

APERITIVOS DEL CHEF

Alfajor De Carrillada Ibérica Lomito De Sardina Ahumada, Tapenade De Pimiento Sobre Crujiente De Pan Tramezzino Tokayaki De Pulpo



Baklava De Foie maridado con Pedro Ximénez

PARA COMENZAR

Bogavante Sobre Lechuga Viva, Mousse De Aguacate, Emulsión De Frambuesa Y Pico De Gallo De Piña Asada

DEL MAR

Rape A Baja Temperatura, Crema Bullabesa, Mejillones, Carabineros Ahumados Y Toques De Eneldo

DE LA TIERRA

Tronco De Solomillo De Buey Madurado A La Parrilla Y Apionabo En Texturas

ALGO DULCE

Lingote De Pistacho

(Bizcocho De Pistacho, Mousse De Pistacho, Núcleo De Mermelada De Frambuesa Con Crujiente De Pistacho)

BODEGA

Vino Blanco O Luar do sil D.O. Valdeorras
Vino Tinto Pago de los Capellanes D.O. Ribera del Duero
Champagne Mumm Cordon Rouge
Agua, refrescos









MENÚ INFANTIL

(de 4 a 11 años)

APERITIVO

Crujientes Fingers De Merluza Con Suave Mahonesa Casera

ENTRANTE

Caldo De Ave Y Verduritas Guarnecido Con Arroz Y Virutas De Ibérico
PRINCIPAL

Escalope De Solomillo De Buey Acompañado De Patatitas Asadas

ALGO DULCE

Milhojas De Chocolate (Brownie De Chocolate, Láminas De Chocolate, Crema De Chocolate Con Leche)

BEBIDAS

Agua, refrescos, zumos surtidos Cava infantil sin alcohol





CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Precios por persona IVA incluido

La Cena de Gala tendrá lugar en el restaurante La Despensa de Molviedro

Prepago del 100% del menú para confirmación y garantía del evento. Solicite link de pago para pagos con tarjeta de crédito o datos bancarios para transferencia. Debe indicar nombre completo y DNI/Pasaporte

Para cancelación parcial o total del número de comensales, 100% gastos a partir de 48 horas antes del evento.

Precios no comisionables

Media etiqueta exigida

CORTESIA DE VINCCI HOTELES

Cocktail de Bienvenida en la zona de la muralla almorávide del siglo XII (si las condiciones climatológicas lo permiten)

Música en vivo

Decoración del Salón con Motivos Navideños

Servicio de Guardarropa

Selección de dulces navideños

SOLICITUDES ESPECIALES

Si tiene alguna alergia y/o intolerancia alimentaria, por favor, comuníquela. Estaremos encantados de adaptar nuestro menú

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.









Vincci Molviedro 4*

Plaza Molviedro, 4, 41001. Sevilla

Tel: +34 955 125 301

molviedro@vinccihoteles.com

vinccihoteles