

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 :

PASTEL DE CHOCOLATE CON PERA

BEBIDAS

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

FÓRMULA CON BEBIDA INCLUIDA 59€
2 horas de servicio de bebidas

FÓRMULA SIN BEBIDA INCLUIDA 45€

Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalle 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"