

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.

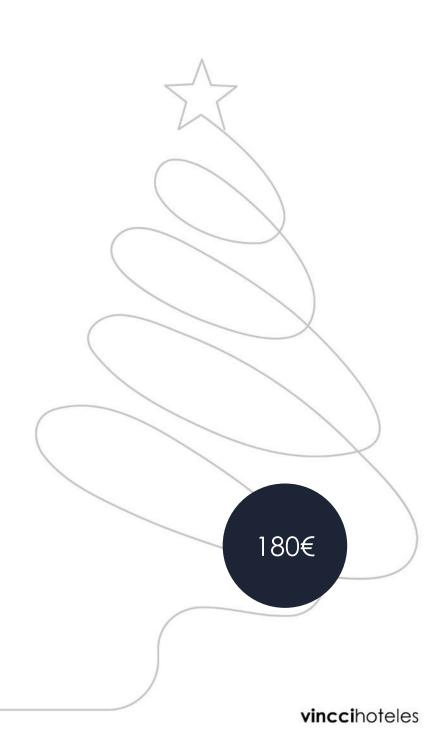
POSTRES

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.



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.

 \circ

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

90€ vinccihoteles

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.

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.

Con el fin de asegurar que la velada se desarrolle según lo previsto, les invitamos a llegar puntualmente a las 20h. Agradecemos su comprensión.

CORTESIA VINCCI HOTELES

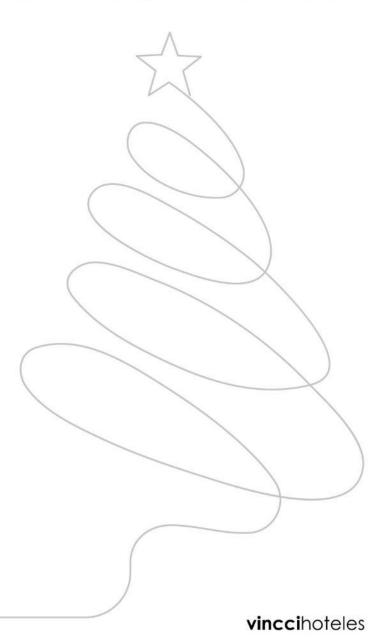
Decoración del Salón con Motivos Navideños.

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.



Hotel Vincci Selección Unuk 5* GL

c/Ortiz de Zúñiga, 8 | 41004 Sevilla

Tel: +34 955 26 64 99

unuk@vinccihoteles.com

