

MENÚ BLANCA NAVIDAD

PARA COMENZAR:

Consomé Royal texturizado
Bombón de lombarda piñones y pasas

PLATO PRINCIPAL:

Filetes de lenguado en salsa de mantequilla y vino blanco con uvas
○
Solomillo con salsa de setas y arroz salvaje con verduras

POSTRE:

Tarta opera de chocolate blanco y fresa

Vinos españoles con D.O.

Café e infusiones

70,00€/persona



TeatroGoya®
c a t e r i n g

CONDICIONES PARTICULARES

Los precios indicados no incluyen el 10% IVA

Incluye mobiliario, menaje, mantelería y cristalería.

Precios para grupos de más de 50 personas. En caso de número inferior de comensales, consultar precio final.

Personal incluido durante el evento: supervisor, cocineros y camareros. Para coffee break está incluido un camarero por cada 25 personas, para cócteles uno por cada 16 personas. Posibilidad de añadir camareros extras si el cliente así lo desea (coste adicional de 60€ por camarero)

Tanto los servicios de cóctel como de vino español, incluyen barra de bebidas (refrescos, agua mineral con y sin gas, zumos, cervezas con o sin alcohol, vino tinto y vino blanco). En el caso del menú sentado se servirá en mesa.

Barra libre opcional de combinados de primeras marcas: 10€ por persona y hora.

Posibilidad de adaptar los menús a las necesidades del cliente. En caso de alergias o intolerancias, rogamos avisen con antelación.

Forma de pago a través de TeatroGoya

LLÁMANOS

Silvia: 629 486 682
Calle Sepúlveda 3 y 5
28011 Madrid



TeatroGoya®
c a t e r i n g