

FÓRMULA BARBACOA

PARA COMENZAR

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO, TOMATE CONCASÉ Y AGUACATE

HUMUS CON SUS CRUDITÉS

BROCHETA DE MOZARELLA DE BÚFALA CON TOMATES

LA BARBACOA :

PINCHOS DE POLLO AL CURRY (2 UDS)

PINCHOS DE TERNERA MARINADA A LA ORIENTAL (2 UDS)

PINCHO DE CORDERO CON HIERBAS A LA PROVENZAL (1 UD)

LOS POSTRES :

SORBETE DE LIMÓN CON MANGO CON UNA LÁGRIMA DE LIMONCHELLO
Y
COCA DE SANT JOAN

FÓRMULA CON BEBIDA NO INCLUIDA 48€

IVA INCLUIDO 10%

Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle y encontrando las soluciones que mejor se adapten a sus necesidades

Contacto: comercial@hotelvillaemilia.com
Teléf: 932 525 285

" Se ruega confirmación del número de comensales 3 días antes del evento"