

MENÚS EMPRESA

Navidad 2026

Menú Nieve

(mín. 16 pax - máx. 60 pax)

PICA PICA

(un plato por cada 4 comensales)

Ensalada de tarrina de foie, higos y virutas de jamón de pato
Virutas de jamón ibérico
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
Croqueta de asado de Navidad con reducción de salsa *Demi Glace*
Pulpo a la gallega sobre parmentier

SEGUNDOS a escoger

Bacalao cocido a baja temperatura sobre crema de setas, reducción de ratafia y polvo de pistachos tostados
Suquet de rape al estilo de los pescadores con aromas de vino blanco
Pansa Blanca DO Alella
Confit de pato con salsa de cava *DO Alella*, cítricos y frutos rojos
Meloso de ternera guisado con setas y sutiles aromas de trufa

POSTRES a escoger

Crema catalana con quebradizo de azúcar
Mousse de turrón de Jijona con notas de chocolate
Cúpula de chocolate en texturas

Dulces navideños en el centro de la mesa

Agua osmotizada, Refresco o Cerveza o vino blanco (Almodí Petit Blanc DO Terra Alta) o vino negro (Almodí Negre DO Terra Alta).
Copa de brindis de cava Brut Nature 23.6
Café / Infusión

54.00€ + 10% IVA

Menú Luz

(mín. 16 pax - máx. 60 pax)

PRIMEROS a escoger

Crema de marisco con mini canelón de rape
Hojaldre con manzana caramelizada, foie micuit, rúcula, reducción de vino dulce, polvo de maíz y vinagreta de grosella
Carpaccio de gambas con bouquet de escarola aliñado con vinagreta de granada y azafrán de *la Conca*, reducción de gamba y polvo de pistachos tostados
Canelón de asado de navidad con salsa bechamel trufada

SEGUNDOS a escoger

Medallón de filete de ternera con salsa *Demi Glace* y patata *Anna*
Tarrina de cordero en salsa de asado acompañado con chutney de piña con perfume de canela
Suquet de rape al estilo de los pescadores con aromas de vino blanco *Pansa Blanca DO Alella*
Corvina a la Donostiarra con wok de verduras y gambas

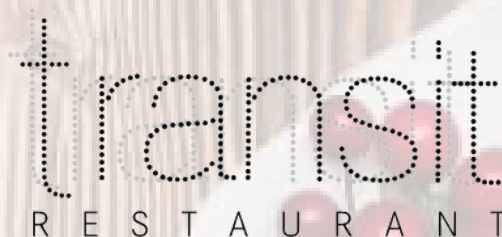
POSTRES a escoger

Crema catalana con quebradizo de azúcar
Mousse de turrón de Jijona con notas de chocolate
Cúpula de chocolate en texturas

Dulces navideños en el centro de la mesa

Agua osmotizada, Refresco o Cerveza o vino blanco (Almodí Petit Blanc DO Terra Alta) o vino negro (Almodí Negre DO Terra Alta).
Copa de brindis de cava Brut Nature 23.6
Café / Infusión

58.00€ + 10% IVA



**HOTEL AUGUSTA BARCELONA VALLÈS
AUTOPISTA AP7 SALIDA 133
08410 VILANOVA DEL VALLÈS – SPAIN**

**TELF.: +34 93 845 60 50
MÓVIL: +34 669 947 918**

**CONVENCIONES@HOTELAUGUSTAVALLÈS.COM
WWW.HOTELAUGUSTAVALLÈS.COM**



MENÚS EMPRESA

Navidad 2026

Menú Estrella

(a partir de 60 pax)

PRIMEROS

Escoger entre 2 opciones

Tartar de tomate y aguacate con langostinos cocidos al vapor
Canelón de rape y langostinos con velouté de marisco
Crema de gambones con ravioli de buey de mar
Ensalada de paté con jamón de pato, cítricos y almendras garrapiñadas

SEGUNDOS

Escoger entre 2 opciones

Medallón de filete de ternera con salsa *Demi Glace* y patata *Anna*
Tarrina de cordero con salsa de miel y mostaza acompañado de parmentier
Suquet de rape al estilo de los pescadores con aromas de vino blanco *Pansa Blanca DO Alella*
Supremas de lubina rellena con duxelle de setas, butifarra negra y crema de calabaza

POSTRES

Escoger entre 2 opciones

Crema catalana con quebradizo de azúcar
Mousse de turrón de Jijona con notas de chocolate
Cúpula de chocolate en texturas

Dulces navideños en el centro de la mesa

Agua osmotizada, Refresco o Cerveza o vino blanco (Almodí Petit Blanc DO Terra Alta) o vino negro (Almodí Negre DO Terra Alta).
Copa de brindis de cava Brut Nature 23.6
Café / Infusión

60.00€ + 10% IVA

Lunch Navideño

(a partir de 60 pax)
Servicio de 2h de duración

PASE CON BANDEJA

Degustación de ensalada de tarrina de foie, higos y virutas de jamón de pato
Tartar de atún con aguacate y notas orientales
Niguiri de entrecot con dado de foie y reducción de Moscatel
Degustación de pulpo a la gallega sobre parmentier de patata
Langostinos en tempura *Shiso* y notas de salsa romesco
Croqueta de gamba con velo de papada ibérica
Mini patata gratén con salsa brava del chef
Bao de pollo asado de payés con salsa catalana y mayonesa de ciruelas

BUFFET SALADO

Estación de quesos seleccionados por nuestro chef
Jamón ibérico con pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra
Daditos de filete de ternera con salsa Pedro Ximénez y aromas de trufa
Cata de mini canelón de rape, langostinos y setas con velouté de marisco

BUFFET DULCE

Rocas de chocolate
Surtido de miniaturas de pasteles escogidos por nuestro chef
Surtido de gominolas de fruta y azúcar
Pequeño surtido de dulces navideños

BEBIDAS

(Barra libre durante el servicio)

Agua osmotizada, Refresco o Cerveza o vino blanco(Almodí Petit Blanc DO Terra Alta) o vino negro (Almodí Negre DO Terra Alta).
Copa de brindis de cava Brut Nature 23.6
Café / Infusión

68.00€ + 10% IVA



HOTEL AUGUSTA BARCELONA VALLÈS
AUTOPISTA AP7 SALIDA 133
08410 VILANOVA DEL VALLÈS – SPAIN

TELF.: +34 93 845 60 50
MÓVIL: +34 669 947 918

CONVENCIONES@HOTELAUGUSTAVALLÈS.COM
WWW.HOTELAUGUSTAVALLÈS.COM



AUGUSTA

HOTEL.BARCELONA.VALLÈS
