



Montserrat Hotel & Training Center está situado en la población de Collbató, a 40 km de Barcelona y a 25 minutos del Aeropuerto Internacional de BCN El Prat.

Ubicado en un entorno natural inigualable , en pleno parque natural, frente a la Montaña de Montserrat.

El Hotel dispone de unas instalaciones especialmente diseñadas para la formación, desarrollo Directivo y actividades Outdoor y Team Building.

Ponemos a disposición de nuestros clientes un equipo humano y profesional para satisfacer las necesidades de las empresas en la organización de reuniones y eventos corporativos.

Menús Navidad 2018

A continuación presentamos nuestras propuestas para las comidas y cenas de empresa de estas próximas Navidades 2017.

Si además desean complementar la comida o cena con algún otro tipo de servicio adicional , estaremos encantados en poder ayudarles a organizar su evento.



CHRISTMAS MEETING DAY



Christmas Meeting Day un formato especialmente pensado para las empresas y sus equipos en un formato de reunión (ej. cierre de año) durante la mañana para continuar con una agradable sesión de networking y un delicioso aperitivo de Navidad.

PROMOCIÓN CHRISTMAS MEETING

9.00 -9:30 am	Bienvenida & Welcome Coffee
10.00-13:00	Reunión Sala
13:00-13:45 pm	Aperitivo de Navidad



El pack incluye :

- * **Sala completamente equipada con material audiovisual:** Proyector, PC, Audio, pizarra, flipchart. Montaje. Agua Mineral. Luz Natural
- * **Welcome coffee** (Mini bocadillos salados, bollería variadas, Fruta fresca, Zumos, Cafés & Infusiones.
- * **Menú aperitivo de Navidad N° 1**
- * **Parking free**
- * **Free WIFI**
- * **Coordinación técnica & Event Manager**

* Consultar otros formatos y opciones

* Posibilidad de servicio de transfers

Precio en base hasta grupos de mínimo 15 y máximo 25 * pax.

Sujeto a disponibilidad.* Consultar para grupos más grandes consultar presupuesto.

Promoción válida desde el 3 al 21 de Diciembre de 2018





MENÚ NAVIDAD 2018



Aperitivo de Navidad N° 1

Taco de foie con sal Maldon
Surtido de canapé
Cucharita de bacalao esqueixat con romesco y olivada negra

Chupito de vichyssoise tibio (V)

Langostino con bacon
Bocado de cordero con berenjena
Gamba "torpedo" empanada

Zumos de fruta
Agua Mineral
Copa de Cava Conde de Caralt

Importe : 16,00 €
(10 % iva no incluido)

Aperitivo de Navidad N° 2

Surtido de mini bagels (con 5 rellenos)

Cucharita de pulpo a la gallega, sobre patata chafada

Coca de recapte

Hummus con tostaditas y crudités (V)

Chupito de crema de calabaza con dado de foie

Tapa de calabacín y langostino

Filo mini de bacon y queso

Mini Samosa verde con verduritas (V)

Duo de croquetas, (de jamón y de centollo)

Zumos variados

Agua Mineral

Copa de Cava Conde de Caralt

Importe : 18,00 €
(10 % iva no incluido)

Menú 1

Primer plato

Canelones tradicionales, gratinados con crujiente de parmesano

Segundo plato

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura,
pequeño guiso de legumbres, espinacas y ajos tiernos

o

Confit de pato con chutney de naranjas y salsa de uva
con gratín *dauphinois*

Postre

Dúo de chocolates con crema inglesa de azafrán

Barquillos y turrónes artesanos

Bodega

Cafés & Infusiones

Importe con Bodega 1: 29,00 €

Importe con Bodega 2 : 32,00 €

10% iva no incluido

Menú 2

Aperitivos – servidos en mesa

Brocheta de tomate seco y bolita de queso mozzarella
Cucharita de brandada de bacalao
Dúo de croquetas (*Jamón y Setas*)
Foie con mermelada de higos
Embutidos ibéricos con pan con tomate
Tacita de caldo navideño

Plato principal :

