

MENÚ BANQUET

BENVINGUDA

Copa de cava
Xips de verdures amb mel i curri
Ametlles torrades al forn amb oli i sal d'escates

ENTRANTS

Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet
Cullereta de guacamole i ous de salmó
Mini cassoleta de sobrassada ibèrica, cibulet i mel
Gambes arrebossades amb panko i maionesa japonesa
Zurito de carn de galta de porc amb suc sobre base de patata

PLAT PRINCIPAL

Cua de rap amb salsa verda amb gambes i xampinyons
o
Filet de vedella amb espàrrecs silvestres i cremós de patata
trufada

POSTRES

Pastís de formatge y coulis casolà
o
"Gelats" casolà de chocolate y fruits secs

CELLER

Vi blanc de Muller muscat D.O.Tarragona
Vi negre Legaris D.O. Ribera del Duero
(1 ampolla cada 4 comensals)
Aigües minerals
Cafès i infusions

PREU PER PERSONA: 65€
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.