

MUN

cuina evocativa

CELEBRACIONES



F HOTEL
DON CANDIDO
★★★★★
TERRASSA

HOTEL DON CÁNDIDO**** Rambleta Pare Alegre, 98 - 08224 TERRASSA (BCN)
T. 93 733 33 00 /F. 93 736 73 18 - convenciones.doncandido@cirsa.com

PROPUESTAS DE MENÚS

Nota:

- Todos los comensales deben elegir el mismo menú, puede darse la opción a elegir entre carne y pescado.
- En el caso de tener alergias o intolerancias a algún alimento, nos adaptamos totalmente.
- En cada una de las propuestas puede substituir el primer plato por el pica pica del menú nº6, el precio quedará modificado.

1

Primero

ENSALADILLA DE MONTAÑA

Con hortalizas y setas, atadillo de butifarra negra y bouquet mezclum

Segundo

WELLINGTON DE CAPÓN

A la crema dulce de Jerez y cremoso de patata trufada

Postre

A escoger

*ver listado

La Bodega

REFRESCOS Y CERVEZAS

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR

D.O. Costers del Segre

VINO TINTO RAIMAT CLAMOR

D.O. Costers del Segre

AGUAS MINERALES

CAFÉS

27€ (por persona, IVA incluido)

(31.50€ con pica pica)

2

Primero

ENSALADA TRADICIONAL CÉSAR

Innovada con gyozas de pollo, beicon y virutas de parmesano

Segundo

TOURNEDÓ DE CARRILLADA IBÉRICA

Con jugo de Oporto y graten de setas

Postre

A escoger

*ver listado

La Bodega

REFRESCOS Y CERVEZAS

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR

D.O. Costers del Segre

VINO TINTO RAIMAT CLAMOR

D.O. Costers del Segre

AGUAS MINERALES

CAFÉS

33€ (por persona, IVA incluido)

(38.50€ con pica pica)

Estas propuestas **incluyen**
personal exclusivo y sala privada para tu evento

3

Primero
ENSALADA DE JAMÓN DE PATO
Con sus langostinos y timbalito de setas

Segundo
FILETE DE LUBINA
Con escabeche de verduras y frutos del mar

Postre
A escoger
*ver listado

La Bodega

REFRESCOS Y CERVEZAS
VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costers del Segre
VINO TINTO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costers del Segre
AGUAS MINERALES
CAFÉS

35€ (por persona, IVA incluido)
(41.50€ con pica pica)

4

Primero
ENSALADILLA
De txangurro y marisco

Segundo
ESPALDA DE CORDERO BRASEADA
Jugo a las finas hierbas

Postre
A escoger
*ver listado

La Bodega

REFRESCOS Y CERVEZAS
VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costers del Segre
VINO TINTO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costers del Segre
AGUAS MINERALES
CAFÉS

40€ (por persona, IVA incluido)
(45.50€ con pica pica)

Estas propuestas **incluyen**
personal exclusivo y sala privada para tu evento

5

Primero

CANELONES TRADICIONALES DE PATO
de asado con toque de trufa negra y
bechamel fina de soja

Segundo

MEDALLONES DE RAPE
Blanqueta de *rossinyol* y patata
al horno

Postre

A escoger
*ver listado

La Bodega

REFRESCOS Y CERVEZAS

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costers del Segre

VINO TINTO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costers del Segre

AGUAS MINERALES

CAFÉS

60€ (por persona, IVA incluido)
(**68.50€** con *pica pica*)

6

Pica pica (en centro mesa)*

Jamón de recebo
Pan con tomate
Variado de quesos con su tostada
Chapatita rústica de sobrasada
Crunchy de Gouda y glacé de miel
Croquetas de chipirones
Almejas salteadas al ajillo y langostinos
gabardina

*máximo 100 personas

Se puede sustituir por los entrantes de las propuestas 1, 2, 3 i 4

Segundo *

ESPALDITA DE CABRITO
Braseada al horno, timbalito mediterráneo y
jugo de cocción

Postre

A escoger
*ver listado

La Bodega

REFRESCOS Y CERVEZAS

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costers del Segre

VINO TINTO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costers del Segre

AGUAS MINERALES

CAFÉS

75€ (por persona, IVA incluido)

Estas propuestas **incluyen**
personal exclusivo y sala privada para tu evento

PROPUESTAS DE MENÚS VEGETARIANOS

1

Primero

LASAÑA DE ESPINACAS
Con bechamel de tartufo

Segundo

HAMBURGUESA VEGETAL
Con guarnición

Postre

A escoger
*ver listado

La Bodega

REFRESCOS Y CERVEZAS

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costes del Segre

VINO TINTO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costes del Segre

AGUAS MINERALES

CAFÉS

27€ (por persona, IVA incluido)

2

Primero

ENSALADA DON CANDIDO

Segundo

MINI ALBÓNDIGAS DE FALAFEL
Culis de sofrito y albahaca

Postre

A escoger
*ver listado

La Bodega

REFRESCOS Y CERVEZAS

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costes del Segre

VINO TINTO RAIMAT CLAMOR
D.O. Costes del Segre

AGUAS MINERALES

CAFÉS

30€ (por persona, IVA incluido)

Estas propuestas incluyen
personal exclusivo y sala privada para tu evento

MENÚS INFANTILES

Nota:

