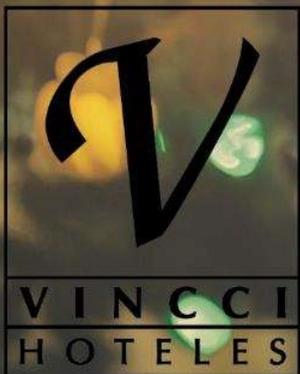


*TUS RECUERDOS,
NUESTRO MEJOR
REGALO.*

 *Navidad 2024*



TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

MENÚ

APERITIVO DEL CHEF

Caldo de Navidad con ravioli invertido de ventresca o toro.
Yogur de foie gras.
Aguachile verde de lubina y camarones.

PLATO PRINCIPAL

Merluza de pincho con emulsión de piparras.
Sorbete de mango y maracuyá
Pichón asado, canelón de lavanda, rebozuelos y maíz.

POSTRES

Bizcocho al tomillo limonero con aguacate y mango.
Dulces navideños.

BODEGA

Agua
Pazo Señorans, Albariño
Emilio Moro, Ribera del Duero
Ars Colecta Blanc de Blancs
Café e infusiones

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.



TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

MENÚ INFANTIL

APERITIVO DEL CHEF

Jamón y queso.
Croquetas de cola de toro con mayonesa de ajo asado.

ENTRANTE

Caldo de Navidad.

PLATO PRINCIPAL

Canelón de vaca retinta con bechamel.
○
Merluza rebozada/asada con puré de patatas/patatas fritas/ensalada.

POSTRES

Copa de helado de vainilla y chocolate fantasía con nubes, Lacasitos y bastones de chocolate.
Milhojas de chocolate con helado de turrón Suchard.

BEBIDAS

Agua
Zumos y refrescos

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.



TUS *RECUERDOS*, NUESTRO MEJOR *REGALO*.

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Precios por persona IVA incluido.

La Cena de Gala tendrá lugar en el salón del restaurante Recoveco.

Prepago del 100% del menú para confirmación y garantía del evento.

Para cancelación parcial o total del número de comensales, 100% gastos a partir de 5 días antes del evento.

Precios no comisionables.

Media etiqueta exigida.

CORTESIA VINCCI HOTELES

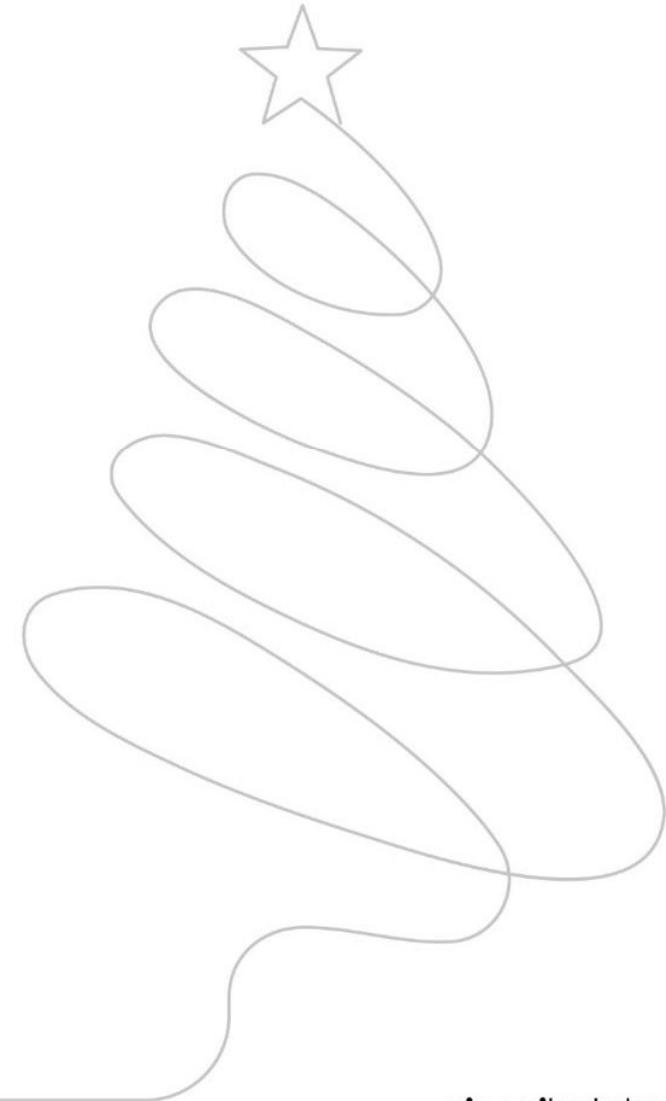
Decoración del Salón con Motivos Navideños.

