

EVENTOS 2012

Estimados Sres,

Les agradecemos el haber elegido el Hotel Posadas de España Asset ** para la celebración de su Evento. Por ello, ponemos a su disposición toda la calidad y el mejor y más profesional servicio posible. Le aconsejaremos en su elección, mimaremos cada detalle y tomaremos en cuenta sus deseos para que dicho acontecimiento sea todo un éxito.**

Esperamos que nuestras propuestas sean de su agrado y decidan confiar en nosotros para la organización de su Celebración.

Atentamente

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- **Cocktail de Bienvenida (Bajo petición)**
- **Impresión personalizada de la minuta**
- **Protocolo de invitados**
- **Decoración floral en copa de Martini alta (para eventos de más de 60 invitados)**
- **Parking gratuito para 1 coche**
- **Tarifas especiales para los invitados que deseen alojarse en el Hotel**
- **Si la celebración es de una comunión, el niño o niña será obsequiado con un regalo especial por parte de los empleados del Hotel.**

MENÚ 1

Primeros platos (a elegir)

Vichysoisse con setas salteadas y polvo de parmesano

Timbal de palmitos con guacamole y surimi

Segundos platos (a elegir)

Suprema de mero con costra de gambas

Solomillo de cerdo a la parrilla con rúcula y lascas de queso de cabra

Postres

Tarta de Celebración o Postre a su elección

Bodega

Vino Blanco D.O Penedés

Vino Tinto D.O Rioja

Cava

Café e Infusiones

Precio por persona: 30 € IVA incluido

MENÚ 2

Entrantes a compartir (para cada 4 comensales)

Surtido de ibéricos (jamón ibérico de bellota, salchichón, lomo y queso)

Primeros platos (a elegir)

Sopa fría de melón a la menta con virutas de ibérico

Ensalada de pollo en tempura con frutas tropicales y vinagreta de miel

Segundos platos (a elegir)

Salmón a la sidra con pasas y piñones con tomate provenzal

Solomillo de cerdo en salsa de frutos rojos con patata rejilla y pimientos de padrón

Postres

Tarta de Celebración o Postre a su elección

Bodega

Vino Blanco D.O Penedés

Vino Tinto D.O Rioja

Cava

Café e Infusiones

Precio por persona: 35 € IVA incluido

MENÚ 3

Entrantes a compartir (para cada 4 comensales)

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de piquillo

Volcán de verduras en tempura con salsa de soja

Surtido de quesos y pates

Segundos platos (a elegir)

Lubina con salsa de espumoso y polvo de olivas con tomate provenzal

Carrilleras ibéricas confitadas al oporto con frutos rojos y patata rejilla

Postres

Tarta de Celebración o Postre a su elección

Bodega

Vino Blanco D.O Penedés

Vino Tinto D.O Rioja

Cava

Café e Infusiones

Precio por persona: 40 € IVA incluido

MENÚ 4

Entrantes a compartir (para cada 4 comensales)

Surtido ibéricos (jamón ibérico de bellota, salchichón, lomo y queso)

Carpaccio de salmón con boletus, piñones y lascas de queso parmesano

Langostinos cocidos 2 salsas

Segundos platos (a elegir)

Bacalao confitado con boletus

Cordero lechal asado con panaderas y pimientos de guernika

Postres

Tarta de Celebración o Postre a su elección

Bodega

Vino Blanco D.O Penedés

Vino Tinto D.O Rioja

Cava

Café e Infusiones

Precio por persona: 45 € IVA incluido

MENÚ 5

Entrantes a compartir (para cada 4 comensales)

Jamón ibérico con pan tumaca

Crujiente de langostino y gamba en hilo de patata con salsa de soja

Primeros platos

Gazpacho de fresas con langostino cocido al aroma de albahaca

Segundos platos (a elegir)

Atún rojo de almadraba a la parrilla con setas shitake

Solomillo de buey con foie y patata panadera

Postres

Tarta de Celebración o Postre a su elección

Bodega

Vino Blanco D.O Penedés

Vino Tinto D.O Rioja

Cava

Café e Infusiones

Precio por persona: 50 € IVA incluido

MENÚ INFANTIL

Primeros platos (a elegir)

Pasta con salsa de tomate

Ensaladilla rusa

Entremeses fríos y calientes

Arroz a la cubana

Segundos platos (a elegir)

Escalope de ternera empanado con patatas

Hamburguesa con patatas fritas

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

Varitas de merluza

Bebidas: Agua mineral y refrescos

Precio por persona: 25 € IVA incluido

Elección de Tartas de celebración

Tarta de San Marcos.

Tarta de selva negra.

Tarta de yema caramelizada.

