

FÓRMULA BARBACOA

39 €

IVA incluido

PARA COMENZAR

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO CON PAN DE COCA

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO, TOMATE CONCASÉ Y AGUACATE

TORTILLA DE PATATAS HECHA AL MOMENTO

NUESTRO HUMUS TRADICIONAL CON CRUDITÉS

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 :

CRUMBEL DE FRUTAS DE TEMPORADA

BEBIDAS INCLUIDAS

VINO BLANCO Y NEGRO "CIUTATS" D.O. TERRA ALTA
CERVEZA DE BARRIL URQUELL, REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS

2 horas de servicio durante el evento

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"