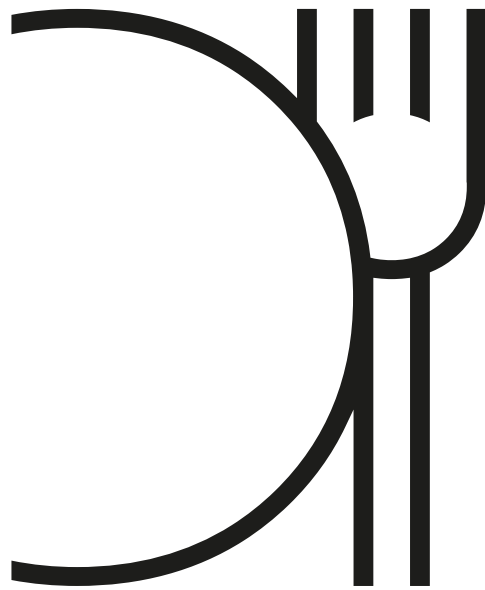


Hotel Sant Just



**MEETINGS &
EVENTS SERVICE**

Coffee Break



EXPRESS

Café y leche.
Selección de té e infusiones.
Agua con y sin gas.
Refrescos.

DULCE

Café y leche.
Selección de té e infusiones.
Agua con y sin gas.
Zumo de naranja natural.
Refrescos.
Mini croissant.
Mini muffins.
Mini palmerita.

SALADO

Café y leche.
Selección de té e infusiones.
Agua con y sin gas.
Zumo de naranja natural.
Refrescos.
Surtido de mini bollería salada.
Mini quiche de sabores.
Mini sándwich vegetal.

Precio por persona / IVA incluido

Coffee regular – duración 30 minutos

Coffee permanente – duración 4h. Se refresca 1 vez.



Coffee Break



MIXTO

Café y leche.
Selección de té e infusiones.
Agua con y sin gas.
Zumo de naranja natural.
Refrescos.
Mini croissant.
Micro muffins.
Surtido de mini bollería salada.
Mini sándwich vegetal.
Mini brocheta de fruta natural.

Precio por persona / IVA incluido

Coffee regular – duración 30 minutos

Coffee permanente – duración 4h. Se refresca 1 vez.

Menú corporativo



APERITIVO EN MESA (Suplemento de 3€)

Croquetas de queso Idiazábal y membrillo.
Jamón ibérico con pan de coca con tomate.

PRIMEROS PLATOS

Ensalada Caprese con mozzarella de búfala y pesto de albahaca.
2 Raviolis gigantes de gambas y setas con su crema, virutas de jamón y boletus confitados. (+ 3€)
Crema de calabaza con almejas salteadas y caviar oli.
Parmentier de patata trufada con pancetta crujiente y huevo 62°C.
Timbal de tartar de salmón fresco con guacamole. (+ 2€)
Rigatone con crema de boletus, rúcula y virutas de parmesano.

SEGUNDOS PLATOS

Pescado de lonja con verduras de temporada salteadas y romesco.
Salmón al teriyaki con pack choy, col china y shitakes confitados.
Canelón de rabo de buey con compota de calabaza, sus esponjas y bechamel de trufa.
Meloso de ternera con salsa de ceps y crujiente de fideos de arroz.
Confit de pato con salsa de frutos rojos y cremoso de manzana Granny Smith. (+ 3€)
Lingote de cordero con trinxat de la Cerdanya y crema de Oporto. (+ 2€)

POSTRES

Textura de fruta de temporada con sorbete y espuma de fruta de la pasión.
Coulant de chocolate negro y blanco con helado de vainilla.
Apple pie con crema inglesa. (+ 3€)
Tartaleta de limón y merengue flambeado.
Sable fondant de chocolate con coulis de mango. (+ 2€)
Espuma de crema catalana con piña osmotizada.

BEBIDAS

Vino blanco Legaris Verdejo - D.O. Rueda.
Vino tinto Petit Pittacum - D.O. Biezo.
Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino y café.

Precio por persona / IVA Incluido.

Es necesario reservar con 15 días de antelación.

3 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

Se puede escoger entre 2 opciones con 10 días de antelación (grupos de 15 a 30 pax).

Grupos de más de 30 pax: menú fijo.

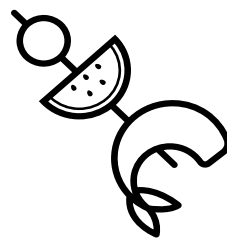
Cancelaciones o reducciones:

7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%

10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%

15 días antes de la fecha del evento no tendrá gastos de cancelación.

