



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

POLLO AL CURRY
(brochetas 2 uds.)

NUESTRAS HAMBURGUESITAS ESTILO ORIENTAL
(brochetas 2 uds.)

BUTIFARRA DE PAGES
(brochetas 2 UD)

LOS POSTRES

BROCHETA DE FRUTAS MARINADA CON LIMA

BEBIDAS INCLUIDAS

2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

65 € por persona
IVA INCLUIDO

Cuenta 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"

Villa EMILIA BISTROT

FÓRMULA PICA- PICA 1

PICA- PICA

ANCHOAS Y BOQUERONES DEL CANTABRICO

PAN DE COCA CON TOMATE

SASHIMI DE SALMÓN CON CÍTRICOS

CROQUETAS DE RUSTIDO

HUMUS CON SUS CRUDITÉS

JAMÓN SERRANO DE SALAMANCA (MONTADITOS)

ARROZ NEGRO DE SEPIA

MINI HAMBURGUESA A LA ORIENTAL

BROCHETA DE POLLO DE PAYÉS AL CURRY

ALGO DULCE

BROCHETA DE FRUTAS MARINADO CON CITRICOS Y MENTA

BEBIDAS INCLUIDAS

2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

59 € por persona
IVA INCLUIDO

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

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

Villa
EMILIA
BISTROT

FÓRMULA PICA-PICA 2

APERITIVOS

OLIVAS YE-YE Y BAJO ARAGÓN

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO (MONTADITOS)

MONTADITO DE SALMÓN AHUMADO

TARTAR DE LUBINA CON TOMATE SEMISECO Y CALABACÍN

QUESO COMTÉ CON MERMELADA DE HIGOS

PRINCIPALES

MIX DE PLUMA Y LAGARTO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA
(2 brochetas)

SOLOMILLO DE TERNERA
(2 brochetas)

RAPE Y LANGOSTINO
(2 brochetas)

PONGAMOS LA GUINDA CON

PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMEDRAS Y PERA
CON HELADO DE VAINILLA DE MAGADASCAR

BEBIDAS INCLUIDAS

2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

89 € por persona
IVA INCLUIDO

Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalley 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"

Villa
EMILIA
BISTROT

FÓRMULA PICA-PICA 3
PARA PICAR Y COMPARTIR

OLIVAS YE-YE Y BAJO ARAGÓN

BROCHETAS DE MOZZRELLA DE BÚFALA Y TOMATES (2 unids)

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO AL MOMENTO

SASHIMI DE SALMÓN CON CITRICOS Y GUACAMOLE

CARPACCIO DE CALABACÍN CON TOMATE SECO, ALMENDRAS Y PARMESANO

MONTADITO DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO

HUMMUS TARDICIONAL CON GRISSINIS

REVUELTO DE HUEVOS ECO CON GAMBAS

RISOTTO DE SETAS DE TEMPORADA Y TRUFA

SOLOMILLO DE TERNERA
(2 brochetas)

RAPE Y LANGOSTINOS
(2 brochetas)

ALGO DULCE

PIÑA ESCALIVADA CON HELADO DE VAINILLA

115€ PERSONA (IVA INCLUIDO)

2H 30´ DE SERVICIO DE BEBIDAS DURANTE EL EVENTO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

Cuente con un equipo enfocado en cuidar cada detalley 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"

Villa
EMILIA
BISTROT

FÓRMULA PICA- PICA VEGANO

PICA- PICA

MINI COCA TOSTADA CON TOMATE CON ESCALIVADA

BRAVAS ESTILO “VILLA EMILIA”

RAVIOLIS DE REMOLACHA RELLENOS DE ESPINACAS

ROLLITO PRIMAVERA VEGANO

BERENJENAS AL HORNO CON MIEL

MUTABAL CON GRISINES

BRUSCHETTA DE TOMATES SEMI SECOS, ACEITUNAS Y MOSTAZA

BROCHETA DE CHAMPIÑONES CON TOFU MARINADO

ALGO DULCE

BROCHETA DE FRUTAS MARINADO CON CITRICOS Y MENTA

BEBIDAS INCLUIDAS

2 HORAS DE BEBIDA DURANTE EL EVENTO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS

CIUTATS BLANCO, D.O. TERRA ALTA

CIUTATS TINTO D.O. TERRA ALTA

59 € por persona
IVA INCLUIDO

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

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

Villa
EMILIA
BISTROT

FORMULA COMBINADOS

COMBINADOS

WHISKY JAMESON, RON AÑEJO 5 AÑOS

VODKA SMIRNOFF, GIN BOMBAY SHAPHIRE

43€

Después de las comidas (2 horas de servicio)

GIN TONIC

GIN BOMBAY SHAPHIRE

GIN HENDRIK'S

GIN BEEFEATER

GIN MOMBASA

GIN G VINE

GIN RANGPUR

46€

Después de las comidas (2 horas de servicio)

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"