

MENÚ EJECUTIVO 1

ENTRANTE

Crema tibia de vichyssoise, jamón tostado y picatostes

o

Focaccia con mortadella italiana, burrata y pesto

PLATO PRINCIPAL

Pollo al horno con arroz negro y salsa al curry

o

Lomo de merluza con ali-oli gratinado y chips de yuca con cebollino y miel

POSTRE

Tartaleta de yogurt casero con limón y lima y almendra laminada

o

Sorbete de mojito

OPCIONES VEGANAS / VEGETARIANAS

ENTRANTE

Crema vichyssoise con picatostes

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa vegana con patatas de boniato

POSTRE

Sorbete de limón

BODEGA

2 copas de vino por persona

Agua

Café o infusión

PRECIO POR PERSONA: 38€

10% IVA incluido

****Menús disponibles solo para reuniones corporativas****

Para disfrutar de estos menús, se debe elegir el mismo plato para todos los comensales.

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

MENÚ EJECUTIVO 2

ENTRANTE

Carpaccio de tomate, queso feta con miel y pistachos
○
Cesta de rucula con salmon, queso, pipas y vinagreta

PLATO PRINCIPAL

Risotto de setas
○
Entrecot con patatas al horno

POSTRE

Tartaleta con crema de vainilla y canela
○
Coulant de chocolate con mermelada casera y crumble

OPCIONES VEGANAS / VEGETARIANAS

ENTRANTE

Gazpacho

PLATO PRINCIPAL

Salteado de verduras con heura y salsa de soja

POSTRE

Sorbete de mojito

BODEGA

2 copas de vino por persona
Agua
Café o infusión

PRECIO POR PERSONA: 41€

10% IVA incluido

****Menús disponibles solo para reuniones corporativas****

Para disfrutar de estos menús, se debe elegir el mismo plato para todos los comensales.

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