

HOTEL & SPA

VILLA OLÍMPIC@ SUITES



*Menús  
Comuniones*

## MENÚ #1

49€

Bisque de bogavante con tropezones de langostinos  
 Rodaballo con ratatouille de verduras y lágrimas de zanahorias  
 Sorbete al gusto  
 Paletilla de cordero asado al estilo tradicional con verduritas  
 Tarta  
 Candy Bar

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Vino D.O Rioja y Verdejo D.O. Rueda  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

## MENÚ #3

64€

Jamón ibérico  
 Surtido de quesos  
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate  
 Croquetas de cocido  
 Minilon de calçot con salsa romesco  
 Fideua  
 ½ bogavante con langostinos (6 unid)  
 Sorbete al gusto  
 Solomillo de ternera con cebs, cebollitas y beicon en su jugo  
 Tarta  
 Candy Bar

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)  
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

## MENÚ #2

57€

Jamón ibérico  
 Surtido de quesos  
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate  
 Croquetas de cocido  
 Minilon de calçot con salsa romesco  
 Ensaladas de langostinos, carabineros y espárragos trigueros  
 Sorbete al gusto  
 Secreto ibérico con graten de patata  
 Tarta  
 Candy Bar

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)  
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

### Servicios incluidos en el precio indicado:

- › Cartel de distribución mesas.
- › Servicio básico de floristería.
- › Jamón ibérico: 80 o más pax, será al corte. En caso de ser menos de 80 pax, se presentará cortado.

### Opcionales:

- › Castillos hinchables, magos, etc. consultar precio.

Estos menús están ya definidos y cerrados. Si se desea variar algún plato, se deberá ir a la carta para confeccionar el menú a medida donde como mínimo deberá tener tres platos.

## MENÚ #4

70€

Jamón ibérico  
 Chupito de salmorejo con virutas de jamón  
 Tosta de humus con boquerón en vinagre  
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate  
 Petitsuisse de panacotta de parmesano con frutos rojos  
 Cucharita de manzana confitada con foie  
 Salmón marinado al corte con blinis  
 Fideua  
 Reinterpretación de las bravas  
 Croquetas de cocido  
 Saquito de queso de cabra  
 Minilon de calçot con salsa romesco  
 Crema de alcachofa con gamba roja  
 Ensaladas de langostinos, carabineros y espárragos trigueros  
 Sorbete al gusto  
 Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo  
 Tarta  
 Candy Bar

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)  
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

## MENÚ #5

94€

Jamón ibérico  
 Chupito de salmorejo con virutas de jamón  
 Tosta de humus con boquerón en vinagre  
 Cucharita de bacalao en aceite y tomate  
 Petitsuisse de panacotta de parmesano con frutos rojos  
 Cucharita de manzana confitada con foie  
 Salmón marinado al corte con blinis  
 Fideua  
 Reinterpretación de las bravas  
 Croquetas de cocido  
 Saquito de queso de cabra  
 Minilon de calçot con salsa romesco  
 Surtido de mariscos sobre lecho de algas  
 Sorbete al gusto  
 Carré de cordero lechal con puré de patatas violetas  
 y perlas de cebolla  
 Tarta  
 Candy Bar

### Bodega

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
 Juan Gil 4 meses DO Jumilla (Tinto)  
 Verdejo D.O. Rueda (Blanco)  
 Cava Castell de Peralada Brut Reserva

### Condiciones generales:

- › Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo de 500,00€ que se hará efectivo en el momento de hacer la propia reserva.
- › 10 días antes de la celebración deberá efectuarse un pago del 50% del importe total. El restante 50%, menos el anticipo, se efectuará el día del evento.
- › La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 10 días antes de la celebración. Para el cómputo final, se considerará la mayor de las siguientes cantidades: el número previamente contratado o el número final de asistentes.
- › Orquesta u otros servicios musicales serán con cargo.
- › Se aplicarán descuentos especiales en alojamiento para invitados.
- › Existe la posibilidad de disponer de platos para invitados celiacos o diabéticos.
- › Este Dossier está vigente para eventos celebrados durante el 2017/2018.



(+34) 933 56 97 27

[villaolimpica@zthotels.com](mailto:villaolimpica@zthotels.com)

[villaolimpica.zthotels.com](http://villaolimpica.zthotels.com)

Carrer Pallars, 121 — 08018 Barcelona