



Menús Navidad
2017-18



HOTEL

ABETOS
DEL MAESTRE ESCUELA

En primer lugar, agradecerles su interés por celebrar su evento en el Hotel Abetos del Maestre Escuela, dónde disponemos de un equipo de profesionales que otorgarán a su Celebración un carácter totalmente distinto en un enclave único.

Hemos creado tres propuestas de menú para adultos y dos opciones de menú infantil. En ella se incluyen las bebidas durante el almuerzo, con animación infantil (a partir de 15 niños 3 horas), campo de fútbol no en exclusiva y un precio especial para los combinados.

• Menú Melchor	27.00€
• Menú Gaspar	30.00€
• Menú Baltasar	33.00€
• Menú Cadete. (Jóvenes de 12 a 18 años que tomen el menú adulto sin alcohol).....	22.00€
• Menú Infantil	12.00€

Precios con IVA incluido.

Si tiene cualquier duda le atenderemos en el 957 767 063 o 669026565 y a través de nuestro correo electrónico: comercialeventos@hotelabetos.com

Quedamos a su disposición.



Menús Navidad 2017-18

Cóctel Melchor



★ **ENTRANTES**

- Tabla de Ibéricos y Queso.
- Salmorejo con Virutas de Jamón.
- Piononos de foie.
- Piononos de sobrasada.
- Canapé de Changurro con Langostinos.
- Pincho de Migas Camperas.
- Mini Fajitas de pollo.
- Berenjenas con Miel de Caña.
- Croquetas de Puchero.
- Bolitas de Flamenquín.
- Pollo Tikamasala.
- Adobo.

★ **PLATO EN PIE**

(Deberá ser confirmada su elección antes del evento, siendo el mismo plato para todo el grupo).

Platos a elegir:

- Bacalao confitado sobre lecho de pisto.
- Carrillada al Vino Tinto.
- Brick de Rabo de Toro.

★ **ALGO DULCE**

- Mini Pastelería.

★ **BEBIDAS**

- Agua Mineral, Refrescos, Zumos, cerveza con y sin Alcohol, vino tinto y blanco.



27.00 €
IVA INCLUIDO

Menús Navidad 2017-18

Cóctel Gaspar



★ **ENTRANTES**

- Tabla de Ibéricos y Queso.
- Salmorejos con Virutas de Jamón.
- Ensaladilla de Salmón.
- Tosta de Bacalao con Salmorejo.
- Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada.
- Mini Burritos.
- Mini Quesadillas.
- Pincho de Migas.
- Hamburguesitas.
- Bolitas de Flamenquín.
- Croquetas de Puchero.
- Berenjenas con Miel de Caña.
- Adobo.

★ **PLATO EN PIE**

(Deberá ser confirmada su elección antes del evento siendo el mismo plato para todo el grupo). **Platos a elegir:**

- Bacalao confitado sobre lecho de pisto.
- Carrillada al Vino Tinto.
- Brick de Rabo de Toro.

★ **ALGO DULCE**

- Brownie de Chocolate con nueces y helado de vainilla.

★ **BEBIDAS**

- Agua Mineral, Refrescos, Zumos, cerveza con y sin Alcohol, vino tinto y blanco.

30'00 €
IVA INCLUIDO

Menús Navidad 2017-18

Cóctel Baltasar



★ ENTRANTES

- Tabla de Ibéricos y Queso.
- Tosta de Changurro con Langostino.
- Salpicón Nipón.
- Ensaladilla de salmón.
- Tosta de Bacalao y Salmorejo.
- Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada.
- Tataki de Atún con Mayonesa de Wasabi.
- Mini Burritos.
- Mini Quesadillas.
- Pincho de Migas.
- Bolitas de Flamenquín.
- Croquetas de Puchero.
- Hamburguesitas.
- Adobo.



33'00 €
IVA INCLUIDO

★ PLATO EN PIE

(Deberá ser confirmada su elección antes del evento siendo el mismo plato para todo el grupo). **Platos a elegir:**

- Bacalao confitado sobre lecho de pisto.
- Carrillada al Vino Tinto.
- Brick de Rabo de Toro.

★ POSTRE

- Brownie de Chocolate con Nueces y Helado de Vainilla.

★ BEBIDAS

- Agua Mineral, Refrescos, Zumos, cerveza con y sin Alcohol, vino tinto y blanco.

Menús Navidad 2017-18

Menú Infantil

12'00
€
IVA INCLUIDO

★ **PARA COMPARTIR**

· Snacks.

★ **POR PERSONA**

· Alitas de Pollo, Croquetitas y Nuggets con Patatas.

★ **BEBIDAS**

· Refrescos y Agua Mineral.

ANIMADORES INFANTILES

Animación infantil a partir de 15 niños. 2 horas.

BARRA LIBRE

- Combinados a 5,00 €. Bebidas normales (JB, Cutty Sark, Beefeater, Ron Barceló, etc...).
- Refrescos a 2,00 €.

CONDICIONES DE SERVICIO

- Las propuestas y presupuestos están sujetos a la aceptación por parte del cliente, con las modificaciones que este pudiera sugerir.
- Para realizar la reserva en firme se realizará una entrega del 20% importe total estimado.
- El número final de comensales deberá ser confirmado con al menos 72 horas de antelación al día del evento. Si el número real de asistentes fuera superior al número de previamente confirmadas, se facturará la diferencia. En el caso que el número de asistentes fuera inferior se facturará por las personas que confirmen la reserva.
- Cualquier extra solicitado por el cliente será presupuestado de forma independiente.
- Es imprescindible que todo personal ajeno a Hotel Abetos del Maestro Escuela y que venga a prestar un servicio en el evento esté dado de alta en la Seguridad Social, reservándose la empresa su derecho a reclamarla.
- En caso de anulación del evento, la entrega a cuenta se perderá en concepto de daños y perjuicios para la empresa.

Para **GRUPOS DE 100 PERSONAS O MÁS**,
una copa y dj incluidos, por 5€ de suplemento en el menú.



HOTEL
ABETOS
DEL MAESTRE ESCUELA

Avda. San José de Calasanz, km 2'8
Tel.: +34 957 767 063
Fax: +34 957 282 175
14012 Córdoba (España)

email: reservas@hotelabetos.com
www.hotelabetos.com