

PIRÁMIDES



**Meetings &
Events Service**

actahotels

Coffee Break



Opción 01

Café
Leche
Infusiones
Refrescos

Precio por persona / IVA incluido
Duración 30 minutos

Opción 02

Café
Leche
Infusiones
Zumo de naranja natural
Mini bollería variada

Precio por persona / IVA incluido
Duración 30 minutos

Opción 03

***Mínimo 10 personas**

Café
Leche
Infusiones
Zumo de naranja natural
Mini bollería variada
Refrescos
Pulguitas de jamón con tomate
Taquito de tortilla española

Precio por persona / IVA incluido
Duración 30 minutos



Coffee Break



Opción 04

**Mínimo 10 personas*

Café

Leche

Infusiones

Zumo de naranja natural

Mini bollería variada

Refrescos

Pulguitas de jamón con tomate

Barrita nórdica

Taquito de tortilla española

Mini brocheta de fruta fresca

Precio por persona / IVA incluido

Duración 30 minutos

Menú corporativo



APERITIVO EN MESA (Suplemento de 3€)

Croquetas de ceps.

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate.

PRIMEROS PLATOS

Ensalada mézclum con burrata, tomate y vinagreta de miel con mostaza.

Raviolis de queso de cabra, Bacon y cebolla con salsa de setas y parmesano.

Crema de calabaza con perlas de mozzarella y cilantro.

Sopa de pescado donostiarra.

Crepes de hongos y jamón serrano.

Penne rigate con tomate seco y pesto.

SEGUNDOS PLATOS

Meloso de ternera con arroz basmati.

Lomo de merluza con muselina al cava.

Bacalao fresco con vinagreta de tomate, cebolla morada y albahaca.

Carrillada de cerdo ibérico estofada al Pedro Ximénez.

Lubina a la plancha con aceite de ajo, patatas Ana y verduritas de temporada.

Entrecot de ternera con patatas risoladas y tomate provenzal.

POSTRES

Cheesecake con base de galleta.

Sopa de chocolate blanco con frutos rojo.

Flan de queso con arándanos.

Soufflé de vainilla y frambuesa.

Café.

BEBIDAS

Agua, refrescos, cervezas y vino incluidos.

Precio por persona / IVA Incluido.

Mínimo 20 pax.

Hay que elegir un plato en cada sección del menú.

Menú fijo para todo el grupo.

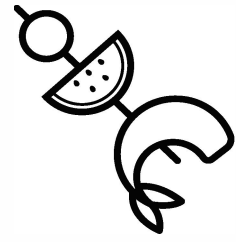
7 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

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%

Finger - A



FRÍOS

Jamón ibérico en pan de cristal con tomate.
Chupito de gazpacho con polvo de olivas.
Tacita de ensalada americana.
Barrita nórdica.
Surtido de sushi.

CALIENTES

Fideuá con espárragos trigueros, ceps y alioli de tomate.
Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar.
Finger de pollo con salsa tártara.
Mini croquetas de jamón ibérico.
Brocheta de pollo yakitori con salsa de soja.

POSTRES

Brocheta de frutas.
Dados de brownie con frutos rojos.
Surtido de repostería variada.

BEBIDAS

Agua, refrescos y cervezas incluidas.

Suplementos por persona:

Bodega **3€**

Cava **2€**

Precio por persona / IVA Incluido.

Mínimo 20 pax.

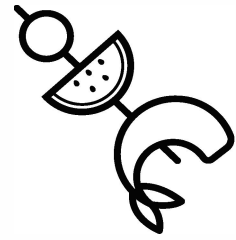
7 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

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%

Finger - B



FRÍOS

Jamón ibérico en pan de cristal con tomate.
Vichyssoise con picadillo de gambas.
Cucharita de salmón marinado con crema de aguacate y yogur.
Tabla de quesos con mermelada de higos.
Carpaccio de lomo de ternera con aceite de trufa y parmesano.

CALIENTES

Vasito de carrillada ibérica y parmentier.
Tosta de brandada de bacalao.
Pulpo a Feira con aceite de pimentón.
Arroz abanda.
Pan bao relleno de pollo y rúcula.

POSTRES

Brochetas de frutas frescas.
Chupito de sopa de chocolate blanco con frutos rojos.
Surtido de repostería variada.

BEBIDAS

Agua, refrescos y cervezas incluidas.

Suplementos por persona:

Bodega **3€**

Cava **2€**

Precio por persona / IVA Incluido.

Mínimo 20 pax.

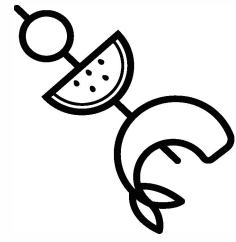
7 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

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%

Finger Frío



FRÍOS

Chupito de gazpacho.
Tacita de ensalada capresse.
Mini sandwich de queso azul rúcula y nueces.
Chapatita de jamón con tomate.
Tacita de quinoa con verduras.
Chapatita de aguacate y tomate.
Queso de oveja con picos de Jerez.
Sandwich vegetal.

POSTRES

Brocheta de fruta fresca.
Surtido de pastelería variada.
Chupito de sopa de chocolate blanco con frutos rojos.

BEBIDAS

Agua, refrescos y cervezas incluidas.

Suplementos por persona:

Bodega **3€**

Cava **2€**

Precio por persona / IVA Incluido.

Mínimo 20 pax.

7 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%

Menú para grupos



PRIMEROS PLATOS

Ensalada de tomate con queso fresco y aceite de albahaca
Macarrones a la boloñesa
Crema de calabaza con virutas de jamón
Arroz a banda

SEGUNDOS PLATOS

Pollo al horno con guarnición
Lomo de merluza a la plancha con salteado de verduritas
Bistec de ternera a la plancha con patatas y tomate provenzal
Bacalao horneado con patatas a la gallega

POSTRES

Helado variado con galleta crujiente
Ensalada de frutas frescas
Tarta de chocolate

BEBIDA

Agua incluida.

Suplementos por persona:

Café 2€

Bodega 3€

Precio por persona / IVA Incluido.

Mínimo 20 pax.

Hay que elegir un plato en cada sección del menú.

Menú fijo para todo el grupo.

7 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%

Buen provecho