



# Hotel f&g Sol Costa Daurada

## MENÚS DE EMPRESA

### **PRIMEROS:**

- Ensalada tibia de setas
- Hojaldre relleno de frutos de mar gratinado con salsa americana
- Popurrí de ensaladas con virutas de jamón y queso de cabra
- Sopa de raviolis a la crema de queso parmesano
- Parrillada de verduras al romesco

### **SEGUNDOS:**

- Chipirones estilo Pelayo con salteado de arroz
- Solomillo ibérico en salsa con guarnición
- Entrecot a la parrilla con salteado de setas y patata graten
- Suprema de merluza a la koskera
- Milhojas de ave a la crema de champiñones con guarnición

### **POSTRES:**

- Surtido de mini reposteria
- Tarta massini con salsa toffe
- Tulipa de helados variados
- Crema inglesa con helado de vainilla

**Bebidas incluidas: Vino de la casa, aguas y cafés**

25,00€ por persona



# Hotel f&g Sol Costa Daurada

## Extras

- Aperitivo de bienvenida con barra libre: 9,00€
- Si desea copa de cava de bienvenida: 2,00€
- Si desea copa de cava con el postre: 2,00€
- Si desea carro de licores: 3,00€

## ***NOTAS ADICIONALES***

Se debe seleccionar **un único menú compuesto de un primero, un segundo y un postre** para todos los comensales y es de indispensable requisito que se envíe esta información con 15 días de antelación, en caso contrario el hotel se reserva el derecho de confeccionar el menú más idóneo.

Confirmación del número exacto de comensales 72 horas antes del banquete para realizar la reserva.

La empresa se reserva el derecho de modificar los menús y los precios, sin previo aviso, excepto en aquellos banquetes contratados.

IVA no incluido