para las salas privadas, hasta las 2:00h de la madrugada.
- 15 días antes del evento se deberá confirmar por escrito el número total de comensales y el menú escogido.
- Para reservar el espacio se pedirá el 50% del total de la factura proforma en el momento de la confirmación, y el importe restante deberá ser abonado 10 días antes del evento
- No se aplican descuentos y/o promociones de ningún tipo.

◦ PARA MÁS INFORMACIÓN CONTACTE CON NUESTRO DEP. COMERCIAL
comercial3@firacongress.com o llame al número de teléfono 93 267 18 00

SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, HAGANOSLO SABER, ADAPTAREMOS EL MENÚ A SUS NECESIDADES



Para más información y reservas, contacte con nuestro departamento de comercial comercial3@firacongress.com o llame a número de teléfono 93 267 18 00

Hotel Fira Congress****
c/ José Agustín Goytisolo 9-11
08908 – Hospitalet de Llobregat
Barcelona