

Menú Navidad Empresas 2021

Copa de Cava de Bienvenida

Chips de Colores

Bastoncitos de Hojaldre al Curry y Pimentón de la Vera

Crujientes de Pan de Aceite con Jamón Ibérico

Entrante

Tartar de Atún Marinado con Crema de Guacamole sobre
Coulis de Mango y Salicornia

Principal

(Escoja una opción)

Confit de Pato Asado con Peras al Vino de Xerez y Cebollitas

Perla

o

Lomo de Salmón con Aroma de Yuzu y Puré de Patata

Violeta

Postre

Tronco Navideño

Turrónes y Neulas



38 € p/p

IVA incluido

Menú Navidad Empresas 2021

Copa de Cava de Bienvenida

Chips de Colores

Bastoncitos de Hojaldre al Curry y Pimentón de la Vera

Crujientes de Pan de Aceite con Jamón Ibérico

Entrante

Canelón de Pato y Foie con Bechamel de Setas y Nuez

Moscada con Ralladura de Parmesano

Principal

(Escoja una opción)

Lomo de Ternera a la Brasa con Salsa Pedro Ximenez y

Pastel de Puerros y Mozarella

o

Bacalao Confitado con Humus de Aguacate y Chips de

Remolacha

Postre

Tronco Navideño

Turrónes y Neulas



38 € p/p

IVA incluido

Menú Navidad Empresas 2021

Copa de Cava de Bienvenida

Chips de Colores

Bastoncitos de Hojaldre al Curry y Pimentón de la Vera

Crujientes de Pan de Aceite con Jamón Ibérico

Aperitivo servido en Mesa

Virutas de Jamón Ibérico

Mix de Quesos con Sus Regañás

Bocadito de Hummus Tradicional

Cono de Foie con Granillo de Almendra y Mermelada de Higos

Buñuelos de Bacalao con Mayonesa de Chili Chipotle y Ralladura de Lima

Langostino Rebozado con Lágrimas de Salsa Tártara

Tartaleta de Meloso de Cebolla Marinada y Pico de Gallo

Principal

(Escoja una opción)

Suprema de Merluza con Tartar de Tomate Confitado y Fideos de Calamar
en Salsa Marinera con Leche de Coco

o

Solomillo de Cerdo con Salsa Café París y Trinchat

Postre

Tronco Navideño

Turrónes y Neulas



41 € p/p

IVA incluido

Bodega para todos los Menús

Agua Mineral con y sin Gas

Refrescos – Cerveza

Vino Tinto Melior By Matarromera

Vino Blanco Melior By Matarromera

Cava Roger de Flor

Café / Infusiones

Servicios Adicionales

Carro Licores	5€ p/p
Copa No Premium	8€ p/p
Copa Premium	10€ p/p
Barra Libre 1 hora	12€ p/p
Barra Libre 2 horas	20€ p/p

** Precios con IVA incluido, **PARQUING 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

** Para la contratación de la Barra de Bebidas según consumo se exigirá un mínimo de facturación

** Horario máximo para las salas privadas 2 de la madrugada.

** 15 días antes del evento se deberá confirmar por escrito el número total de comensales

** Para reservar el espacio se pedirá el 50% de la proforma en el momento de la confirmación, y el

importe restante deberá ser abonado 10 días antes del evento



PARA MÁS INFORMACIÓN CONTACTE CON NUESTRO DEP. COMERCIAL mruiz@alexandrehotels.com

llame al número de teléfono 93 267 18 00

**SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA,
HÁZNOSLO SABER, ADAPTAREMOS EL MENÚ A
TUS NECESIDADES**



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