



Estas Fiestas reencuéntrate con los tuyos y celebra
tu almuerzo o cena de Navidad con gran variedad de
¡SUGERENCIAS SERVIDAS TIPO CÓCTEL!

Nuestras mejores opciones para
compartir más tiempo juntos



Merry Christmas
and Happy New Year





Patatas chips

Aceitunas

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico acompañado de almendras fritas y regañás

Brocheta de queso flor de esgueva y membrillo

Dúo de queso de cabra al romero y rulo de cabra a la ceniza

Tosta de sardina ahumada con tapenade de aceituna negra

Ensaladilla rusa de langostinos con melva y espuma de kimchi

Volovales de atún picante y huevo de codorniz frito

Porra antequerana con ventresca y jamón de pato

APERITIVOS CALIENTES

Cazuelita de papas con choco a la hierbabuena

Brocheta de solomillo ibérico con salsa teriyaki y shitake

Mini Burger de ternera con mahonesa de trufa negra y rúcula

Croquetas de puchero con Ali oli de hierbabuena

Cartuchito de pescado frito

Latita de arroz verde con sepia y gambones

POSTRE

Surtido de mini pastelería

LA BODEGA DEL CONVENTO

Refrescos, Cervezas, Agua

Vino Blanco y Vino Tinto

Precio por persona: 50€ IVA INCLUIDO



Patatas chips

Aceitunas

APERITIVOS FRÍOS

Surtido de jamón ibérico y caña de lomo

Porra de cereza con queso payoyo y melva

Queso de cabra al romero, payoyo semicurado y rulo de cabra a la ceniza

Mazamorra de anacardo con tartar de atún rojo

Tosta de anchoa y boquerón con crema de aguacate

Cucurucho de mousse de paté de ciervo y frutos rojos

Steak tarta de ternera con trufa y yema curada

APERITIVOS CALIENTES

Cazuelita de bacalao al pilpil

Gyozas de pato con salsa hoisin

Croquetas de cochinillo y manzana

Mini pan bao de secreto ibérico al ajo negro

Fideos tostados con galera y Ali oli de erizo

Tosta de pan cristal con tartar de salchichón de Málaga y tuétano asado

Zamburiña en su concha con vinagreta de kinchie y cebolleta

POSTRE

Surtido de mini pastelería

Mini conos de helado

LA BODEGA DEL CONVENTO

Refrescos, Cervezas, Agua

Vino Blanco y Vino Tinto

Precio por persona: 54€ IVA INCLUIDO



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN NAVIDAD 2023/ 2024

Servicio mínimo para 20 comensales en nuestro Restaurante Refectorio. Consulte nuestras salas exclusivas.

- La contratación de café tiene un suplemento de 2,00€ por persona
- Si desean añadir cava el precio de la copa por persona es de 2,00€
- El precio especial de los combinados nacionales extras es de 6,00€.
- Si desean contratar barra libre, la duración máxima de la misma es de 4 horas. (Consultar suplemento horas extra).

7 días antes de la celebración del evento deben confirmar el menú y número de comensales.

El número definitivo de comensales para los servicios contratados en restauración, se confirmarán 72 horas antes del evento, siendo éste el número mínimo a considerar a efectos de facturación.

El cliente tiene la posibilidad de comunicar, por deferencia hacia algún invitado, la elaboración de cualquier menú especial que fuera necesario (intolerancia o alergias)

En caso de cancelación total del evento con menos de 48 horas se facturará la totalidad de los servicios concertados.

CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA Y FORMA DE PAGO

50% de la facturación total, como reserva y confirmación del evento. Depósito no reembolsable en caso de cancelación.

50% restante, al finalizar el evento.

Si se suspendiera o se modificara la fecha del evento, no se devolverá la fianza, indistintamente del motivo por el que se produjera.

Firma del establecimiento:

D.N.I. Cliente:

Firma Cliente:



Contacta con nuestro equipo de eventos

eventos@grupoantequeragolf.com / 951 060 354

www.eventosgrupoantequeragolf.com

www.hotellamagdalena.com
