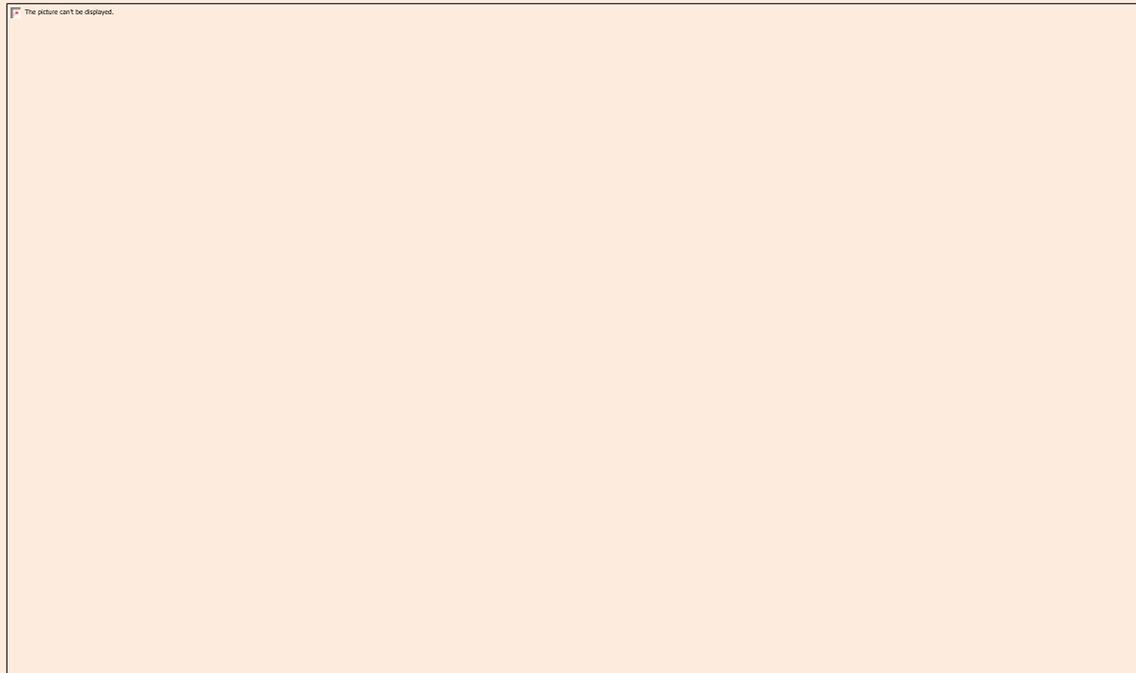




Menús empresa 2024



981 557 155
www.santiagoapostolhotel.com
Costa de San Marcos, 1
15820 Santiago de Compostela - A Coruña



MENÚ 1

Cremoso de marisco con pimentón de la vera

Lomos de cerdo asado con hongos al Jerez

Mousse de Limón sobre crujiente de galleta

Bodega

D.O Ribeiro

D.O Rioja Crianza

Agua Mineral

*Precio por persona: **21 Euros***

MENÚ 2

Ensalada crocante de pollo
y vinagreta de mango

Espaldilla de Ternera asada
con cebollitas salseras

Vasito de Tiramisú

Bodega

D.O Ribeiro

D.O Rioja Crianza

Agua Mineral

*Precio por persona: **23 Euros***

MENÚ 3

Zamburiñas en su concha
a las 2 salsas

Jarrete de ternera estofado
con atadito de espárragos trigueros

Profiteroles con sopa
de chocolate

Bodega

D.O Ribeiro

D.O Rioja Crianza

Agua Mineral

*Precio por persona: **28 Euros***

MENÚ 4

Crujiente de langostinos con salsa tártara

Rodaballo a la plancha sobre timbal
de calabacín y velouté de Ajetes

Carrilleras de ternera con cremoso de
patatas

Cúpula de chocolate rellena de Helado

Bodega

D.O Ribeiro

D.O Rioja Crianza

Agua Mineral

*Precio por persona: **38 Euros***



Mejora tu experiencia

En 4M Hoteles sabemos que hay ocasiones en las que uno quiere deslumbrar especialmente a sus invitados, por eso te ofrecemos las siguientes opciones de mejora para tus menús:

BODEGA:

Refrescos y cervezas _____ 2,5/pax

Copa de cava de bienvenida/sobremesa _____ 1.9/pax

D.O Rías Baixas. Albariño Villanueva _____ 2.2/pax

Pregunte por otras referencias.

D.O Ribeira Sacra. Heroico 100% Mencía _____ 2,1/pax

D.O Ribera del Duero. El Ilusionista _____ 2,6/pax

Pregunte por otras referencias.

Chupitos, crema de Orujo, Licor café, u orujo de hierbas _____ 1,9/pax

Queimada _____ 5 pax



MENÚ:

Aperitivo de bienvenida:

- Cóctel de la casa o Sangría _____ 2,0/pax
- + Croquetas caseras 4 uds/persona _____ + 2,0/pax
- + Empana gallega. 2 porciones/persona _____ + 3,0/pax
- + Arroz meloso. 2 canapés/persona _____ + 2,8/pax
- + Cucharita de salpicón 2uds /persona _____ + 1,8/pax
- + Minibrioche de chicharrones con queso de Arzúa _____ + 3,5/pax
- + Tortilla de patatas _____ + 2,5/pax
- + Tartaleta de hummus con pimentón de La Vera _____ + 1,8/pax
- Petit Fours (Degustación de una selección de postres de la casa) _____ 4,0/pax

SALÓN:

Decoración floral _____ consultar precio



Condiciones de Reserva

Se establecerá el mismo menú para todos los comensales. Mínimo : 12 personas

Posibles alérgenos o intolerancias alimentarias deben ser informados antes de la fecha del evento.

Para garantizar la reserva debe realizarse un depósito de 15% del importe total de la factura en el momento de efectuar la reserva.(este importe es no reembolsable).

15 días antes del evento : pago del 50%

Política de cancelación: En caso de producirse variación a la baja del número de comensales, con una antelación inferior a 48 horas, se facturará el total del importe.

****CANCELACIONES** con una antelación de 10 días se devolverá el total del importe abonado menos el depósito de garantía que es no reembolsable.