Solomillo de cerdo ibérico en salsa de cabrales
con picada de manzana verde
o
Zarzuela de pescado y marisco con arroz pilaf

Postre

Classic Cheese Cake con arándanos
Barquillos y turrónes artesanos
Bodega
Cafés & Infusiones

Importe con Bodega 1: 31,00 €
Importe con Bodega 2 : 34,00 €
10% iva no incluido

Menú 3

Aperitivos – servidos en mesa

Cazuelita de carrillera con setas
Mini crêpe de gamba y espinaca
Dúo de croquetas (*Jamón y Bacalao*)
Montadito de membrillo con queso manchego
Cucharita de pulpo a la gallega, sobre patata chafada
Tacita de caldo navideño

Plato Principal

Entrecote de ternera con mortero y reducción de oporto
○
Lomo de dorada, crema de marisco y puré de patata al azafrán

Postre

Pannacotta con higos
Barquillos y turrónes artesanos
Bodega
Cafés & Infusiones

Importe con Bodega 1: 33,00 €

Importe con Bodega 2 : 35,00 €

10% iva no incluido

Menú Cocktail



Aperitivos fríos

Tartar de Roastbeef y topo de salsa a la mostaza
Bocado de wrap de salmón ahumado y queso cremette
Coca de escalibada natural con atún y anchoas
Mini ensalada de couscous vegetal con huevo de codorniz, salsa
Tzatziki
Dado de tortilla española, topo de mermelada de tomate
Montadito de foie con compota de higos
Cucharita de pulpo a la gallega, sobre patata chafada
Brocheta de tomate seco y bolita de queso mozzarella
Tablas de embutidos Ibéricos con pan con tomate

Aperitivos calientes

Tacita de caldo de navidad con pincho de cocido
Pinchito de pollo marinado
Trío de croquetas, de jamón, de bacalao y de cabrales
Rollito fillo de queso feta y roquefort
Mini crepe de gambas y espinacas
Tapa de calabacín con langostino

Lo que no puede faltar

Corner de fideuà a la marinera

Momento dulce

Mini crema catalana
Sticks de fruta fresca con chocolate
Mix de mini dulces tapas
Barquillos y turrónes artesanos
Cafés & Infusiones

Importe con Bodega 1: 32,00 €

Importe con Bodega 2 : 35,00 €

10% iva no incluido

Bodegas

Bodega 1

Blanco - Conde de Caralt, 2014

Tinto - Conde de Caralt, 2013

Cava – Conde de Caralt, Blanc de blancs

D.O. Catalunya

Aguas minerales

Bodega 2

Blanco – Torres, Viña Esmeralda, 2013

Tinto – Torres, Coronas Crianza, 2012

Cava – Freixenet, Brut Barroc

Aguas minerales

Información Adicional :

El importe del menú incluye * :

Minutas personalizadas

Parking gratuito

Duración del servicio banquete y Cocktail aprox :2 horas

Duración del servicio Aperitivo de Navidad : 30-45 min

* **Grupos desde un mínimo 15 pax hasta 25 pax.**

Para grupos mayores consultar presupuesto personalizado.

Posibilidad de contratar servicios adicionales



Especificaciones :

La hora máxima de todos los servicios especiales que se realizan en el Hotel tienen una hora límite de finalización fijada en las 23:30 horas.

Política de Cancelación y modificaciones :

Una vez confirmado el servicio no se aceptarán cambios o modificaciones que no se hayan comunicado con al menos 24 horas de antelación.

En caso de que por causas meteorológicas o causas mayores no se pudiese realizar el servicio en la zona reservada el hotel ofrecerá la alternativa de otro espacio interior del Hotel. El cambio se comunicará al cliente con al menos 24 horas de antelación.

En caso de cancelación total del servicio se facturará :

100% con menos de 72 horas de antelación

50% de 3 a 7 días de antelación.

Información y Reservas :

Bárbara Viamonte

Sales & Event Manager

Tel: 937770125-Ext. 2383 -Móvil : 619905780

E-Mail : bviamonte@eada.edu