CONDICIONES DEL BANQUETE

Al hacer la reserva se hará efectiva la entrega de 500€ la parte restante al finalizar el banquete.

Se facturará el número mínimo de comensales confirmados 48 horas antes del banquete.

Si el banquete es cancelado no se devuelve la fianza.

Esta prohibido pegar nada en las paredes, ni tirar confeti.

El importe total se hará efectivo 48 horas anteriores al día del banquete.

BRASEROS HOTELES

HOTEL CENTRO BRASEROS
Avda. del Cid, 2 bis. 09005 BURGOS
Tel. 947 252 958
reservas@hotelcentroburgos.com

HOTEL CONFORT BRASEROS
C/ Luis Cernuda, 4. 09006 BURGOS
Tel. 947 234 123
reservas@hotelbraseros.com

RESTAURANTE & CATERING BRASEROS
Ctra. Logroño, Km. 102. 09193 BURGOS
Tels. 947 421 201 / 629 984 700
info@restaurantelosbraseros.com

FÓRUM EVOLUCIÓN
Paseo de Atapuerca
Tel. 629 984 700

EDIFICIO BRASEROS
C/ Alcalde Martín Cobos 16 b. 09007 BURGOS
Tel. 947 29 81 42

BRASEROS HOTELES

menús COMUNIÓN

ANIMACIÓN
HINCHABLES
PISTA DE BASKET
JARDINES
MÚSICA DISCO



menú 1 — 67€

Ensalada de cecina de leon, parmentier de trufa con virutas de tomate y foie

Taco de atún con vinagreta de citricos

Carrillera Wellington con parmentier de manzana asada y salsa de portobelos

Tarta de hojaldre con helado

Vinos blanco, tinto ribera, moscato
Cava, café y licores

menú 2 — 72€

Timbal de pulpo braseado con brotes verdes y aguacate

Merluza rellena de marisco en salsa Montblanc

Lechazo asado con ensalada verde

Tarta de hojaldre con helado

Vinos blanco, tinto ribera, moscato
Cava, café y licores

menú 3 — 87€

Bouquet de brotes verdes con virutas de foie de pato, jamón y vinagreta de manzana

3 langostinos a la plancha

Vieira rellena de marisco

Solomillo de ternera con reducción de px y guarnicion

Tarta de hojaldre con helado

Vinos blanco, tinto ribera, moscato
Cava, café y licores

menú 4 — 110€

Ceviche de pulpo braseado sobre rúcula, guacamole y langostinos

1 cigala, 3 langostinos y gambas

Lomos de rodaballo con vinagreta de tomate

Cabrito asado con ensalada verde

Tarta de hojaldre con helado

Vinos blanco, tinto ribera, moscato
Cava, café y licores

IVA incluido

menú infantil — 45€

Embutidos ibericos (jamón, lomo y queso)

Fritos variados (croquetas, morcilla, calamares y nuggets)

Escalopines de solomillo iberico con patatas

Helado

Agua, refrescos

menú vegetariano — 70€

Ensalada mediterranea

Parrillada de verduras

Segundo a elegir

Rissoto con setas o hamburguesa vegana

Helado vegano o fruta

Agua, vino ribera, moscato,
Cava, café y licores

Opción de plato extra

Embutidos ibéricos (cad 4 pax)	**4,50€/pax**
Pulpo a la gallega (cada 4 pax)	**4,50€/pax**
Viera rellena de marisco	**6,00€**
3 langostinos a la plancha	**9,00€/pax**
6 gambas a la plancha	**11,00€/pax**
Saquito de boletus	**10,50€/pax**
Canelón de pato	**11,00€/pax**



observaciones

- Menus combinables
- Menu único para toda la mesa
- Precio mínimo por menú infantil **30**€
- Sorbete **3,50** €/PAX
- El menú se confirmará con 15 días de antelacin