



500 años de historia

ChristmasMenus especial empresas, amigos y familias

Merry Christmas
and Happy New Year





Christmas 1

ENTRANTES EN MESA

Surtido de ibéricos (jamón de bellota , queso curado de oveja,
salchichón ibérico y chorizo de bellota)

Patatas bravas con espuma de kimchi, jamón ibérico y pimientos del padrón

Surtido de croquetas:

de cecina de ciervo y de bacalao al pilpil, piñones y virutas de parmesano

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de cerdo ibérico, setas de temporada y castañas.

POSTRE

Coulant de chocolate con núcleo de turrón y helado de nata

LA BODEGA DEL CONVENTO

Refrescos, Cervezas, Agua

Vino Blanco y Vino Tinto

1 Combinado Nacional

52€ IVA INCLUIDO



Christmas 2

ENTRANTES EN MESA

Ensaladilla rusa de langostinos y melva con tartar de atún

Berenjena glaseada con teriyaki , hummus de sésamo y polvo de parmesano

Fritura de cazón con mayonesa espumosa de adobo.

PLATO PRINCIPAL (a elegir una única opción con anterioridad)

Carrillada ibérica al ajo negro, con cremoso de patata trufada y puerro confitado

o

Bacalao confitado sobre pisto de verduras de nuestro huerto y su pilpil

POSTRE

Tarta de queso y frutos rojos con crema de chocolate blanco caliente

LA BODEGA DEL CONVENTO

Refrescos, Cervezas, Agua

Vino Blanco y Vino Tinto

1 Combinado nacional

56€ IVA INCLUIDO



Christmas 3

ENTRANTES EN MESA

Surtido de jamón de bellota y queso payoyo

Tartar de ternera con helado de wasabi

Croquetas de salchichón de jabalí con mayonesa japo

Revuelto de setas de temporada, langostinos y gulas al ajillo

PRIMER PLATO (a elegir una opción con anterioridad)

Salmón glaseado con salsa hoisin y sésamo acompañado de crema de apionabo y verduritas baby

o

Solomillo ibérico con crema de patata, ajo asado y mantequilla

POSTRE

Bizcocho borracho de pistacho y cerezas con mousse de chocolate blanco

LA BODEGA DEL CONVENTO

Refrescos, Cervezas, Agua

Vino Blanco y Vino Tinto

1 Combinado nacional

60€ IVA INCLUIDO



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN NAVIDAD 2023 / 2024

- Si desean cóctel de bienvenida con 3 aperitivos fríos y 3 aperitivos calientes a elección de nuestro chef el precio del menú tiene un suplemento de 12,00€ por persona.
- 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).
- Estos menús se sirven para un mínimo de 15 comensales en nuestro Restaurante Refectorio. Consulte nuestras salas exclusivas para banquetes y fiestas.
- 7 días antes de la celebración del evento, deben confirmar el menú y número de comensales, así como el plato principal escogido por cada asistente.
- El número definitivo de comensales para los servicios contratados en restauración se confirmará 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.

D.N.I. Cliente:

Firma Cliente:



Contacta con nuestro equipo de eventos

eventos@grupoantequeragolf.com / 951 060 354

www.eventosgrupoantequeragolf.com

www.hotellamagdalen.com

Merry Christmas
and Happy New Year