

COCKTAIL MENU

Jamón Ibérico con coca de pan cristalino con tomate y aceite de oliva

Croquetas de cocido con mayonesa de mostaza

Brioche de mantequilla, calamares fritos, cebolla roja y salsa kimchi

Ceviche de pulpo, mousse de aguacate y rabanitos fermentados

Tosta de steak tartar, parmesano y yema curada

Vitello tonnato, salsa de atún, alcaparras fritas y piparras

Pincho de lágrima ibérica glaseado con reducción de Oporto

Brocheta de tempura de gamba con all i oli cítrico

Risotto meloso de ceps, ralladura de lima y salvia frita

POSTRES

Tiramisú casero con crumble de castañas

Surtido de dulces navideños

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino y Cava

Precios por persona. Precios con IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. Avisar al Hotel con antelación en caso de menús especiales (vegetariano o vegano) o alergias e intolerancias. Se requiere número final de comensales 7 días antes del evento.



APERITIVOS

- Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate del huerto, aceite de oliva virgen.
- Croquetas de braseado de ternera con mayonesa de mostaza.
- Brioche de mantequilla, calamares fritos, cebolla roja y salsa kimchi.
- Zanahoria a la brasa, salsa parmesano y chimichurri ahumado.
- Salmón marinado, mousse de avocado y rabanitos fermentados.

PLATO PRINCIPAL (a escoger con antelación)

- Risotto meloso de ceps, ralladura de lima y salvia crujiente.
- Suprema de Rodaballo en suquet marinero, trinxat y crudo de gambas rojas.
- Lingote de ternera cocinado a baja temperatura, parmentiere trufado, reducción de Oporto y espuma de foie.

POSTRES

- Tarta de queso idiazábal y confitura de arándanos
- Surtido de dulces navideños

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino y Cava

Precios por persona. Precios con IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. Avisar al Hotel con antelación en caso de menús especiales (vegetariano o vegano) o alergias e intolerancias. Se requiere número final de comensales 7 días antes del evento.







ESTACIÓN DE QUESOS

Idiazábal: queso curado de leche de oveja.

Parmesano: queso curado de leche de vaca.

Manchego Semicurado: queso manchego de vaca.

Gorgonzola: queso con vetas azules, de vaca con pasta cruda.

Mahón: queso de vaca prensado.

ESTACIÓN DE PIZZAS y FOCACCIA

Tomate, jamón braseado y setas

Tomate, berenjena asada y queso ricota

Tomate San Marzano y queso burrata

4 quesos con nueces y miel

12,50 € por persona

ESTACIÓN DE OSTRAS

Ostra Rizada del Delta N.2 con shot de bloody mary.

CANDY BAR

Surtido de gominolas para dar un toque dulce y colorido al evento.

14,50 € por persona

10,50 € por persona



vinccihoteles



BARRA LIBRE

Refrescos, cerveza, vino y cava Refrescos, cerveza, vino, cava y combinados 12,00 € por persona y hora 22,00 € por persona y hora

COCTELERÍA

Consulta nuestra carta de cócteles

OTROS SERVICIOS DISPONIBLES BAJO PETICIÓN:

- Servicio de DJ, cantante o mago.
- Servicio de guardarropa exclusivo para el evento.
- Señalética con logo de empresa, minutas con sitting.
- Equipo audiovisual bajo petición: proyector, pantalla, altavoces, micrófono.
- Disponemos de salones privados para eventos.





Información y Reservas

Hotel Vincci Gala 4*
Babou Restaurant

Ronda de Sant Pere, 32 08010 Barcelona

Tel: +34 93 508 32 04

grupos.gala@vinccihoteles.com