- Todos los comensales deben elegir el mismo menú

1

Menú Infantil - dos platos

PASTA BOLOÑESA O CANELONES
Nota: a escoger

ESCALOPINES
DE POLLO REBOZADO
CON PATATAS

HELADO

REFRESCOS Y AGUA

22€ (por niño/a, IVA incluido)

2

Menú Infantil - un plato

ESCALOPINES DE POLLO REBOZADOS
CON PATATAS
Y BOUQUET DE PASTA CON TOMATE

HELADO

REFRESCOS Y AGUA

18€ (por niño/a, IVA incluido)

Estas propuestas **incluyen**
personal exclusivo y sala privada para tu evento

Complementa tu Evento

Hora de escoger tu postre

PASTELITO DE LIMÓN
YOGURT DE FRUTAS DEL BOSQUE
PASTELITO SELVA NEGRA
PASTELITO SACHER CON MERMELADA DE ARÁNDANOS
BROWNIE DE CHOCOLATE
PASTELITO DE CREMA CATALANA
PASTELITO DE LIMA Y CHOCOLATE
PASTELITO DE VAINILLA CON FRUTA DE LA PASIÓN
CARDINAL DE NATA CON CHOCOLATE FOUNDANT (Suplemento 0,50€)

Bebidas

Copa de cava Brut Cinta Púrpura (Juvé & Camps) 1,50 € / persona, IVA incluido
Chupito de licor básico 3,00 € / persona, IVA incluido

Pastel de Celebración

CARDINAL DE NATA Y FRESAS
con chocolate foundant
PASTEL SACHER
jarabe de ron añejo y café torrado
BROWNIE DE CHOCOLATE TIBIO
PASTEL SELVA NEGRA
bizcocho de chocolate con nata y virutas de chocolate
PASTEL DE LIMÓN
bizcocho con crema ligera de limón
PASTEL MASSINI
3 capas de trufa, nata y yema quemada

Porción Individual: **5,45 €/ persona** (IVA incluido)

Pastel de presentación:

- Pastel de 0,5 Kg: **20 €** (IVA incluido)
 - Pastel de 1 Kg: **30 €** (IVA incluido)
- Nota: El pastel sobrante se preparará para llevar

Servicios de Barra Libre

Opción A - mínimo 15 personas

- Primera copa 6 € (IVA incluido)
- Segunda copa:
 - Combinados con alcohol: 5,00 € (IVA incluido)
 - Cervezas: 3,00 € (IVA incluido)
 - Refrescos: 2,00 € (IVA incluido)
- Duración 1 hora 30 minutos
- Camarero incluido
- La primera copa debe ser contratada para todos los invitados adultos

Opción B

- Presupuesto cerrado de 15 € (IVA incluido)
- Duración 1 hora 30 minutos
- Camarero incluido

Animación

Dj Profesional 475 € (IVA incluido)
* Amenización banquete
* 1 hora 30 minutos de baile

Ampliación Servicio de DJ & Barra Libre

Servicio de DJ 50 € / por cada media hora
Servicio de Barra Libre 8 € / por cada media hora y persona

Otros servicios

SURTIDO DE MINI BOCADILLOS FRÍOS 5,50 € / por persona
diferentes tipos de bocadillos para finalizar el baile

CHOCOLATE CON CHURROS 5,75 € / por persona
para finalizar la fiesta

CANDY BAR 175 € / por candy bar
para endulzar vuestro baile

Decoración:

Floristeria Oliveras
Carrer del Nord, 62, 08221 Terrassa, Barcelona
937 83 39 27

Condiciones y Contrato de reserva:

Nombre:

Apellido:

Dirección:

DNI:

Fecha Evento:

.....

El cliente debe de estar de acuerdo con lo que se detalla a continuación:

Pagos

- En el momento de la reserva: 300€
- A tres días del evento se deberá abonar el resto pendiente del total de la factura

A efectos de facturación con 72 horas de antelación:

- en caso de cambios en los asistentes comportará el cargo 100% del servicio contratado el último número de comensales indicados al hotel
- se considerará contratado el último número de comensales indicados al hotel
- en caso de cambios, en los platos elegidos desde un inicio este comportará el cargo del menú elegido y el cambio realizado

Nota: en ningún caso la factura podrá exceder los 2500€ en el pago en efectivo de la factura. Para mayor seguridad, **hacer una transferencia bancaria anticipada.**

Cancelaciones

En caso de que la cancelación se produzca entre 180 y 90 días, se hará un cargo equivalente a un 15% del total de los servicios.

En caso de que la cancelación se produzca entre 90 y 60 días, se hará un cargo equivalente a un 25% del total de los servicios.

En caso de que la cancelación se produzca en menos de 60 días, el total de los depósitos recibidos no serán reembolsados.

Otros

El hotel se reserva el derecho de cambiar la ubicación de los eventos que se celebran al aire libre por motivos climatológicos.

En caso de que se produzca un retraso en los horarios especificados de llegada de los invitados y/o homenajeados y este altere el horario de los servicios contratados procederemos a cobrar un suplemento de servicio.

El hotel no puede hacerse responsable de la pérdida o deterioro de los objetos, valor o material que se deje depositado en los salones, a no ser que esté acordado previamente escrito.

El cliente se hará cargo de cualquier desperfecto, rotura u otros del hotel.

Las partes se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Juzgados y Tribunales de Barcelona, con renuncia a cualquier otro si lo hubiese.

· Conformidad Cliente ·