

Navidad Empresas 2018

Entrantes

Canelón de asado con crema de ceps y teja de queso parmesano

Coca de presa ibérica con tomate asado, straciatella de burrata y aceite de pistachos

Coctel de langostinos, cítricos, aguacate y sésamo

Timbal de bacalao, patata mortero y alcachofas con pil-pil de perejil (supl. 0,50 euros)

Principales

Meloso de ternera al vino tinto con gnoquis de polenta y setas con picada de mostaza y naranja

Solomillo de cerdo, milhojas trufado y salsa de canela

Mar y montaña de carrillera ibérica con langostinos (supl.1 euro)

Merluza al horno con parmentier al aceite de oliva, jugo de su asado y setas (supl. 2 euros)

Postres

Chocolate y nueces

Mousse de vainilla y corazón de frambuesas

Tandem de lima y limón

- Dulces de Navidad -

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

INCLUIMOS

DECORACIÓN NAVIDEÑA DE MESAS Y MINUTAS

PRECIO POR PERSONA: 38,00€

El menú tiene que estar compuesto por un entrante, un principal y un postre (por persona)

- El entrante y los postres deberán ser los mismos para todos los comensales

- Principal posibilidad de escoger entre dos opciones-

Tapas en mesa

Royal de mejillones al curry
Gilda de bacalao
Rillete de pato y chutney de mango

PRECIO POR PERSONA: 4,00€ (10% IVA incluido)

Tapas en mesa ampliado

Royal de mejillones al curry
Gilda de bacalao
Rillete de pato y chutney de mango
Langostino crujiente con mayonesa de kimchee
Croquetas de jamón ibérico

PRECIO POR PERSONA: 8,00€ (10% IVA incluido)

Servicios adicionales

Servicio de discoteca exclusivo en sala privada: 650€ (10% IVA incluido)

Incluye: Amenización durante todo el evento, dos horas de baila y personalización del servicio.

(En el caso que la discoteca o la ambientación musical sea externa supondrá un suplemento de 200€)

Servicio de animación con Animarius: precio a convenir

Personaliza tu evento con una animación diferente.

www.animarius.com

Servicio de bebidas exclusivo en sala privada: 15€ por persona (10% IVA incluido)

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

Condiciones generales

- 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 sala de 100€.
- 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 el cliente, 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.

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.