

Pack Especial Navidad 2018

(Comidas y Cenas)

1. Aperitivo de bienvenida
2. Menú (4 platos: 2 entrantes individuales, segundo plato a elegir entre pescado y carne, y postre)
Ver 2 opciones de menús en páginas siguientes (mismo precio, diferencia en segundos platos y postre).
3. Autobús de ida y vuelta a Pamplona y alrededores para todos los asistentes en horarios a convenir (se recogerá a los asistentes en los lugares referidos por el cliente y se pueden escalonar las vueltas).
4. Photocall en la fiesta con complementos navideños para poder hacer fotos divertidas.
5. Disjockey gratuito hasta final fiesta en nuestra discoteca (en el caso de cena, horario máximo 6,00 am; en el caso de comida, horario máximo 12,00 pm).
6. Precios de barra de copas:
 - Aguas: 2 €.
 - Refrescos: 3 €.
 - Licores y cervezas: 3 €.
 - Whiskys: 5 €.
 - Combinados: 6 €.
7. Regalo Castillo de Gorraiz:

Pack: Circuito completo durante 60 minutos en el Spa Castillo de Gorraiz para 2 personas.

 - Grupos de hasta 50 personas, 1 pack.
 - Grupos de hasta 100 personas, 2 pack.
 - Grupos de hasta 150 personas, 3 pack.
 - Grupos de hasta 200 personas, 4 pack.
8. En el caso de comida: Posibilidad de poner recena.

Precio total por persona: 45 € (todo incluido, incluso iva).

Precio sin aperitivo: 42 € (todo incluido, incluso iva).

Menú Tipo 1

Aperitivo de bienvenida

Cocktail de bienvenida

Los nidos de croquetas Gorraiz

Bocadito de ibérico, bocadito de espinaca, bocadito de ternera, bocadito de pulpo a la Gallega,
bocadito de chipirones

Menú (4 platos)

(2 entrantes individuales, segundo a elegir entre carne y pescado y
postre)

Ensalada de tataki de bonito, brotes tiernos de invierno y emulsión de miso

Tagliolini con hongos de Ultzama y huevo de corral poché a 62º

~ . ~ . ~ . ~

Segundo plato a elegir entre (notificar 5 días antes de la cena, el número de
pescados y de carnes):

Merluza a la parrilla, confitura de ajo y crema de piquillos

ó

Rulo de cochinillo asado, corazón de cogollo y crema de calabaza

~ . ~ . ~ . ~

Torrija caramelizada con crema de Baileys y helado de galleta Oreo

Bodega

Vino Blanco Príncipe de Viana Chardonnay

Vino Tinto Inurrieta Sur Crianza

Sidra natural

Aguas minerales

Café ó infusión

Licor ó Combinado

Menú Tipo 2

Aperitivo de bienvenida

Cocktail de bienvenida

Los nidos de croquetas Gorraiz

Bocadito de ibérico, bocadito de espinaca, bocadito de ternera, bocadito de pulpo a la Gallega,
bocadito de chipirones

Menú (4 platos)

(2 entrantes individuales, segundo a elegir entre carne y pescado y
postre)

Ensalada de tataki de bonito, brotes tiernos de invierno y emulsión de miso

Tagliolini con hongos de Ultzama y huevo de corral poché a 62º

~ . ~ . ~ . ~

Segundo plato a elegir entre (notificar 5 días antes de la cena, el número de
pescados y de carnes):

Bacalao a baja temperatura, mix Pelayo-quinoa, sopa de arbequina, dulce de
vizcaína y microbrotes

ó

Delicia de cordero lechal D.O. Navarra asado con risotto de parmesano y micro
verduras asadas

~ . ~ . ~ . ~

Cheesecake de albaricoque, hueso de cereza de Milagro y helado de piel de limón

Bodega

Vino Blanco Príncipe de Viana Chardonnay

Vino Tinto Inurrieta Sur Crianza

Sidra natural

Aguas minerales

Café ó infusión

Licor ó Combinado