

NIT DE SANT JOAN
FÓRMULA BARBACOA

MÚSICA EN DIRECTO

PARA COMENZAR

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA CORTADO AL MOMENTO
CON PAN DE COCA

TARTAR DE SALMÓN CURADO, TOMATE CONCASÉ
Y AGUACATE

HUMUS CON SUS CRUDITÉS

BROCHETA DE MOZARELLA DE BÚFALA CON TOMATES

LA BARBACOA :

POLLO AL CURRY
(brochetas 2 unids)

TERNERA MARINADA A LA ORIENTAL
(brocheta 2 unids)

GAMBA AL GRILL
(brocheta 1 unid)

LOS POSTRES :

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

Acompañado de una copa de cava Forns Raventos

BEBIDA NO INCLUIDA

64€

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"