

Menü Tipo Cocktail

Precio por
persona

32,00€

10% IVA
INCLUIDO

APERITIVOS FRÍOS

Cartuchito de Fuet
Chupachup de Cherry, Pesto y Mozzarella
Cucharilla de Guacamole con Salmón Ahumado
y Sésamo Negro
Molletito de Salmorejo con Huevo y Jamón
Lionesa Rellena de Foie
Taquitos de Queso Curado Artesano
Jamón de Cebo de Campo Ibérico

APERITIVOS CALIENTES

Caramelo de Bogavante
Albondigueta en Puchero
Croqueta de Rabo de Toro
Bolita Negra de Txipirón
Brocheta de Presa con Salsa de Mostaza y Avellanas
Espiral de Gamba
Delicia de Pulpo
Hamburguesa Mini con Pimiento Rojo
y Cebolla Caramelizada
Rollito de Anchoas y Atún
Croqueta de Idiazábal
Lagrimita de Pollo con Salsa Ali-oli
Molletito de Pringá
Cazuelita de Arroz Cordobés

POSTRES

Surtido de Pastelería Fina
Crema de Chocolate Blanco con Brownie
Surtido de Chupitos Dulces
Lionesa Rellena

BODEGA

Cerveza, Refrescos, Zumos Variados, Agua Mineral,
Vino Blanco Entreflores Verdejo, D.O. Rueda,
Vino Tinto HC, D.O. Rioja
Cava y Café



Avenida de la Libertad, 4 (esq. Avda. Gran Capitán) • 14006 CÓRDOBA (España)

Tel. 957 758 000 • Fax 957 758 002

cordoba@hotelescenter.com • www.hotelescenter.com

HOTEL CIUDAD H/CO/00682



HC
CH

HOTELES CENTER®

HOTELCÓRDOBACENTER



Navidad 2018



El **Hotel Córdoba Center** le brinda la posibilidad de organizar su tradicional almuerzo o cena de Navidad en un ambiente íntimo y acogedor con una propuesta gastronómica compuesta por Cocktails y Menús de excelente calidad y presentación. Como colofón, ponemos a su disposición un equipo de profesionales que le asesorará en todo momento con el fin de convertir este evento en un éxito.

DESCUENTO ESPECIAL

Hoteles Center le ofrece un descuento especial del **10%** sobre su almuerzo y/o cena de Navidad reservando antes del **1** de Diciembre (excepto para celebraciones que tengan lugar los días **13, 14, 15, 20, 21 y 22** de Diciembre). Promoción sujeta a disponibilidad. Estos menús no son aplicables para los días **24, 25, 31** de Diciembre y **1** de Enero. Consultar menús especiales para estos días. Consulte condiciones especiales de la promoción.



AMBIENTACIÓN MUSICAL NAVIDAD 2018

El **Hotel Córdoba Center** pone a su disposición una serie de servicios adicionales:

- Servicio de Disc-Jockey.....**340,00€** (IVA incluido)
- Equipo de sonido: gratuito, sujeto a disponibilidad y a condiciones.

PARKING GRATUITO

Plazas limitadas al número de asistentes al evento.
Sujeto a disponibilidad.

BARRA LIBRE NAVIDAD 2018

El **Hotel Córdoba Center** ofrece a sus clientes una barra libre de bebidas compuesta por **primeras marcas** nacionales y de importación. Este servicio comenzará una vez finalizado el almuerzo o cena y tendrá una duración determinada (concertada antes del evento). Por favor, consulte con el Departamento Comercial.

- 1 hora de barra libre: **8,00€**
 - 2 horas de barra libre: **14,50€**
 - 3 horas de barra libre: **20,50€**
 - Copa Individual: **6,00€**
 - Refrescos: **2,20€**
- Precio por persona. 10% IVA incluido

COCKTAIL DE BIENVENIDA (común para los menús 1, 2 y 3)

Cartuchito de Fuet
Chupachup de Cherry, Pesto y Mozzarella
Cucharilla de Guacamole con Salmón Ahumado y Sésamo Negro
Taquitos de Queso Curado Artesano
Caramelo de Bogavante
Albondigueta en Puchero
Croqueta de Rabo de Toro

Bolita Negra de Txipirón
Brocheta de Presa con Salsa de Mostaza y Avellanas
Espiral de Gamba
Delicia de Pulpo
Hamburguesa Mini con Pimiento Rojo y Cebolla Caramelizada



COMPLEMENTA TU MENÚ

SUPLEMENTOS

Jamón de Cebo de Campo Ibérico	4,00€
Sorbete Premium de Limón Verde con Gelatina de Gin Tonic	3,50€
Sorbete de Mandarina de Sicilia con Espuma de Kiwi	3,50€
Sorbete de Mango con Daditos de Vermut Rojo	3,50€
Sorbete de Piña con Ralladura de Lima y Crema de Frutos Rojos	3,50€
Fuente de Chocolate con Fruta Cortada, Bollería, Bizcochos y Golosinas	2,00€

(mínimo 30 personas y sujeto a disponibilidad)

Precio por persona. 10% IVA incluido.

MENÚ 1

COCKTAIL DE BIENVENIDA

PLATO PRINCIPAL

Pollo de Corral Relleno con Champiñón sobre Lecho de Verduritas de la Huerta y Salsa Suave de Queso

POSTRE

Chocolate Blanco Cremoso con Bizcocho de Miel y Daditos de Fresa

BODEGA

Cerveza, Refrescos, Zumos Variados, Agua Mineral, Vino Blanco Entreflores Verdejo, D.O. Rueda, Vino Tinto HC, D.O. Rioja, Cava y Café

Precio por persona **33,00€** 10% IVA incluido

MENÚ 2

COCKTAIL DE BIENVENIDA

PLATO PRINCIPAL

Lingotes de Pez Mantequilla con Salsa de Miso y Naranja y Migas de Coliflor

POSTRE

Delicia Tres Chocolates con Coulís de Vainilla y Helado de Dulce de Leche

BODEGA

Cerveza, Refrescos, Zumos Variados, Agua Mineral, Vino Blanco Entreflores Verdejo, D.O. Rueda, Vino Tinto HC, D.O. Rioja, Cava y Café

Precio por persona **37,00€** 10% IVA incluido

MENÚ 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA

ENTRANTE

Crema de Bogavante con Gambón y Manzana Salteada

PLATO PRINCIPAL

Dúo de Solomillo de Ternera e Ibérico con Salsa al Vino Tinto, Patata Especiada y Frutos Rojos

POSTRE

Brownie de Dulce de Leche Acompañado de Helado de Vainilla con Vainas de Madagascar

BODEGA

Cerveza, Refrescos, Zumos Variados, Agua Mineral, Vino Blanco Entreflores Verdejo, D.O. Rueda, Vino Tinto HC, D.O. Rioja, Cava y Café

Precio por persona **42,00€** 10% IVA incluido