Cóctel Navideño

49 € · IVA INCLUIDO

Aperitivos fríos

Wonton de foie-gras, melmelada de higo

Corazón de alcachofa en tempura, mayonesa de ajo y limón

Mesa temática de quesos y embutidos artesanales con confituras y frutos secos

Bruschetta de focaccia con queso de cabra

Pastelito de parmesano con chantilly de tartufata

Vitello tonnato, granada y mostaza encurtida

Tartar de salmón, yema de huevo deshidratada y trigo sarraceno tostado

Aperitivos calientes

Nuestras croquetas de carne asada

Brocheta de cerdo a baja temperatura, lacada con hoisin y cebolleta

Vol-au-vent de setas y pato confitado

Tom Kha Goong (sopa thai de gamba)

Degustación de arroz negro con frutos del mar y mousse suave de alioli

Postres

Surtido de nuestras mejores elaboraciones dulces

Brochetas de fruta

Bebidas

Vino blanco Lasurreal D.O. Empordà

Vino tinto Lasurreal D.O. Empordà

Cava Perelada Festival Brut D.O Cava

Café i infusions

Petit fours

DoubleTree by Hilton™ Girona

Menú 1

45 € · IVA INCLUIDO

Pica-pica en mesa

Tabla de embutidos y quesos artesanales

Corazón de alcachofa en tempura,
mayonesa de ajo y limón

Gravlax de salmón con remolacha, salsa de miel
y mostaza, chía

Nuestras croquetas de carne asada

Segundo a elegir

Opción 1
Meloso de presa de cerdo ibérico, puré de calabaza
y patatas al pimentón

Opción 2
Filete de dorada, brócoli al toque de limón, boniato
asado y granada

Postre

Bûche de Noël, fruta de la pasión
y crema de castaña

Bebidas

Vino blanco Lasurreal D.O. Empordà

Vino tinto Lasurreal D.O. Empordà

Cava Perelada Festival Brut D.O Cava

Café e infusiones

Petit fours

DoubleTree
by Hilton™
GIRONA

Menú 2

55 € · IVA INCLUIDO

Aperitivos

Tabla de embutidos y quesos artesanales

Wonton de foie-gras, mermelada de higo

Bruschetta de focaccia con queso de cabra

Entrante

Gravlax de salmón con remolacha, salsa de miel y mostaza, chía

Principal

Opción 1

Pierna de cordero, puré de patata trufado, cebolla y zanahoria caramelizadas

Opción 2

Corballo a la brasa, puerro con mantequilla y kumquat encurtido

Postre

Bûche de Noël, fruta de la pasión y crema de castaña

Bebidas

Vino blanco Jardins D. O. Empordà

Vino tinto Jardins D. O. Empordà

Cava Perelada Festival Brut D.O Cava

Agua, refrescos, cervezas, café e infusiones

Petit fours

DoubleTree by Hilton™ Girona

Menú 3

65 € · IVA INCLUIDO

Aperitivos

Surtido de ibéricos y quesos artesanales

Entrante

Carpaccio de eryngii «seta japonesa», granizado
de vieira, confitado de limón y granada, edamames

Pescado

Cola de rape, chirivía en texturas, espinacas,
queso azul y trigo sarraceno

Carne

Pechuga de pintada rellena de arándano rojo
y tartufata, milhojas de patata

Postre

Bûche de Noël, fruta de la pasión
y crema de castaña

Bebidas

Vino blanco Inspirador D.O. Empordà

Vino tinto Viña Salceda D.O. Rioja

Cava Perelada Brut Rosé D.O Cava

Agua, café e infusiones

Petit fours

DoubleTree by Hilton™ Girona

Condiciones de contratación

RESERVAS: +34 972 41 46 00 / comercial.dtgirona@urh-hoteliers.com

Con el fin de garantizar una correcta organización y ofrecer el mejor servicio posible, detallamos a continuación las condiciones aplicables a las reservas de grupos:

ELECCIÓN DEL MENÚ
Para una misma reserva, todos los comensales deberán disfrutar del mismo menú.

DIETAS ESPECIALES Y ALERGIAS
Disponemos de alternativas para dietas especiales. Para poder adaptar el menú adecuadamente, será necesario comunicar con una antelación mínima de **10 días** cualquier alergia, intolerancia o necesidad alimentaria especial.

DURACIÓN DEL SERVICIO
La duración máxima del servicio es de **2 horas y 30 minutos.**
Para el servicio de comida, la hora de inicio no podrá ser posterior a las **14:00 h**, y para el servicio de cena, a las **21:00 h**.

En caso de que el servicio se prolongue más allá de las **16:30 h** en el caso de la comida o de las **23:30 h** en el caso de la cena, se aplicará un suplemento equivalente al **25 %** del importe de los servicios contratados por cada media hora o fracción adicional.

CONFIRMACIÓN Y FORMA DE PAGO
En el momento de confirmar la reserva, se requerirá un pago del **50 %** del importe total contratado. El **50 %** restante deberá abonarse como máximo **15 días antes de la fecha del evento**.

Se permitirá una variación del número final de comensales de hasta un **10 %**, siempre que dicha modificación sea comunicada con una antelación mínima de **48 horas**.

NÚMERO MÍNIMO DE COMENSALES
Los menús y las condiciones especiales para grupos se aplican a reservas de un mínimo de **20 personas**.

DOUBLETREE
by Hilton™
GIRONA