

MENU COCTEL

PLATOS FRÍOS

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Mini cuchara de guacamole y huevas de trucha

Remini de remolacha con lamina de membrillo y queso de cabra desmigado

Mini tartaleta de huevo relleno y mayonesa de huevas de arenque

Bombones de foie caramelizado

PLATOS CALIENTES

Tortilla de patata

Brocheta de gambas a la plancha con tomate cherry

Variado de croquetas

Brocheta de tacos de solomillo y pimiento rojo

Mini burgers de pollo con queso y cebolla al curry

POSTRE

Mini tartaleta de yogur cremoso con frambuesa

BODEGA

Sommos Roble Chardonnay D.O Somontano

Añares D.O Rioja

(1 botella cada 4 comensales) o 2 refrescos o cervezas

Aguas minerales

Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA: 45€

10% IVA INCLUIDO

El número definitivo de comensales para los servicios contratados en restauración se reconfirmará 72 horas antes del evento, siendo este el número definitivo a considerar a efectos de facturación, aceptando un margen de error de un 10% menos sin coste alguno.

En caso de aumentar el número de comensales, el hotel se compromete hasta el 10% más del volumen contratado siempre que la capacidad de la sala lo permita.

El hotel Vilamari tiene a disposición de los clientes con alergias e intolerancias alimentarias información de los platos que ofrece.