



## Propuesta evento



## **Aperitivo**

### **Opcion A**

**En el exterior si el tiempo lo permite**

### **Recepción**

Copa de cava Brut Nature  
Cerveza , refresco, copa vino  
Zummo de frutas

### **Snacks**

Chips de yuca con sal de Himalaya  
Piruletas de parmesano  
Crujiente de semillas

**PRECIO POR COMENSAL - 5 € (IVA incluido)**  
( una copa por persona duración 15 minutos)



## MENU DE TEMPORADA PRIMAVERA 2019

### CENTRALES EN MESA

Jamón de bellota sobre pan de coca  
Tartar de aguacate, mango y langostinos con vinagreta de manzana  
Salmón ahumado con tostas de romero  
Croquetas caseras de La Torre  
Calamares a la romana  
Mejillones a la marinera  
Cazuelita de chistorra de Navarra

### 2ºs PLATOS A ELEGIR

Entrecote a la brasa con verduras a la parrilla  
Bacalao a la miel con girgolas  
½ Espalda de cordero asada al horno tradicional sobre patata panadera  
Suprema de merluza palangre, con salteado de verduras

### POSTRES

Pastis de celebració / Pastel de celebración sacher o massini

O

Carpaccio de piña con helado de vainilla y crocanti  
Crep de plátano y naranja amarga  
Sorbete de limón con zumo de naranja

Café expresso e infusiones

Vino blanco DO . Cataluña

Vino tinto DO. Cataluña

Cava BCN Brut nature

Cervezas y refresco

**Precio por comensal - 45 € (Iva Incluido)**

## **Complementos :**

**Sala de fiestas SALA ABASUL:**

**Dj's - 400 € ( 2 horas) servicio de Dj durante el tiempo anotado**

**El importe del servicio de Dj anteriormente anotado deberá ser abonado en efectivo.**

**Opción de bebidas : el servicio de Dj deberá ir unido a una de las opciones de bebidas pactadas a la contratación del acto**

**1/ Opción de barra libre 2 h : 25 € (por persona contratada)**

**2/ Opción de bebida: por tiquets (puede ser combinados entre sí) .**

1 ticket de bebidas alcohólicas precio: 8 €

1 ticket de bebida refresco/ cervezas precio: 5 €

**1 Hora extra de DJ ..... 200,00 € la hora extra de servicio de Dj debe ser pactada a la contratación del evento , no podrá ser contratada el mismo día del acto. Y debe, además ir unida a consumiciones mínimas , una por comensal contratado al evento mínimo.**

**Hora de cierre del establecimiento a las 3 am .**

**Condiciones del menú :**

**Horario: de Comedor**

**Servicio de mediodía finaliza a las 18 h .**

**Servicio de noche finaliza a las 24 h .**

**Si el cliente desea prolongar su estancia en el restaurante, deberá contar con un suplemento de 100 € por espacio y servicio de reten.**

**La selección del segundo plato y del postre tanto si es individual como la opción de pastel deberá ser facilitada 10 días antes del evento.**

**Menú para grupos bajo petición**

**Para confirmar un evento se solicita una paga y señal de 150 €.**

**Resto del evento 50 % de pago del mismo a la contratación 1 mes antes**

**50 % restante una semana antes del acto.**

Ninguna partida no especificada en esta propuesta.

Confirmación de comensales 7 días hábiles antes del evento

**No se permiten decoraciones en las paredes o mobiliario del establecimiento.**

**No se aceptaran cancelaciones ni modificaciones de comensales el mismo día del evento**

Si se produce alguna baja de comensales posteriormente a las 78 h estas tendrán unos gastos de cancelación.

Cualquier extra que solicitaran se facturaría el día del evento.

Atentamente,

**La Torre de L'Hereu**