



Hotel f&g Sol Costa Daurada

MENÚ Nº 1

Revuelto de setas con ajos tiernos y crujiente de jamón con tostaditas

Solomillo de ternera a la parrilla con parilla de verduras
y queso de cabra con jalea de tomillo

Pastelería francesa

Vino Blanco:

Viña Sol – DO Penedès

Vino Tinto:

Joan D'Anguera – DOMontsant

Agua mineral

Cafés

32,00€ / persona



Hotel f&g Sol Costa Daurada

MENÚ Nº 2

Montadito mar y montaña
Canapé de caviar
Tostaditas de salmón con queso cremele aromatizado al eneldo
Mini tartaletas de escalibada con anchoas
Picas de buñuelos de bacalao con salsa tártara
Mejillones rellenos de frutos del mar
Datiles con beicon

Escalopines de ternera con salsa de frutos rojos con arroz al curry
y cebollitas glaseadas
O
Dorada a la donosti con guarnición

Brocheta de frutas con chocolate y helado de ron con pasas

Vino Blanco:
Viña Sol – D.O. Penedés
Vino Tinto:
Joan D` Anguera – D.O.Montsant

Agua mineral
Cafés

40,00€ / persona



Hotel f&g Sol Costa Daurada

MENÚ Nº 3

Surtido de ibéricos con pan con tomate
Espárragos de Navarra con vinagreta de manzana
Picas de pulpo con langostinos al perfume de jerez
Mini croquetas de erizo de mar con salsa rosa
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa de pimientos
Daditos de atún en escabeche con verduritas

Ensalada de hongos y cigalas sobre lecho de ahumados
con vinagreta de piñones

Paletilla de cordero al estilo Aragón
con patatas confitadas al perfume de tomillo

Tarta Massini con coulis de frutos rojos y mango
con helado de chocolate blanco y mango

Vino Blanco:

Viña Sol – D.O. Penedés

Vino Tinto:

Joan D` Anguera – D.O.Montsant

Agua mineral

Cafés

55,00€ / persona



Hotel f&g Sol Costa Daurada

MENÚ N° 4

Surtido de canapés selectos
Chupito de melón y de gazpacho con crujiente de jamón
Surtido de quesos con frutos secos
Picas de salmón tártaro
Brochetas de langostinos con harina de almendra
Daditos de bacalao confitados con alioli de membrillo
Chupachup de codornices en escabeche
Champiñones a la parrilla rellenos de jamón

* * * * *

Solomillo de ciervo con salsa de frutos del bosque con manzana agria

* * * * *

Lubina a la espalda al orio de modena con crujiente de puerros

* * * * *

Tarta de chocolate blanco y negro en dos texturas y helado de papaya

Vino Blanco:

Viña Sol – D.O. Penedés

Vino Tinto:

Joan D` Anguera – D.O.Montsant

Agua mineral

Cafés

60,00€ / persona



Hotel f&g Sol Costa Daurada

MENÚ Nº 5

Surtidos de ibéricos pan con tomate y aceite de Ciurana

Surtido de hojaldritos horneados con sésamo

Montaditos de pimiento de piquillo con gulas al ajillo

Pincho de anchoas sobre endivias con relleno de bonito y tomate

Brocheta de pulpo de feria

Pimiento de piquillo rellenos de bacalao con salsa de pimientos

Croquetas de erizo de mar con salsa tártara

Pincho de champiñones y langostinos con vinagreta de piperazas

Solomillo de avestruz con salsa de pimienta verde con guarnición

Bacalao confitado y gratinado con alioli de pera con piperaza de pimiento

Sopa de frutas al perfume Kira y helado de vainilla con menta fresca

Vino Blanco:

Viña Sol – D.O. Penedés

Vino Tinto:

Joan D` Anguera – D.O.Montsant

Agua mineral

Cafés

65,00€ / persona



Hotel f&g Sol Costa Daurada

NOTAS

- Todos los menús incluyen centros de flores en las mesas
 - Si se desea copa de cava durante el aperitivo/postre hay un coste adicional: 2,00€ / persona
 - Si se desea carro de licores hay un coste adicional: 3,00€ / persona
- Si se desea servicio de Barra libre hay un coste adicional: 10,00€ / persona (2 horas) o 5,00€ / persona (1 hora)

INFORMACIÓN ADICIONAL

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.

Se reconfirmará 72 horas antes del banquete el número exacto de comensales y este número será el mínimo que se facturará y se entenderá como definitivo a todos los efectos.

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

CONDICIONES DE PAGO:

- *40% en el momento de realizar la reserva. El espacio no se considerará reservado hasta que no se haya abonado dicha cantidad.*
- *60% 2 días antes del evento.*
- *Los extras de la cena se abonarán en pago directo al finalizar la cena.*

7% IVA no incluido