Finger Food - A



FRÍOS

Jamón ibérico con pan de coca y tomate.
Chupito de gazpacho del maresme.
Chapatita de pollo, rúcula y pesto de trufa.
Chupa Chups de queso de cabra, frutos rojos y polvo de maíz.
Mini chatonada con romesco.

CALIENTES

Fideuá de pescado con all i oli de manzana.
Mini croquetas de morcilla de burgos con manzana caramelizada.
Brocheta de pollo al teriyaki.
Sándwich de espinaca, queso de cabra y olivada.
Buñuelos de bacalao con crema de olivas de kalamata.

POSTRES

Brocheta de frutas.
Croquetas dulces de nutella y galleta maría.
Mini apple pie.

BEBIDAS

Vino blanco Legaris Verdejo - D.O. Rueda.
Vino tinto Ederra - D.O. Rioja Crianza.
Cava Roger de Flor.
Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino y café.

Precio por persona / IVA Incluido.

Mínimo 20 personas.

Es necesario reservar con 15 días de antelación.

3 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

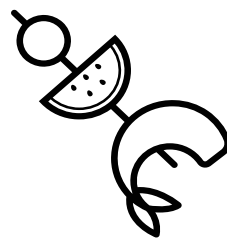
Cancelaciones o reducciones:

7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%

10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%

15 días antes de la fecha del evento no tendrá gastos de cancelación.

Finger Food - B



FRÍOS

Jamón ibérico con pan de coca con tomate.
Nuestro vasito de ensalada capresse.
Selección de quesos de km0 con mermelada de higos.
Chupito de salmorejo andaluz con guacamole.
Mini carpaccio de bacalao con aceite de ñoras y tomates secos.

CALIENTES

Fideuá de montaña con ceps y all y oli de humo.
Mini croquetas de ceps i foie.
Langostinos en tempura con crema de parmesano.
Mini focaccia de rúcula, trufa y brie.
Pulpo a feira con parmentier de patata.

POSTRES

Brochetas de fruta.
Cookies de chocolate con denso de café.
Surtido de repostería variada.

BEBIDAS

Vino blanco Legaris Verdejo - D.O. Rueda.
Vino tinto Ederra - D.O. Rioja Crianza.
Cava Roger de Flor.
Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino y café.

Precio por persona / IVA Incluido.

Mínimo 20 personas.

Es necesario reservar con 15 días de antelación.

3 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

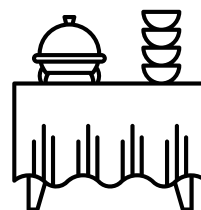
Cancelaciones o reducciones:

7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%

10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%

15 días antes de la fecha del evento no tendrá gastos de cancelación.

Buffet



FRÍOS

Panes: Mini baguet, pan de cereales y payés.

Embutidos: Jamón de bodega, chorizo ibérico y salchichón ibérico.

Quesos: Manchego, Idiazábal y de oveja de proximidad.

Ensaladas y complementos:

- Brotes de temporada y surtido de crudités (atún, huevo duro, tomate, pepino...).
- Dúo de vinagretas: de Módena y de Mostaza.
- Ensalada capresse con pesto de tomate.
- Salmón ahumado con tostaditas y mantequilla.
- Hummus de berenjena con totopos caseros.
- Dips de mejillones en escabeche con grisines.

CALIENTES

Cremas y sopas: Salmorejo andaluz y crema de temporada.

Pastas: Rigatone con dúo de salsas (Salsa boloñesa y salsa de trufa).

Principal (un pescado y una carne, lo mismo para todo el grupo):

- Merluza con mouselina de miel.
- Salmón al teriyaki.
- Pescado de lonja a la plancha.
- Pollo thai con salsa de curry rojo y coco.
- Terrina de ternera con reducción de vino tinto.
- Carrillera estofada de cerdo ibérico.

Guarniciones: Verduras de temporada, parmentier de patata y arroz basmati.

POSTRES

Vasito de fruta natural

Cheesecake con frutos rojos

Marquesina de chocolate y almendra

BEBIDAS

Vino blanco Legaris Verdejo - D.O. Rueda.

Vino tinto Petit Pittacum - D.O. Biezo.

Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino y café

Precio por persona / IVA Incluido.

Mínimo 25 personas.

Es necesario reservar con 15 días de antelación.

3 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

Cancelaciones o reducciones:

7 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%

10 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%

15 días antes de la fecha del evento no tendrá gastos de cancelación.