



MUN

cuina evocativa

HOTEL **DON CANDIDO**
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★

Menús

Nadal 2021

Rambla del Pare Alegre, 98 – Terrassa (BCN)

www.hoteldoncandido.com - 93 733 33 00

Proposta 1

Entrant

ESCUDELLA
Tradicional amb carn d'olla

Segons

CONFIT D'ÀNEC
Amb suc de Jerez dolç i fruits secs

Postres

Postra Nadalenc
Delícies Nadalenques

El Celler

Vi blanc
SEPO (D.O. Alella)
Vi negre
RAIMAT BOIRA (D.O Catalunya)
Aigües Minerals
Cava Brut Juvé Camps Cinta Púrpura
Café i licors

47,00€

*Per persona
IVA inclòs*

Proposta 2

Entrant

CANELONS DE MARISC
Amb beixamel fina de trufa negra

Segons

ESPATLLA DE XAI
Al forn amb suc de la seva cocció, graten de patata i
bolets i manoll d'espàrrecs bladers amb bacon

Postres

Postra Nadalenc
Delícies Nadalenques

El Celler

Vi blanc
SEPO (D.O. Alella)
Vi negre
RAIMAT BOIRA (D.O Catalunya)
Aigües Minerals
Cava Brut Juvé Camps Cinta Púrpura
Café i licors

50,00€

*Per persona
IVA inclòs*



MUN
cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO
RESTAURANT & EVENTS ★★★★★

Proposta 3

Entrant

CREMA DE LLAMÀNTOL

Acompanyada amb cremós de *txangurro* amb pasta filo

Segons

FILET DE VEDELLA

A l'estil *Rossini* amb salsa Porto

Postres

Postra Nadalenc

Delícies Nadalenques

El Celler

Vi blanc

SEPO (D.O. Alella)

Vi negre

RAIMAT BOIRA (D.O Catalunya)

Aigües Minerals

Cava Brut Juvé Camps Cinta Púrpura

Café i licors

55,00€

Per persona

IVA inclòs

Proposta 4

Entrant

AMANIDA DE PERNIL D'ÀNEC

Amb llagostins

Segons

ROMESCADA DE RAP

Amb cloïsses i llagostins

Postres

Postra Nadalenc

Delícies Nadalenques

El Celler

Vi blanc

SEPO (D.O. Alella)

Vi negre

RAIMAT BOIRA (D.O Catalunya)

Aigües Minerals

Cava Brut Juvé Camps Cinta Púrpura

Café i licors

65,00€

Per persona

IVA inclòs



MUN

cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO
RESTAURANT & EVENTS ★★★★★

Entrant tipus pica-pica

Proposta 1

PERNIL IBÈRIC I PA AMB TOMÀQUET

CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC

BROQUETA DE POLLASTRE MARINADA

LLAGOSTÍ EN TEMPURA

GOTET CREMÓS DE PÈSOLS AMB VIEIRA

5,00€

Per persona (Suplement)

Proposta 2

PERNIL IBÈRIC I PA AMB TOMÀQUET

ASSORTIMENT DE CANAPÉS

MINI BRIOIX DE SALMÓ

GOTET DE MANGO AMB FOIE

SAMOSA DE CENTOLLO

FARCELLET DE BOTIFARRA NEGRA

LLAGOSTÍ EN TEMPURA SALTATS AMB ALL

CROQUETA TRADICIONAL DE CARN D'OLLA

10,00€

Per persona (Suplement)

Menú Infantil

Entrant

CANELONS

De l'àvia

Segon

ESCALOPINES DE POLLASTRE

Arrebossats amb patates

Postres

Postra Nadalenc

Delícies Nadalenques

Bodega

Aigües Minerals

Refrescos

23,00€

*Per nen
IVA inclòs*



MUN
cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO
RESTAURANT & EVENTS ★★★★★

Propostes de postres

Hora d'escollir les postres

TRONQUET DE NADAL
De xocolata farcit de nata

MILFULLS DE CREMA
I fruites naturals

CARDINAL
De nata amb xocolata fondant

Complementa el teu esdeveniment

Barra lliure

OPCIÓ A

- Primera copa 7 € (IVA inclòs)
- Segona copa:
 - Combinats amb alcohol: 8,00 € (IVA inclòs)
 - Cerveses: 3,00 € (IVA inclòs)
 - Refrescos: 2,00 € (IVA inclòs)
 - Duració 1 hora 30 minuts
- Cambrer inclòs
- La primera copa ha de ser contractada per a tots els convidats adults.
- La resta es realitzarà a la recepció de l'hotel, en efectiu o targeta de crèdit una vegada finalitzi l'acte.

OPCIÓ B

- Pressupost tancat de 15 € (IVA inclòs)
- Duració 1 hora 30 minuts
- Cambrer inclòs

Animació i DJ

DJ Professional 475 € (IVA inclòs)

** Amenització banquet
* 1 hora 30 minuts de ball*

Ampliació Servei de DJ & Barra Lliure

Servei de DJ 50 € / per cada mitja hora

Servei de Barra Lliure 8 € / per cada mitja hora i persona



MUN
cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★

Pagament i condicions

Pagament:

- Per a considerar en ferm la reserva farà falta realitzar un prepagament del 25% del total.
- La resta es realitzarà a la recepció de l'hotel, en efectiu o targeta de crèdit una vegada finalitzat l'acte.

Condiciones

- A l'efecte de facturació es considerarà contractat l'últim nombre de comensals indicat en aquest hotel amb 72 hores (3 dies) d'antelació.

Altres

- L'hotel es reserva el dret de canviar la ubicació dels esdeveniments que se celebren a l'aire lliure per motius climatològics.
- En cas que es produeixi un retard en els horaris especificats d'arribada dels convidats i/o homenatjats i aquest alteri l'horari dels serveis contractats procedirem a cobrar un suplement de servei.
- L'hotel no pot fer-se responsable de la pèrdua o deterioració dels objectes, valor o material que es deixi dipositat en els salons, tret que estigui acordat prèviament escrit.
- El client es farà càrrec de qualsevol desperfecte, trencament o altres de l'hotel.
- Les parts se sotmeten expressament a la jurisdicció i competència dels Jutjats i Tribunals de Barcelona, amb renúncia a qualsevol altre si n'hi hagués.



MUN
cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO
RESTAURANT&EVENTS *****