



HOTEL DON CANDIDO
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★

COCKTAIL



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 CÓCTELES

1

CÓCTEL

MINI FLAUTA DE ESPETEC DE VIC

MINI FLAUTA DE JAMÓN

BRIOIX RELLENO DE CÓCTEL DE
CANGREJO

CHIPS VEGETALES

EMPANADA DE ATÚN

CROISANES SALADOS

DELÍCIA DE CHEDDAR Y CEBOLLA
CAMELIZADA

CROQUETAS DE COCIDO

POSTRE

SURTIDO DE REPOSTERÍA

20€ (por persona, IVA incluido)

2

FRÍOS

COCA DE RECAPTE CON ESCALIBADA Y
ANCHOAS

BRIOIX VEGETAL

ENSALADITA DE PULPO

VARIADO DE QUESOS Y TOSTADAS

JAMÓN IBÉRICO CON BASE DE PAN DE
CHAPATA CON TOMATE

CALIENTES

BROCHETA DE POLLO YAKITORY

CAPRICHIO DE CODORNIZ

MINI SAQUITO DE MARISCO

CROQUETAS DE COCIDO

LANGOSTINO PANKO

POSTRE

PASTAS DE HOJALDRE

22€ (por persona, IVA incluido)

3

FRÍOS

CANAPÉ MEDITERRÁNEO

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y MINI
BROTOS

COCA DE ESCALIBADA Y ANCHOAS

ENSALADITA DE COUS COUS Y FRUTOS
SECOS

FOIE MICUIT Y SU TOSTADA

JAMÓN IBÉRICO CON PAN CON TOMATE

CALIENTES

BROCHETA DE VERDURAS ASADAS Y
SALSA XATÓ

RABAS REBOZADAS

MINI HAMBURGUESA CON CEBOLLA

MINI SAMOSA DE CENTOLLO

POSTRE

MONTSERRATINA DE NATA O CREMA
CON FRESAS

26€ (por persona, IVA incluido)

Bebidas SIN ALCOHOL

AGUAS MINERALES
REFRESCOS VARIOS
CERVEZAS
ZUMOS
CAFÉS

2,90€ (por persona, IVA incluido)

Bebidas CON ALCOHOL

VINO BLANCO BLANC DE
BLANCS VIÑA SILVIA
(DO Penedès)
VINO TINTO MONTEBUENA
(DO Rioja)
AGUAS MINERALES
REFRESCOS VARIOS
CAFÉS

4,90€ (por persona, IVA incluido)

Gestión de Complementos

SUPLEMENTOS

CAVA JUVÉ&CAMPS Cinta Púrpura 3,00€ (iva incluido) por persona

AMENIZACIÓN Y DECORACIÓN

Música - DJ profesional
(amenización baile) S/ presupuesto

Centro de mesas y decoración S/ presupuesto

Minutas S/ presupuesto

DESPLAZAMIENTOS

Suplemento desplazamiento fuera de la zona del Vallés 25,00€ (iva incluido)
por persona

PERSONAL

Servicio de camarero / cocinero 25,00€ (iva incluido)
por hora

El precio del menú no incluye

- Transporte fuera de la zona del Vallés Occidental y Oriental
- Material necesario montaje evento: mesas sillas, manteles, cristalería, vajilla, etc.
- Personal; camareros, cocineros, etc.

Condiciones de reserva:

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

PAGOS

Para considerar en firme la reserva es necesario hacer un prepago del 25% del total a la confirmación del evento. El 75% restante se realizará 3 días antes a la realización del servicio en la recepción del hotel, en efectivo o tarjeta de crédito.

ANULACIÓN

En el caso de anular el evento con menos de 48 horas a la celebración, se cobrará el 50% del total de la factura.

CONFIRMACIÓN DE COMENSALES

A efectos de facturación se considerará contratado el último número de comensales indicado a este hotel con 72 horas de antelación al evento y se entenderá como definitivo.