

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

AMANIDA DE MAR I MONTANYA
Amb favetes, ceba caramel·litzada, llagostins
i pastisset de bolets

Segons

WELLINGTON DE CAPÓ
A la crema de Jerez i cremós de patata

Postres

Postres Nadalencs
Delícies Nadalenques

El Cellar

Vi blanc
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Vi negre
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Aigües Minerals
Cava Brut Juvé Camps Cinta Púrpura
Cafè i licors

40,00€

*Per persona
IVA inclòs*

Proposta 2

Entrant

CREPE DE SALMÓ
Amb formatge crema i maionesa marinera

Segons

SECRET CONFITAT
Amb milfulles de tomàquet i crema Pedro Ximénez

Postres

Postres Nadalencs
Delícies Nadalenques

El Cellar

Vi blanc
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Vi negre
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Aigües Minerals
Cava Brut Juvé Camps Cinta Púrpura
Cafè i licors

42,00€

*Per persona
IVA inclòs*



MUN
cuina evocativa

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

Proposta 3

Entrant

CARPACCIO DE PINYA
Salpicó de marisc i vinagreta de llimona

Segons

FILET DE LLOBARRO
Amb escabetx de fruits de la mar i hortalisses

Postres

Postres Nadalencs
Delícies Nadalenques

El Cellar

Vi blanc
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Vi negre
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Aigües Minerals
Cava Brut Juvé Camps Cinta Púrpura
Cafè i licors

47,00€

*Per persona
IVA inclòs*

Propuesta 4

Entrante

AMANIDA DE PATATA
Amb salmó fumat i confitats

Segons

ESPATLLA DE XAI
Rostida al forn

Postres

Postres Nadalencs
Delícies Nadalenques

El Cellar

Vi blanc
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Vi negre
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Aigües Minerals
Cava Brut Juvé Camps Cinta Púrpura
Cafè i licors

50,00€

*Per persona
IVA inclòs*



MUN
cuina evocativa

HOTEL DON CANDIDO
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★

Proposta 5

Entrant

CANELONS DE MARISC
Amb beixamel fina de trufa negra

Segundo

ROMESCADA DE RAP
Amb cloïsses i llagostins

Postres

Postres Nadalencs
Delícies Nadalenques

El Celler

Vi blanc
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Vi negre
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Aigües Minerals
Cava Brut Juvé Camps Cinta Púrpura
Cafè i licors

65,00€

*Per persona
IVA inclòs*

Proposta 6

Pica pica en centro de taula

Pernil ibèric i pa amb tomàquet
Assortiment de canapès
Mini brioix de salmó
Gotet de mango amb foie
Samosa de *centollo*
Farcellet de botifarra negra
Llagostins saltats amb all
Croqueta tradicional de carn d'olla

Segons

ESPATLLA DE CABRIT
Al forn amb romaní i timbal Mediterrani

Postres

Postres Nadalencs
Delícies Nadalenques

Bodega

Vi blanc
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Vi negre
RAIMAT CLAMOR (D.O. Costers del Segre)
Aigües Minerals
Cava Brut Juvé Camps Cinta Púrpura
Cafè i licors

75,00€

Per persona (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 ★★★★★