
HOTEL
CASA FUSTER
★ ★ ★ ★ ★ G.L
MONUMENT • MONUMENTO • LANDMARK
BARCELONA
Felices
Fiestas
EMPRESAS Y GRUPOS
hotelescenter.com
(+34) 900 202 000

Menú 1

Hivern Al Passeig

APERITIVOS

Croqueta de patata, butifarra negra y manzana asada

Coca fina de tomate confitado, queso Tou dels Til·lers y albahaca

Mini tartaleta de brandada de bacalao con oliva negra

ENTRANTE

Crema fina de remolacha y puerro confitado,
avellana tostada y aceite de setas

PRINCIPAL A ESCOGER

Lomo de bacalao con crema de coliflor, espinacas
y pil pil suave de piñones

o

Meloso de ternera al vino rancio con gratén de patata
y zanahoria glaseada

POSTRE

Sorbete de mandarina, crema catalana ligera

y crumble de almendra

PETIT FOURS NAVIDEÑOS

Neulas, turrones y mignardises de la casa

BODEGA

Can Bas d'Origen P5, D.O Penedés

Can Bas d'Origen P9, D.O Penedés

Cava Pere Ventura Tresor Gran Reserva, D.O Cava

PRECIO POR PERSONA: 95,00 € IVA INCLUIDO

Menú 2

Nadal de Pedra i Flor

APERITIVOS

Croqueta de alcachofa y queso curado

Brioche de pollo rustido, col encurtida y mostaza suave

Sablé de parmesano con tomate asado y reducción de ratafía

ENTRANTE

Ensalada de calabaza asada, queso de cabra, nueces,
brotes tiernos y aliño de ratafía

PRINCIPAL A ESCOGER

Corvina al horno con parmentier de hinojo,
espárragos trigueros y salsa suave de cava

o

Pintada rustida con puré de boniato,
cebollitas glaseadas y jugo de moscatel

POSTRE

Sorbete de mandarina, crema catalana ligera

y crumble de almendra

PETIT FOURS NAVIDEÑOS

Neulas, turrones y mignardises de la casa

BODEGA

Miranda d'Espiells, D.O. Penedès

Casa Vella d'Espiells, D.O Penedés

Cava Juve&Camps Reserva de la Familia, D.O Corpinat

PRECIO POR PERSONA: 105,00 € IVA INCLUIDO

Menú 3

Casa Fuster d'Hivern

APERITIVOS

Royal de cebolla de Figueres con crema de queso Comté y trufa

Tartaleta de anguila ahumada, manzana verde y apionabo

Mini coca de escalivada, anchoa y aceite de oliva arbequina

ENTRANTE

Bogavante en ensalada templada con patata confitada,
hinojo, cítricos y mayonesa ligera de crustáceos

PRINCIPAL A ESCOGER

Rape asado con cremoso de apionabo, puerro confitado
y salsa de marisco ligera

o

Solomillo de ternera con milhojas de patata, setas guisadas
y salsa de vino rancio

POSTRE

Cremoso de turrón, café tostado y almendra caramelizada

PETIT FOURS NAVIDEÑOS

Neulas, turrones y mignardises de la casa

BODEGA

Can Bas d'Origen P5, D.O Penedés

Can Bas d'Origen P9, D.O Penedés

Cava Pere Ventura Tresor Gran Reserva, D.O Cava

PRECIO POR PERSONA: 115,00 € IVA INCLUIDO

Menú 4

Hort d'Hivern

APERITIVOS

Coca fina de tomate confitado, oliva arbequina y albahaca
Croqueta de alcachofa y limón
Tartaleta de calabaza asada, granada y semillas crujientes

ENTRANTE

Ensalada de alcachofa confitada, escarola fina, manzana verde,
almendra tostada y romesco blanco suave

PRINCIPAL

Berenjena asada con setas guisadas, cebolla de Figueres,
puré de boniato y jugo vegetal al vino rancio

POSTRE

Semifrío de mandarina, almendra y sorbete de cava

PETIT FOURS NAVIDEÑOS

Neulas, turrones y mignardises de la casa

BODEGA

La bodega incluida en el servicio quedará supeditada
al menú mayoritario seleccionado por el grupo

PRECIO POR PERSONA: 95,00 € IVA INCLUIDO

Cocktail
Nadal en Moviment

SNACKS

Crujientes de maíz especiados
Almendra Marcona tostada con pimentón dulce
Mini sablé de parmesano y tomate seco

APERITIVOS FRÍOS

Coca fina de escalivada con anchoa
Tartaleta de brandada con oliva negra
Endivia con pera, nuez y queso azul suave
Tronquito de salmón ahumado con queso fresco y huevas
Mini brioche de pollo rustido con col encurtida
Pan de coca con tomate y jamón ibérico de bellota

APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de alcachofa y queso curado
Tortilla de patata, butifarra negra y manzana asada
Canelón de rustido con crema de setas
Mini mollete de meloso de ternera y cebolla glaseada
Buñuelo de bacalao con all i oli suave
Brocheta de pollo marinado con salsa de yogur y hierbas

ESTACIONES

Estación de quesos internacionales con mermeladas y tostaditas
Meloso de ternera al vino rancio con setas y parmentier de patata
Salmón marinado en casa, cortado al momento, con sus toppings

ESTACIÓN DULCE

Crema catalana quemada
Cremoso de turrón con avellanas tostadas
Mini tartaleta de mandarina y almendra
Turrones, neulas y mignardises de la casa

BODEGA

Miranda d'Espiells, D.O. Penedès
Casa Vella d'Espiells, D.O Penedés
Cava Juve&Camps Reserva de la Familia, D.O Corpinat

PRECIO POR PERSONA: 125,00 € IVA INCLUIDO

Extras y Condiciones

POR HORAS

Combinados no premium, cervezas, cava, vino,
refrescos y aguas minerales. Beefeater, Seagrams, Havana 3,
Havana 5, Absolute, Moskovskaya, J&B, Ballantine's.

La barra libre se facturará para el 100% de comensales adultos.
El precio no incluye marcas superiores.

POR PERSONA

(IVA incluido)

1 HORA: 40,00 €

2 HORAS: 47,00 €

3 HORAS: 55,00 €

VALORES ADICIONALES

Minutas personalizadas, decoración navideña en mesa, protocolo del evento y menús adaptados para alergias o intolerancias alimenticias.

Sujeto a disponibilidad: ofertas de DJ, dúo o trío musical, orquesta o decoración especial. Consulte a nuestro departamento comercial.

CONDICIONES DE RESERVA

Solicitud por escrito a **ccihcf@hotelescenter.com**
o por teléfono al **932 553 000**.

Depósito del 30% estimado para confirmación del evento.
Comunicación del número final de comensales con
un mínimo de 72 horas de antelación.