Servicio de Guardarropa.

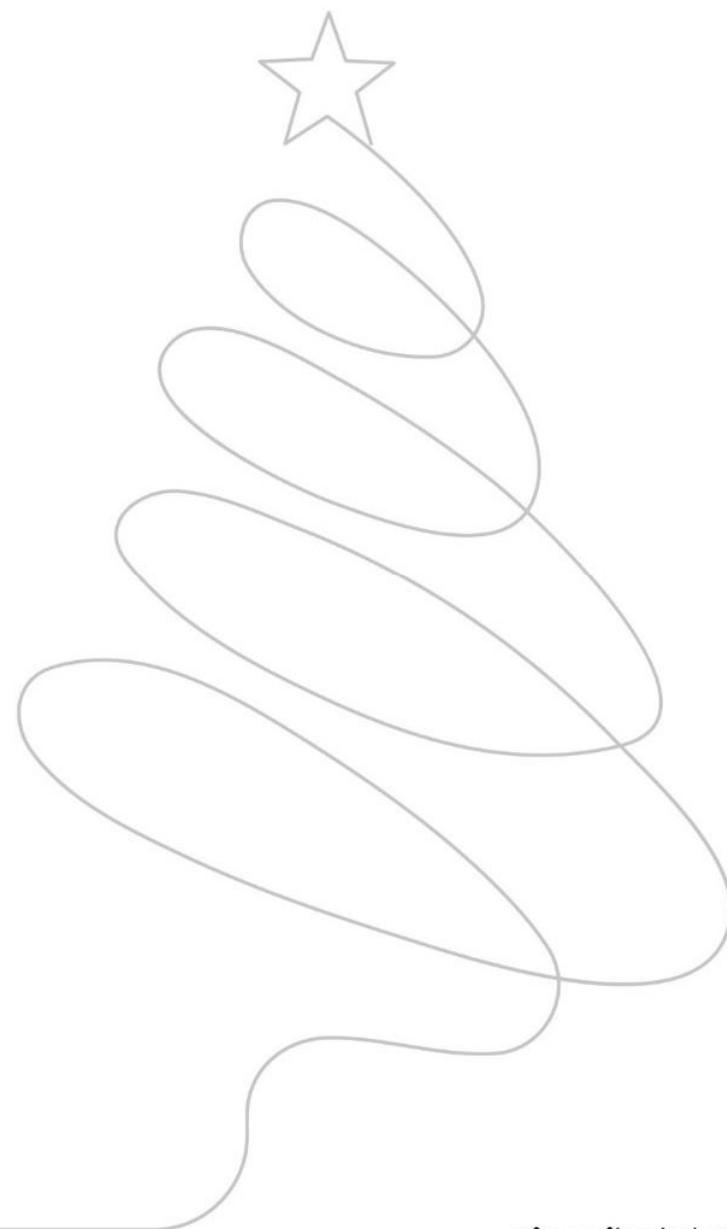
SOLICITUDES ESPECIALES

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, por favor, comuníquela. Estaremos encantados de adaptar nuestro menú.

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.



*TUS RECUERDOS,
NUESTRO MEJOR REGALO.*



Hotel Vincci Selección Unuk 5* GL

c/ Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 955 26 64 99

unuk@vinccihoteles.com