

MENÚS DE TRABAJO

MENÚ I

Sopa Castellana con Huevo Poché
Dorada a la Espalda con Verduritas
Natillas Caseras con Bizcocho

20 € + 10% IVA

MENÚ II

Ensalada César
Arroz a Banda
Brownie de Chocolate con Helado de Turrón

24 € + 10% iva Precio por persona

MENÚ III

Fabes a la Marinera con Pulpo
Carrillada de Cerdo Estofada al Vino Tinto
Tarta de Queso con Coulis de Frambuesa

28 € + 10% IVA

MENÚ IV

Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón ibérico
Entrecot de Buey Asado a la Parrilla
Flan de Huevo Casero

32 € + 10% IVA

*Precios por persona

Bebidas

Aguas, Cervezas, Refrescos, Vino, Cafés e Infusiones

PERSONALIZAMOS MENÚS SEGÚN PREFERENCIAS Y PRESUPUESTOS

Los comensales deberán acogerse todos al mismo tipo de menú.
Ponemos a su disposición la información detallada sobre alérgenos.
Rogamos confirmación de número exacto de comensales 48 horas antes del evento

Hotel Blu****
Avda Ayora 35
02640 Almansa
Tf. 967 340009 –fax 967318639
www.hotelblu.es
Contacto eventos: Narcisa Cantero
narci@hotelblu.es

