



MENÚS NAVIDADES

////////////////////////////////////

ELBA MOTRIL
BEACH & BUSINESS HOTEL ****



MENÚ CÓCTEL 1



MENÚ

Cajita de ibéricos.
Cajita de quesos con frutos secos y uvas.
Tostas de salmón marinado y crema de roquefort.
Tostas de carpaccio de ternera retinta.
Mini tostas de atún rojo con guacamole.
Ensaladilla de camarón y alga wakame.
Surtido de croquetas gourmet.
Mini hamburguesa de presa ibérica con cebolla confitada.
Mini pan bao con desmigado de codillo.
Mini croissant con desmigado de costillas.

POSTRE

Selección de petit four.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos y cerveza nacional.
V. B. Monólogo DO Rueda.
V.T. Monólogo Crianza DO Rioja.
Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature DO Cava.

PRECIO POR PERSONA: 50,00 € (IVA incluido)



MENÚ 2



ENTRANTES

Jamón ibérico de cebo con taquitos de queso de oveja.
Cazuela de langostinos al pilpil.
Huevos rotos con crocanti de jamón de bellota y lascas de foie.
Croquetas de queso viejo de oveja y gamba roja.

PLATO PRINCIPAL

Tournedor de solomillo de cerdo con medallón de micuit de pato y su salsa de uvas pasas.

POSTRE

Tarta de queso payoyo y fresas silvestres.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos y cerveza nacional.
V. B. Monólogo DO Rueda.
V.T. Monólogo Crianza DO Rioja.
Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature DO Cava.

PRECIO POR PERSONA: 50,00 € (IVA incluido)



MENÚ 3



ENTRANTES

Surtido de ibéricos y queso de oveja.
Alcachofas confitadas con crocanti de jamón ibérico y lascas de foie.
Papillote de gambón a la sal.
Selección de croquetas.

PLATO PRINCIPAL

Carrillada de cerdo confitada en vino tinto sobre meloso de boniato y aroma de trufa.

POSTRE

Coulant de chocolate sobre crema de arroz con leche.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos y cerveza nacional.
V. B. Monólogo DO Rueda.
V.T. Monólogo Crianza DO Rioja.
Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature DO Cava.

PRECIO POR PERSONA: 55,00 € (IVA incluido)



MENÚ 4



ENTRANTES

Jamon ibérico de bellota con tostas de pan y tomate Adora.
Crujiente de pulpo sobre meloso de patatas con ajo confitado.
Papillote de gamba blanca de Motril.
Tartar de atún rojo y guacamole.

PLATO PRINCIPAL

Canelón relleno de meloso de pato y bechamel trufada.

POSTRE

Tronquito de navidad.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos y cerveza nacional.
V. B. Monólogo DO Rueda.
V.T. Monólogo Crianza DO Rioja.
Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature DO Cava.

PRECIO POR PERSONA: 65,00 € (IVA incluido)

MENÚS NAVIDADES

ELBA MOTRIL
BEACH & BUSINESS HOTEL ****

OTROS SERVICIOS

BARES

- Copa Nacional: 8,50 €
- Copa marca premium: 12,50 €
- Cervezas, Refrescos y Licores: 3,50 €
- Botella: 90€ / 12 refrescos · Botella premium: 130€ / 12 refrescos.

SERVICIOS ADICIONALES

El hotel dispone de otros servicios que les ayudaran en todos los preparativos para que ese día tan especial todos los detalles estén perfectamente diseñados:

- Música DJ (Consulten Tarifas).
- Tarifas Especiales de Alojamiento para los Invitados.

CONDICIONES DE LA RESERVA

- Tarifas por persona con IVA Incluido.
- Por la celebración del banquete de Navidad en nuestras instalaciones con una asistencia superior a 50 comensales, se obsequiará con una estancia de 1 noche en el Hotel Elba Almería**** de nuestra cadena, en régimen de alojamiento y desayuno buffet (oferta sujeta a disponibilidad por parte del hotel).
- Todos los menús diseñados podrán modificarse a su elección. Si desean un menú especial consúltenos; le prepararemos el correspondiente presupuesto.
- Si desea continuar la velada después del evento, les ofrecemos el uso y disfrute de nuestra discoteca de forma gratuita y sujeta a disponibilidad.
- Tarifas especiales para invitados que deseen alojarse en el hotel.
- Parking gratuito para los asistentes según disponibilidad.





Elba Motril
Beach & Business Hotel



GRANADA



Avda. Playa de Poniente, s/n – 18600 Motril. Granada
T. (+34) 958 607 744 | ghemotril@hoteleselba.com | www.hoteleselba.com