



MENÚ DE NAVIDAD
2024

- HOTEL ALEXANDRE FIRA CONGRESS -



- Bienvenida -

Virutas de Jamón Ibérico sobre Focaccia con Tomate y AOVE

Gilda Vasca Alexandre

Croqueta de Boletus con Mayonesa Trufada

Cava Brut

Agua Aromatizada

Vino Rosado



-Noche Buena -

Entrante

Tartar de Salmón Marinado con Guacamole y Mango Con Peta Zeta de Lima

Principal

Zarzuela de Merluza a la Marinera con Almejas y Mejillones

o

Lingote de Ibérico con Salsa de Vino Dulce y Cebolletas sobre Puré de Chirivía

Postre

Tronquito Navideño



- Navidad -

Entrante

Escudella con su *Carn d'Olla* Tradicional

Principal

Bacalao Confitado con Crema de Espinacas y Piñones

o

Redondo de Ternera a la Catalana con Patatas Enanas al Romero

Postre

Tronquito Navideño

69 € IVA Incl.



- San Esteban -

Entrante

Canelón de Pollo Rustido con Bechamel de Boletus y Reducción de Palo Cortado

Principal

Corvina a la Brasa con Graten de Patata y Puerro en Salsa de Cigalas

o

Solomillo de Ternera con Crema de Patata Trufada y Puntas de Foie con Cebollitas Perla

Postre

Tronquito Navideño

69 € IVA Incl.



- Menú Vegano y Celíaco -

Entrante

Canelón de Calabacín Relleno de Queso y Verduritas con Salsa Agridulce

Principal

Arroz Seco de Verduritas de Temporada

Postre

Abanico de Fruta Fresca con Sorbete de Lima

69 € IVA Incl.



Menú Infantil

Entrante

Canelones de Ternera con Bechamel Tradicional

Principal

Finguers de Pollo con Patatas Fritas

Postre

Dúo de Helado

30 € IVA Incl.

- BODEGA -

Agua Mineral y Agua con Gas

Refrescos y Cerveza

Vino Blanco y Vino Tinto

Cava

Café e Infusiones

Selección de Neulas y Turrónes





- Servicios Adicionales -

- Carro Licores.....5€ p/p
- Copa No Premium8€ p/p
- Copa Premium.....10€ p/p
- Barra Libre 1 hora.....17€ p/p
- Barra Libre 2 horas.....23€ p/p

- Condiciones de Reserva -

- Precios con IVA incluido, **PARQUING EXTERIOR INCLUIDO** (según disponibilidad)
 - En caso de contratar servicio de DJ, será obligatoria la contratación de la Barra Libre.
 - Para la contratación de la Barra de Bebidas según consumo, se exigirá un mínimo de facturación.
 - 15 días antes del evento se deberá confirmar por escrito el número total de comensales y el menú escogido.
 - Para reservar el espacio se pedirá el 50% de la proforma en el momento de la confirmación, y el importe restante deberá ser abonado 10 días antes del evento
 - No serán aplicables descuentos y/o promociones de ningún tipo.
- PARA MÁS INFORMACIÓN CONTACTE CON NUESTRO DEP. COMERCIAL
comercial3@firacongress.com o llame al número de teléfono 93 267 18 00

SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, HAGANOSLO SABER, ADAPTAREMOS EL MENÚ A SUS NECESIDADES



Para más información y reservas, contacte con nuestro departamento de comercial comercial3@firacongress.com o llame a número de teléfono 93 267 18 00

Hotel Fira Congress****
c/ José Agustín Goytisoló 9-11
08908 – Hospitalet de Llobregat
Barcelona