

MENÚS EVENTOS 2011

MENÚ 1

A compartir C/4:

Cecina de León con Pimientos asados al horno de leña y Aceite de Oliva Virgen extra
Selección de fritos con Rabas de Chipirón, Gambas enfundadas y Croquetas de Jamón Ibérico

Ensalada de Rulo de Cabra, Nueces, Pasas y Vinagreta de Miel / persona

A elegir entre:

Dorada de crianza al horno con Patata panadera y cebolla confitada

o

Entrecot de Ternera a la plancha con Pimientos y Patatas

Tarta de Hojaldre de Torrelavega con Helado

Agua

Vino Blanco Rueda o Rosado Cigales

Vino Tinto Crianza Rioja

Café o Infusiones

Chupito de Licor

39 € por persona
(8% IVA incluido)

MENÚS EVENTOS 2011

MENÚ 2

A compartir cada 4:

Pastel de Pimientos con Anchoas y Pastel de Queso con sus Tostas

Rabas de Chipirón y Croquetas de Jamón Ibérico

Ensalada templada de Bacalao con Patata Panadera, Cebolla
Confitada y su Pilpil / persona

A elegir entre:

Lubina de crianza a la plancha con refrito de ajos

○

Entrecot plancha con Patatas, Pimientos y salsa de Queso asturiano
de Hojas

Tarta de Hojaldre de Torrelavega con Helado

Vino Blanco Rueda o Rosado

Vino Tinto Crianza Rioja

Agua Mineral

Café o Infusiones

Chupito de Licor

40 € por persona
(8% IVA incluido)

MENÚS EVENTOS 2011

MENÚ 3

A compartir C/4:

Surtido de Ibéricos con Quesucos de Cantabria

Pastel de Pimientos con Anchoas y Pastel de Queso con sus Tostas

Rabas de Chipirón y Croquetas de Jamón Ibérico

A elegir entre:

Merluza rellena de Marisco en salsa verde con Langostinos

•

Medallones de Solomillo de Ternera con salteado de Setas al Oporto

Tarta de Hojaldre de Torrelavega con Helado

Agua

Vino Blanco Rueda o Rosado Cigales

Vino Tinto Crianza Rioja

Café o Infusiones

Chupito de Licor

45 € por persona

(8% IVA incluido)

MENÚS EVENTOS 2011

MENÚ 4

A compartir C/4:

Surtido de Ibéricos con Quesucos de Cantabria

Pastel de Pimientos con Anchoas y Pastel de Hongos

Ensalada de Salmón ahumado, Queso fresco y Manzana con Frutos secos/ persona

A elegir entre:

Lomitos de Dorada de crianza al horno con Patata panadera y cebolla confitada

o

Entrecot plancha con Patatas y Salsa de Queso de Hojas asturiano

Tarta de Hojaldre de Torrelavega con Helado

Agua

Vino Blanco Rueda o Rosado Cigales

Vino Tinto Crianza Rioja

Café o Infusiones

Chupito de Licor

42 € por persona
(8% IVA incluido)

MENÚS EVENTOS 2011

INFORMACIÓN ADICIONAL:

1. El Menú escogido se fijará con, al menos, 10 días de antelación, lo que ayudará a agilizar la organización del Evento.
2. El número definitivo de asistentes se facilitará al Hotel con al menos 3 días de antelación. Sobre esta cifra el hotel admite una reducción del 5% en el número real de comensales, aquellos que sobrepasen este 5% de reducción se facturarán al 80% del precio contratado por cubierto.
3. La forma de pago será del 10% a la confirmación del servicio, y el resto a la finalización del evento.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- Aparcamiento cubierto gratuito.
- Minutas personalizadas
- Salón privado a partir de 25 comensales (bajo disponibilidad del hotel)