

## Menús Ejecutivos

### Menú Ejecutivo 1

#### Entradas (a elegir)

- Crema de Champiñones con Aceite de Trufa
- Salmorejo Cordobés con su Guarnición
- Ensalada de Tomate con Mozzarella
- Pastel de Cabracho con Salsa Rosa

#### Platos Principales (a elegir)

- Arroz Caldoso de Marisco (máximo 60 personas)
- Cogote de Merluza a la Donostiarra
- Albóndigas de Ibérico con Trufa y Papas
- Roast Beef con Papas Panaderas

#### Postres (a elegir)

- Crema Catalana
- Surtido de Helados
- Macedonia de Frutas Naturales
- Papaya con Naranja

#### Bebida

- Agua
- Refrescos
- Vino Blanco o Tinto de la Casa
- Café o Infusiones

Precio por persona: 35.00 € (IGIC no Incluido)

## Menús Ejecutivos

## Menú Ejecutivo 2

### Entradas (a elegir)

- Ajoblanco con Uvas
- Parrillada de Verduras con Jamón Ibérico
- Ensalada César de Pollo de Corral
- Pastel de Puerros con Salsa de Hongos

### Platos Principales (a elegir)

- Arroz Cremoso con Setas y Parmesano
- Medregal a la Plancha con Vinagreta de Tomate
- Confit de Pato con Salsa de Oporto
- Solomillo de Cerdo al Roquefort

### Postres (a elegir)

- Mouse de Chocolate
- Natillas de Mango
- Surtido de Helados
- Brazo de Gitano con Salsa de Vainilla

### Bebida

- Agua
- Refrescos
- Vino Blanco o Tinto de la Casa
- Café o Infusiones

Precio por persona: 38.50 € (IGIC no Incluido)

## Menús Ejecutivos

### Menú Ejecutivo 3

#### Entradas (a elegir)

- Gazpacho de Mango con Manzana y Langostinos
- Ensalada de Queso Rulo de Cabra con Vinagreta de Frambuesas
- Calabacines Rellenos de Bacalao con Salsa de Pimientos Rojos
- Carpaccio de Ternera con Queso Parmesano

#### Platos Principales (a elegir)

- Macarrones al Ajillo con Langostinos
- Bacalao con Piñones y Espinacas
- Carrillera de Ternera en Salsa de Vino Tinto
- Bombón de Solomillo Ibérico con Foie

#### Postres (a elegir)

- Copa de Arroz con Leche y Canela
- Chocolatissimo
- Pannacotta de Frutos Rojos
- Polvitos Uruguayos

#### Bebida

- Agua
- Refrescos
- Vino Blanco o Tinto de la Casa
- Café o Infusiones

Precio por persona: 42.00 € (IGIC no Incluido)

## **Menús Ejecutivos**

### **Condiciones de Contratación**

El Menú deberá cerrarse como mínimo una semana antes del evento. El menú seleccionado incluye:

- Mantelería Burdeos y Blanca, con fundas y lazos para las sillas
- Servicio de Camareros.
- Centros Florales estándar para las mesas del Salón.

### **Condiciones de Pago**

- La reserva quedará formalizada mediante la entrega de un depósito de 30% del servicio solicitado. Éste podría formalizarse remitiendo un talón nominativo a nombre de Hotelera Nueva Canaria, S.A. con C.I.F. número A-35.366.095. o bien, a través de nuestra cuenta corriente de la Banca March, entidad 0061, oficina 0156, D.C. 17 y número de cuenta 003 1870113, en la Calle Triana, 43. 35002 Las Palmas de Gran Canaria. (le agradeceríamos nos remitiera copia vía e-mail o al fax número 928 29 14 37).
- 80% del servicio solicitado un mes antes del evento.
- 100% del servicio solicitado 72 horas hábiles antes de la realización del evento, momento en el cual se efectuará el cierre de número de asistentes, siendo éste el número mínimo a facturar
- Los extras que se generen durante el transcurso del servicio deberán abonarse al término del evento.

### **Condiciones de Cancelación**

- Un mes antes del evento: 25% del importe de los servicios solicitados.
- 15 días antes del evento: 50% del importe de los servicios solicitados.
- 72 horas antes del evento: el 100% del importe del servicio.

### **Observaciones**

- Menús especiales: Disponemos de menús adaptados para vegetarianos, alérgicos, celíacos.
- No se permiten comidas ni bebidas que no hayan sido contratadas a través del Hotel.
- Todos los precios ofertados son válidos durante el año 2011.
- Al importe total de la factura habrá que añadirle el 5% de IGIC.