

MENU CÒCTEL

PLATS FREDS

Pernil ibèric amb coca de vidre i tomàquet

Mini cullera de guacamole i ous de truita

Remini de remolatxa amb làmina de codony i formatge de cabra esmicolat

Mini cassoleta d'ou farcit i maionesa d'ous d'areng

Bombons de foie caramel·litzat

PLATS CALENTS

Truita de patata

Broqueta de gambes a la planxa amb tomàquet cherry

Variat de croquetes

Broqueta de daus de filet i pebrot vermell

Mini burgers de pollastre amb formatge i ceba al curry

POSTRES

Mini tartaleta de iogurt cremós amb gerds

CELLER

Sommos Roble Chardonnay D.O Somontano

Añares D.O Rioja

(1 ampolla cada 4 comensals) o 2 refrescos o cerveses

Aigües minerals

Cafès i infusions

PREU PER PERSONA: 45€

10% IVA inclòs

El nombre definitiu de comensals per als serveis contractats en restauració, es reconfirmarà 72 hores abans de l'esdeveniment, sent aquest número definitiu a considerar a efectes de facturació, acceptant un marge d'error d'un 10% menys sense cap cost.

En cas d'augmentar el nombre de comensals, l'hotel es compromet fins al 10% més del volum contractat sempre que la capacitat de la sala ho permeti.

L'hotel Vilamari té a disposició dels clients amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries informació dels plats que ofereix.