



THE GOLDEN HOTEL BARCELONA

★ ★ ★ ★



Menús
empresa

Menús Empresa

#1

Bisqué de llamàntol amb trossos de llagostins

Triar entre peix o carn

Llobarro amb puré de pèsols, llàgrimes de pastanaga i xips vegetals

o

Rellom de vedella, amb salsa de foie i patates xips

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Aigua, refrescos i cafés

Audentia Murviedro D.O. València

Cava Bach Brut Nature

33€/persona

#2

Amanida temperada de formatge de cabra i cruixent de pernil

Triar entre peix o carn

Bacallà confitat amb tomàquet concase i verdures

o

Galta de porc amb salsa de bolets

Pastís de formatge amb coulis de fruits del bosc

Aigua, refrescos i cafés

Audentia Murviedro D.O. València

Cava Bach Brut Nature

33€/persona

#3

Taula de pernil i formatge

Carxofes amb salsa romesco

Xopet de salmorejo amb encenalls de pernil

Triar entre peix o carn

Llobarro amb salsa oli i verdures saltades

o

Ploma ibèrica amb salsa de chimichurri i patates al forn

Cruixent de xocolata

Aigua, refrescos i cafés

Audentia Murviedro D.O. València Cava

Bach Brut Nature

36€/persona

#4

Pernil i formatge

Croquetes de cuit

Xopet de salmorejo amb encenalls de pernil

Cullereta de poma caramellitzada amb foie

Crema de carxofa amb oli de gamba

Triar entre peix o carn

Salmó a la taronja amb bladers

o

Costelles de xai amb parmentier de patates

Tiramisú

Aigua, refrescos i cafés Audentia

Murviedro D.O. València

Cava Bach Brut Nature

36€/persona

La lletra petita

Notas:

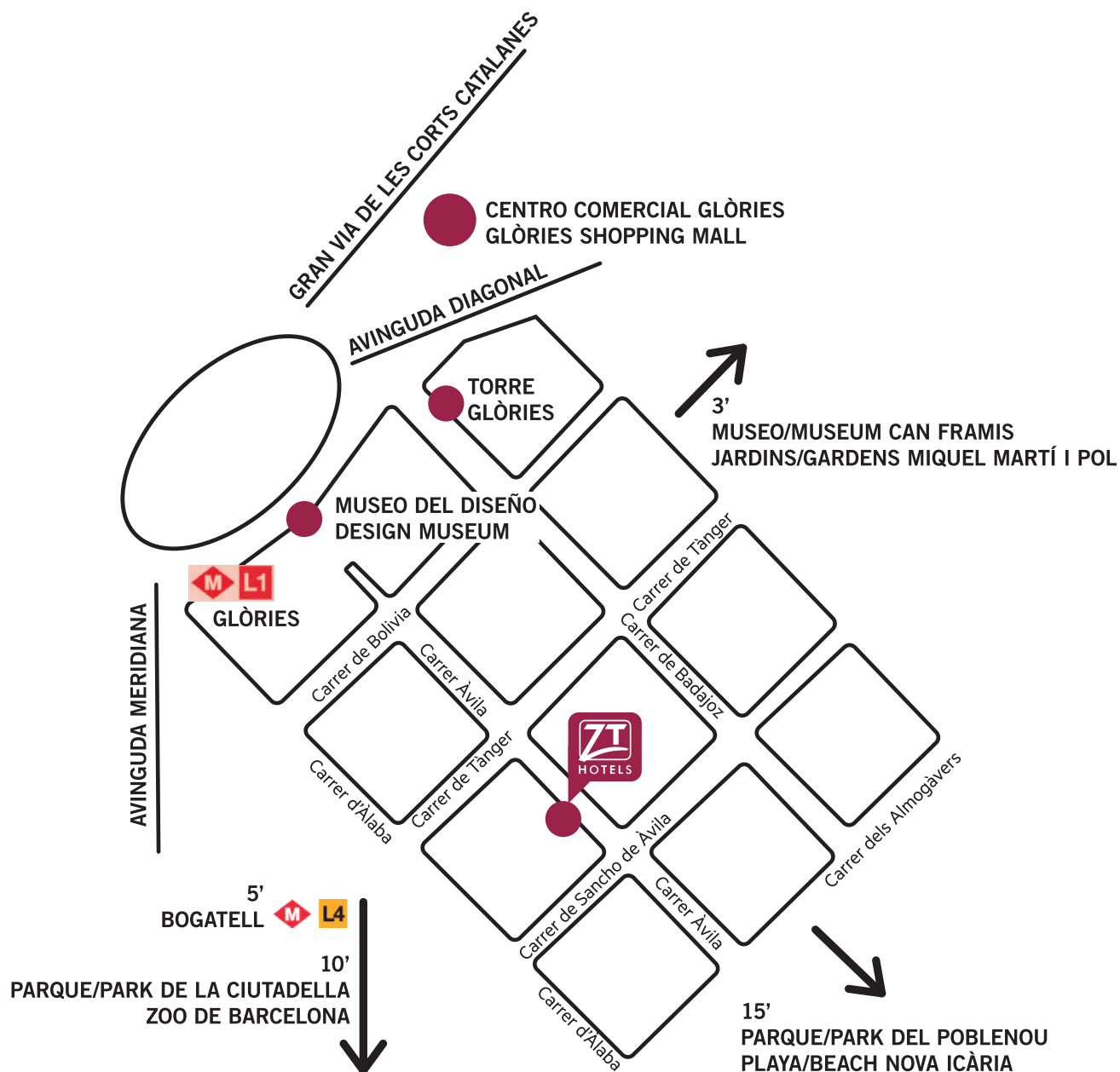
- Aquests menús estan ja definits i tancats. Si es desitja realitzar variacions, s'haurà d'anar a la carta per a confeccionar el menú a mesura, on com a mínim haurà de tenir tres plats.
- **Barra lliure opcional:**
Barra lliure (tres hores) sense etiquetes negres i servida dins del saló, 15€ per persona.

Condicions generals:

- Per disposar de garantia de reserva, és imprescindible una bestreta de 500,00€ que es farà efectiu en el moment de fer la pròpia reserva.
- 10 dies abans de la celebració haurà d'efectuar-se un pagament del 50% de l'import total. El restant 50%, menys la bestreta, s'efectuarà el dia de l'esdeveniment.
- La confirmació del número d'assistents es durà a terme 10 dies abans de la celebració. Per al còmput final, es considerarà la major de les següents quantitats: el número prèviament contractat o el número final d'assistents.
- Política de cancel·lació i devolució de les quantitats lliurades a compte:
 - o Cancel·lació fins 6 mesos abans de l'esdeveniment, devolució del 100% de l'import efectuat.
 - o Cancel·lació fins 3 mesos abans de l'esdeveniment, devolució del 50% de l'import efectuat.
 - o Cancel·lació 3 mesos fins 1 mes abans de l'esdeveniment del 25% de l'import efectuat.
 - o Cancel·lació amb menys d'1 mes, no hi ha devolució.
- Orquestra o altres serveis musicals seran amb recàrrec.
- Disponem d'informació per als clients amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries conforme exigeix el reglament 1169/2011 i el RD 126/2015.

Aquest dossier està vigent per a esdeveniments realitzats durant el 2022/2023.

Mapa



ZT The Golden Hotel Barcelona

Carrer Àvila, 135-139

08018 Barcelona

thegoldenhotelbarcelona@zthotels.com

Tél: +34 934 83 38 76

goldenbarcelona.zthotels.com