



Menús Empresa Navidad 2024

Menú 1

Anchoa del Cantábrico y gel de albariño
Tomate bombón, olivas y vinagreta de almendras
Merluza del pincho al vapor y cremoso de guisantes
Costillar de angus lacado y deshuesado
Mousse de mango y fruta de la pasión con helado de yogurt natural

· 52€ por persona ·

Menú 2

Vieiriñas a la plancha con aceite de perejil (3 unidades)
Huevo de Vila de Cruces, San Simón y crujiente ibérico
Lomo de bacalao confitado y pil-pil de lima fresca
Suprema de pularda Galo Celta con colmenillas
Milhojas crujiente de mascarpone y fresas

· 55 € por persona ·



A QUINTA DA AUGA

Menú 3

Jamón ibérico con pan y tomate
Vieira en su concha y langostino blanco bajo costra de hojaldre
Solomillo de ternera albardado y mostaza de vino dulce
Crema caramelizada de café y helado de haba tonka

· 60€ por persona ·

Menú 4

Vieiriñas a la plancha con aceite de perejil (3 unidades)
Centolla de la Ría Merluza del pincho, cremoso de guisantes y
tomate confitado
Costillar de angus lacado y deshuesado
Milhojas crujiente de mascarpone y fresas

· 71€ por persona ·

Todos nuestros menús incluyen:

Vino blanco D.O. Rías Baixas Torre La Moreira
Vino tinto D.O. Ca. Rioja Viña Pomal
Cava Raimat Reserva
Aguas y refrescos
Café



A QUINTA DA AUGA

Suplementos -precio por persona-

Vinos blancos y tintos

Santiago Roma y Gorrebusto · 3€·
Terras Gauda y La Montesa · 6€·
Mar de Frades y Emilio Moro · 12€·

Vinos gallegos

Terras Gauda y O Mouro · 5€·

Espumosos

Espumoso gallego Brinde Reserva · 2€·
Champagne Moët & Chandon · 9€·

Barra Libre Primeras Marcas · 2 horas ·

Ginebra: Seagrams y Tónica Premium
Ron: Havana Club Especial
Whisky: Ballantines 10
Vodka: Absolut
Precio 15€ por persona

Información adicional

Posibilidad de adaptar cada plato a las necesidades de cada comensal.

Menús no disponibles el 24 , 25 y 31 de diciembre.

Disponemos de menús de gala.

Imprescindible reserva previa.

Menús a mesa completa.

Precios por persona IVA 10% incluido.

Consulte las opciones de marisco que puede añadir a su menú.

Condiciones de barra libre

- La facturación de la barra libre será por el total de los asistentes adultos, siendo de un mínimo de 50 personas.
- El precio de una hora extra es de 6€ por persona.
- Su contratación y adición de hora extra deberá ser anterior al día del evento.
- En eventos de mañana la duración máxima es hasta las 02:00 h y en eventos de tarde hasta las 05:00 h.
- Consulte con nuestro Equipo de Eventos otras opciones de barra libre, así como la opción de configurar una cena-baile.
- El precio de la barra libre no incluye la contratación de DJ



A QUINTA DA AUGA

Condiciones de reserva

Para la confirmación de reserva se solicita un 30% de anticipo en el momento de realizar la reserva y el 70% restante 3 semanas antes de la celebración calculado en base al número estimado de asistentes.

El menú seleccionado será común a todos los comensales. La elección de menú debe ser confirmada al hotel al menos 10 días antes del evento.

Disponemos de menús alternativos para vegetarianos. Cualquier alergia o intolerancia alimentaria ha de ser comunicada al hotel en el momento de la confirmación del menú.

El número de comensales debe ser confirmado al hotel 10 días antes del evento. Hasta 5 días se podrá corregir esta cifra dentro de un margen de un 10%. Este número será el mínimo a facturar y cualquier variación al alza deberá ser comunicada al hotel, quien lo autorizará en función de su capacidad (facturándose en este caso el número real de asistentes).



A QUINTA DA AUGA