



**Posadas  
de España**  
*Hoteles Distintos*

## NAVIDAD 2012

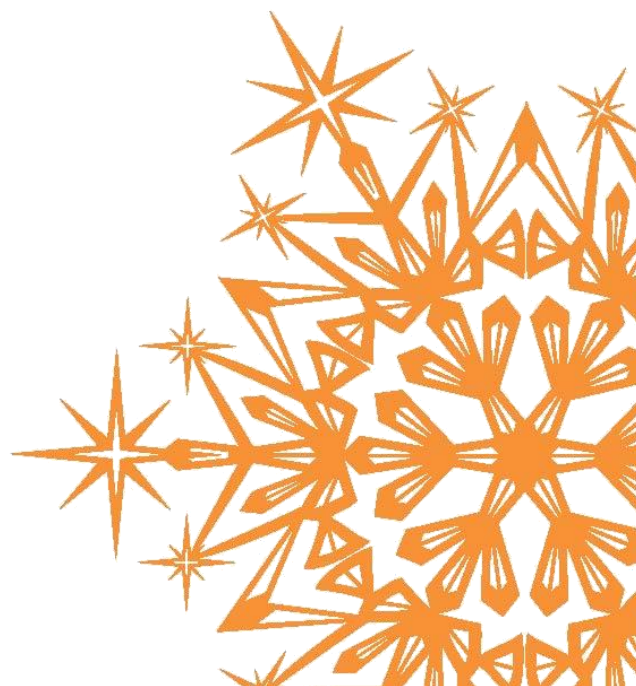
**Estimado Cliente,**

**Un año más le hacemos llegar nuestra oferta gastronómica para la celebración de su cena o almuerzo de Navidad.**

**A continuación encontrará una pequeña muestra, que esperamos sea de su agrado; en caso contrario, no dude en hacernos llegar sus preferencias y realizaremos un menú ajustado a sus necesidades.**

**Todo el equipo que componemos el HOTEL POSADAS DE ESPAÑA ASSET \*\*\*\* les agradecemos su confianza, les desea unas Felices Fiestas y un 2013 lleno de nuevas oportunidades.**

**Atentamente,**





**Posadas  
de España**  
*Hoteles Distintos*

## **MENU NAVIDAD 1**

### **Entrantes (a compartir entre 4 personas)**

**Cogollos de Tudela con ventresca de bonito y vinagreta  
de pimientos asados  
Langostinos 2 salsas  
Tabla de quesos y patés**

### **Plato Principal (a elegir)**

**Salmón en cama de trigueros con salsa de naranja  
amarga**

**o**

**Lomo bajo de buey con patatas panaderas**

### **Postre**

**Postre a su elección**

**\*\*\***

**Vino blanco D.O. Penedés**

**Vino tinto D.O. Rioja**

**Cava**

**Café o infusión**

**Precio por persona: 28€**

*IVA incluido*



**Posadas  
de España**  
*Hoteles Distintos*

## **MENU NAVIDAD 2**

### **Entrantes (a compartir entre 4 personas)**

**Surtido de ibéricos (jamón ibérico de bellota, salchichón,  
lomo y queso)  
Langostinos 2 salsas  
Volcán de verduras en tempura**

### **Plato Principal (a elegir)**

**Solomillo de buey con foie y patatas panaderas  
o  
Bacalao confitado en salsa de setas y algas**

### **Postre**

**Postre a su elección**

**\*\*\***

**Vino blanco D.O. Penedés  
Vino tinto D.O. Rioja  
Cava  
Café o infusión**

**Precio por persona: 32€**  
*IVA incluido*



## **MENU NAVIDAD 3**

### **Entrantes (a compartir entre 4 personas)**

**Espárragos con lascas de queso de cabra**  
**Surtido de ibéricos (jamón ibérico de bellota, salchichón,  
lomo y queso)**  
**Gambas en hilo de patata y crujiente de langostinos**  
**Ensalada de pollo en tempura**

### **Plato Principal (a elegir)**

**Cordero lechal asado con patatas asadas**  
**o**  
**Taco de merluza con carabineros y crema fina**

### **Postre**

**Postre a su elección**

**\*\*\***

**Vino blanco D.O. Penedés**  
**Vino tinto D.O. Rioja**  
**Cava**  
**Café o infusión**

**Precio por persona: 38€**

*IVA incluido*



## **MENU NAVIDAD 4**

### **Entrantes (a compartir entre 4 personas)**

**Surtido de ibéricos (jamón ibérico de bellota, salchichón, lomo y queso)**

**Surtido de croquetas (setas, cabrales, rabo de toro y jamón)**

**Carpaccio de salmón con boletus, piñones y lascas de parmesano**

### **Primer Plato**

**Hojaldre relleno de foie con reducción de Pedro Ximenez**

### **Plato Principal (a elegir)**

**Corvina al cava con almejas**

**o**

**Milhojas de confit de pato con queso de cabra gratinado y reducción de Oporto**

### **Postre**

**Postre a su elección**

**\*\*\***

**Vino blanco D.O. Penedés**

**Vino tinto D.O. Rioja**

**Cava**

**Café o infusión**

**Precio por persona: 45€**

*IVA incluido*



**Posadas  
de España**  
*Hoteles Distintos*

## **Oferta para la sobremesa**

### **Barra libre**

**Whisky (J&B, White Label y Ballantines)**

**Ginebra (Bombay y Beefeater)**

**Vodka (Eristoff)**

**Ron (Bacardi Blanco, Brugal Añejo y Bacardi Reserva)**

**Licor (Grand Pommier y Grand Pecher)**

**Cerveza, refrescos y zumos**

**Precio por 2 horas: 22€ (cómputo de menús adultos)**

**Precio hora extra: 12€ (cómputo de menús adultos)**

*IVA incluido*



**Posadas  
de España**  
*Hoteles Distintos*

**Por copas**

**Whisky (J&B, White Label y Ballantines)**

**Ginebra (Bombay y Beefeater)**

**Vodka (Eristoff)**

**Ron (Bacardi Blanco, Brugal Añejo y Bacardi Reserva)**

**Licor (Grand Pommier y Grand Pecher)**

**Copa: 6€**

**Refrescos y cerveza: 3€**

*IVA incluido*

**Por botella**

**Whisky (J&B, White Label y Ballantines)**

**Ginebra (Bombay y Beefeater)**

**Vodka (Eristoff)**

**Ron (Bacardi Blanco, Brugal Añejo y Bacardi Reserva)**

**Licor (Grand Pommier y Grand Pecher)**

**Botella: 55€**

**(incluye refrescos y hielo)**

*IVA incluido*



## **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

- **Es necesario cerrar mismo menú para todos los comensales. Si prefiere cerrar el primero y elegir entre dos segundos, consulte condiciones.**
- **Les ofrecemos el servicio contratado en un salón privado.**
- **Se considerará fecha reservada, previa entrega a cuenta, de una señal, la cual dependerá del número de comensales contratados.**
- **El número de comensales mínimos a facturar será el indicado con una antelación mínima de 4 días.**
- **El Hotel se reserva el derecho de penalizar por los comensales que, aun habiendo confirmado su asistencia, no se presentasen el día del evento.**

**Más información y reservas:**

**Dpto de Eventos**

**Tfno. 91 677 06 49**