

Menús Navidad

GALLERY  HOTELES
MOLINA LARIO
★ ★ ★ ★



Menú 1

Menú Navidad



Menú 1 38 € / persona
IVA incluido

Ensalada de salmón ahumado y marinado, hojas tiernas de lechuga, apio y col con vinagreta de yogur, lima y eneldo

Cestita de croquetas caseras del puchero con hummus de garbanzos

Vasito de paté de ave al Jerez con regañás

.....

Risotto de verduras y setas con virutas de jamón ibérico

Lomitos de pez espada a la parrilla, romescu de avellanas y tallarines de verduras marinadas a la bilbaína

o

Pechuga de pollo de corral asada con manzana verde, salsa de curry rojo, dados de mango caramelizados con jengibre y canela

.....

Torrija caramelizada con praliné de almendras, crumble y helado de gianduia



Menú 2

Menú Navidad



Menú 2 38 € / persona
IVA incluido

Ensalada de salmón ahumado y marinado, hojas tiernas de lechuga, apio, col con vinagreta de yogur, lima y eneldo

Cestita de croquetas caseras del puchero con hummus de garbanzos

Vasito de paté de ave al Jerez con regañás

.....

Risotto de verduras con setas y virutas de jamón ibérico

Lomitos de merluza a la plancha con velouté de vinagre de Jerez, estragón con taco de piña a la parrilla y tomatitos semi secos

o

Ternera asada con salsa crema de boletus edulis, láminas de trufas y patatas a la crème

.....

Torrija caramelizada con praliné de almendras, crumble y helado de gianduia



Menú 3

Menú Navidad



Menú 3 42 € / persona
IVA incluido

Ensalada templada de queso de cabra malagueña con berros, vinagreta de miel especiada y mostaza con cebolla caramelizada y nueces

Vasito de paté de ave al Jerez con regañás

Tabla de ibéricos para abrir boca con pan de hogaza y tomate rallado

Lomo de corvina a la parrilla con majado de patatas, aceitunas negras, AOVE, crema ligera de puerros y lemon grasso

Presa de cerdo ibérico adobao con brocheta de champiñones y verduras, parmentier de patata y migas crujientes

Bisque de marisco con toques anisados, langostinos tomatitos yakitori y tartar de verduras tiernas al estilo ceviche

Pastel Ópera con merengue seco y crema de chocolate negro y café noir



Menú Degustación

Menú Navidad



Menú Degustación 45 € / persona
IVA incluido

Ensalada César con pavo asado, panceta ahumada y parmesano

Tabla de ibéricos para abrir boca con pan de hogaza y tomate rallado

.....

Parrillada de verduras de temporada con queso de cabra gratinado y consomé ligado de gallina asado al Jerez

Lomo de bacalao confitado con falso risotto marino de patatas, salsa de almeja malagueña y cilantro

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de Oporto rojo y castañas, setas de cardo a la plancha, cremoso de patata y jamón ibérico

.....

Tartita de praliné con sopa de turrón y helado de choco-orange



Bebidas

Menú Navidad

Bebida incluida en todos los menús:

Bodega Torres

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Cava brut nature

Cafés e infusiones

Una copa o licor

Condiciones

Menú Navidad

El número mínimo de comensales para la reserva de una sala privada es de 15 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 se deberá abandonar como máximo a las 19:30 h. En caso de celebración nocturna, se abandonará máximo a las 2:30 h. Ambos horarios solo con contratación previa de barra libre 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. Una vez establecida la hora de comienzo del evento, se tendrá una deferencia en tiempo sin coste de posible retraso de 30 minutos, pasados los 30 minutos se contabilizará un cargo de 75,00€ + 21%IVA.

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. El mismo día del evento, a la salida, se deberá de abonar el 100 % del total menos la reserva adelantada. 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.