Elección de Postre

Charlotte de Frutos Rojos

Cúpula de Vainilla y Chocolate

Mousse de Frambuesa

Soufflé de Chocolate

CONFIGURA TU MENU

Entrantes a compartir (para cada 4 comensales)

Carpaccio de Salmon con Boletus, Piñones y Lascas de Parmesano
Cogollos de Tudela con Ventresca y Vinagreta de Pimientos
Crujiente de Langostino y Gamba en Hilo de Patata
Espárragos Trigueros con Lascas de Queso de Cabra
Fritura de Calamares y Croquetas
Fuente de Mariscos
Jamón Ibérico con Pan Tumaca
Langostinos 2 Salsas
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao con Salsa de Piquillo
Surtido de Quesos y Pates
Surtido Ibéricos
Varitas de Merluza
Volcán de Verduras en Tempura con Salsa de Soja

Primeros platos

Crema de Calabaza con Blanco de Ave y Lascas de Queso de Cabra
Crema de Puerros con Setas Salteadas y Polvo de Parmesano
Ensalada de Pollo en Tempura con Frutas Tropicales y Vinagreta de Miel
Gazpacho de Fresas con Langostinos Cocidos al Aroma de Albahaca
Hojaldre Relleno de Marisco
Langostinos Cocidos 2 Salsas
Parrillada de Verduras con Lascas de Queso de Cabra
Sopa Fría de Melón a la Menta con Virutas de Ibérico
Timbal de Guacamole con Langostinos
Timbal de Palmitos con Guacamole y Surimi
Vichyssoise con Setas Salteadas y Polvo de Parmesano

Pescados

Atún Rojo de Almadraba a la Parrilla con Setas Shitake
Bacalao Confitado en Salsa de Setas y Algas en Tempura
Corvina al Cava con Almejas
Lubina con Salsa de Espumoso y Polvo de Olivas con Tomate Provenzal
Mero Relleno de Gambas y Setas Shitake
Salmon a la Sidra con Pasas y Piñones con Tomate Provenzal
Salmon en Cama de Trigueros con Salsa de Naranja Amarga
Suprema de Mero con Costra de Gambas
Taco de Merluza con Carabineros y Crema Fría

Carnes

Carrilleras Ibéricas Confitadas al Oporto con Frutos Rojos y Patata Rejilla
Cochinillo a la Segoviana con Patatas Asadas
Cordero Lechal Asado con Panaderas y Pimientos de Guernica
Filete de Buey con Panaderas y Pimientos de Guernica
Lomo Bajo de Buey con Panaderas y Champiñón
Secreto de Cerdo a la Parrilla con Rúcula y Lascas de Queso de Cabra
Solomillo de Buey con Foie y Patata Panadera
Solomillo de Cerdo en Salsa de Frutos Rojos con Patata Rejilla y Pimientos de Padrón

OFERTAS SOBREMESA

Barra Libre

Whisky (J&B y Ballantines)

Ginebra (Larios y Beefeater)

Vodka (Stolichnaya)

Ron (Bacardi blanco, Torkay y Havana 5)

Licor (Grand Pommier y Grand Pecher)

Cerveza, Refrescos y zumos

Precio por 2 horas: 22 € IVA incluido (cómputo de menús adulto)

Hora extra: 16 € IVA incluido (cómputo de menús adulto)

Por copas

Whisky, J&B y Ballantines

Ginebra, Larios y Beefeater

Vodka, Stolichnaya

Ron, Bacardi Blanco, Torkay y Havana 5

Licor, Grand Pommier y Grand Pecher

Copa: 6 € IVA Incluido

Refrescos y cerveza: 3 € IVA Incluido

(El horario se modificara en función del consumo)

Por botella

Whisky, J&B y Ballantines

Ginebra, Larios y Beefeater

Vodka, Stolichnaya

Ron, Bacardi Blanco, Torkay y Havana 5

Licor, Grand Pommier y Grand Pecher

Botella: 55 € IVA Incluido

(Incluye refrescos y hielo)

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- **Condiciones válidas para un mínimo de 20 invitados**
- **No se bloqueará la fecha hasta la formalización del contrato y entrega de un depósito de 200 €. El Hotel se reserva el derecho de la no devolución de dicha cantidad en caso de anulación**
- **El restante de la factura se abonará el día de la celebración**
- **El número de invitados mínimo para facturar se confirmará con 5 días de antelación**
- **Se deberá cerrar el mismo menú para todos los comensales con la única excepción de alergias o menús especiales (diabéticos, celíacos, bajo en sal...etc)**
- **En caso de solicitar elección del segundo plato (el primero estará siempre cerrado para todos los comensales), se realizará entre dos opciones y se facilitará el número de comensales de cada opción con 7 días de antelación.**