

Menús Navidad para Grupos

GALLERY **GH** HOTELES
MOLINA LARIO
★ ★ ★ ★



Menú 1

Menú Navidad

38 € / persona

IVA incluido

Para Compartir...

Vasito de paté de ave al Jerez con *regañás*

Crema de calabaza y jengibre con taquitos de panceta ahumada y parmesano

Croquetas caseras de jamón ibérico con emulsión de tomillo fresco

Patatas con emulsión de kimchi

Mini camperito Matiz

Seguimos con...

Lomo de salmón a la parrilla con salteado de hinojo, calabacín semi picante, salsa de cava y estragón

o

Asado de lomo de cerdo a 55° con estofado de champiñones, jamón ibérico y salsa de boletus con Tío Pepe

Algo dulce...

Torrija caramelizada de turrón con crema inglesa y helado de canela

Menú 2

Menú Navidad

39 € / persona

IVA incluido

Para Compartir...

Vasito de paté de ave al Jerez con *regañás*

Crema de calabaza y jengibre con taquitos de panceta ahumada y parmesano

Croquetas caseras de jamón ibérico con emulsión de tomillo fresco

Patatas con emulsión de kimchi

Mini camperito Matiz

Seguimos con...

Lomo de dorada a la parrilla con espárragos verdes a la brasa, parmentier de patatas, AOVE con salsa de ajos tostados y tomillo

o

Pavo navideño con su jugo del asado, dátiles, orejones y "majao" de patatas tradicional

Algo dulce...

Torrija caramelizada de turrón con crema inglesa y helado de canela

Menú 3

Menú Navidad

42 € / persona

IVA incluido

Para Compartir...

Vasito de ensaladilla rusa de centollo y verduras encurtidas

Croquetas caseras de jamón ibérico con emulsión de tomillo fresco

Fondue de patatas con crema de queso ahumado y togarashi

Seguimos con...

Parrillada de verduras asadas con romesco de avellanas y salsa de hongos al oloroso

Terminamos con...

Lomo de bacalao "en suquet" con Pak Choi, patatas confitadas con ajo y guindillas

o

Taco de presa de cerdo ibérico a la parrilla con compota de invierno con canela, Pedro Ximénez y salsa ligera de chalotas al Oporto

Algo dulce...

Pastel ruso con crumble de avellanas, salsa de chocolate con leche y helado de *gianduja*

Menú Degustación

Menú Navidad

45 € / persona

IVA incluido

Abrimos boca con...

Tartar de tomate rosa con atún ahumado, brotes de albahaca y licuado de verduras texturizado

Seguimos con...

Arroz cremoso de boletus con langostinos y queso curado

A continuación...

Lomo de merluza de anzuelo confitado con guiso de pochas, berberechos, puré cremoso de batata y comino

Terminamos con...

Solomillo de ternera a la parrilla con patatas *à la crème*, parmesano, shitakes, tomate seco con salsa de naranja y Oporto rojo

Algo dulce...

Pastel ruso con crumble de avellanas, salsa de chocolate con leche y helado de gianduja

Bebidas

Menú Navidad

Bebida incluida en todos los menús:

Bodega Torres

Cava Brut Nature

Cafés e infusiones

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Una copa o licor

Condiciones

Menú Navidad

El número mínimo de comensales para la reserva de una sala privada es de 20 personas con un máximo de 170 personas.

El cliente deberá comunicar el número final de asistentes y el menú elegido 7 días antes del evento. Se podrá reconfirmar el número de comensales, 3 días antes del evento siendo ese número comunicado el mínimo fijo a facturar.

Si se desea modificar el número de comensales 48 h. antes del evento se procederá de la siguiente manera:

- a) Si se desea ampliar el número de comensales, deberá ser bajo petición y aprobación por parte del hotel.
- b) Si se desea reducir el número de comensales, se realizará bajo penalización cobrando el 50 % del precio de venta pactado a partir del tercer comensal que falte, condonando así los dos primeros comensales el hotel Molina Lario. Las cancelaciones que se produzcan el mismo día de evento se abonarán al 100 %.

En caso de celebración diurna, la sala estará a disposición del grupo sin coste adicional hasta las 17:30 h y hasta las 19:30 h como hora máxima, teniendo que abonar 2 horas de servicio de camarero: 40 € + 21% IVA. En caso de celebración nocturna, la sala estará a disposición del grupo hasta las 00:30 h y hasta las 2:30 h como hora máxima teniendo que abonar 2 horas de servicio de camarero: 40 € + 21% IVA y pudiendo aumentar el número de horas bajo previa petición y negociación de las mismas.

El cliente tiene la posibilidad de comunicar, por deferencia hacia algún invitado, la elaboración de cualquier menú especial que le fuera necesario: alérgico a algún alimento, dieta especial, vegetarianos. El cliente podrá pedir cualquier tipo de extra que no esté contemplado en el menú, entregándose el presupuesto de lo solicitado en la mayor brevedad posible.

El contratante declara haber leído y entendido las condiciones generales teniendo este que cumplimentarse con sus datos y remitirlo firmado a la siguiente dirección: imunoz@galleryhoteles.com con nombre y apellidos, firma, fecha y teléfono de contacto.

Forma de Pago:

Reserva 200 € (entrega a cuenta).

Si se suspendiera o se desplazara el evento, no se devolverá la fianza, indistintamente del motivo por el que se produjera. La única forma de pago que la empresa admite el día del evento es en efectivo o tarjeta de crédito, si el cliente desea pagar de otra forma debería de conocerse con 48 h de antelación y previa aceptación por parte del hotel.