Navidad

el Sant Cugat

Corporativa #A (Finger buffet)

Lunch

Patatas bravas
Croqueta de bacalao
Croqueta de Rustido
Mini tortilla de patata y trufa
Taco crujiente de salmón, aguacate y coco
Twister de queso y cebolla
Brocheta de pollo teriyaki
Mini patata de Olot
Saquito de Gambón
Mini búrguer, cebolla y mahón

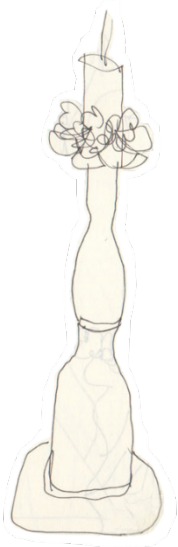
Postres

Sandía al Cava y lima
Tarta de queso con toffee
Turrones y Barquillos

Bodega

Agua mineral, cervezas y refrescos
Vino Blanco Petit Clot D.O. Penedés
Vino Tinto Petit Clot D.O. Penedés

49 € / persona



el Sant Cugat

Corporativa #B (Finger buffet)

Lunch

Croqueta de pato
Taco crujiente de salmón con aguacate y coco
Tartar de atún, edamame y mayonesa de wasabi
Berenjena escalivada, queso feta y Kalamata
Patata crujiente, pulpo y romesco
Saquito de vieira
Brioche de steak tartar y yema curada
Mini Briox, meloso de ternera y manzana
Brocheta de gamba, curry y coco

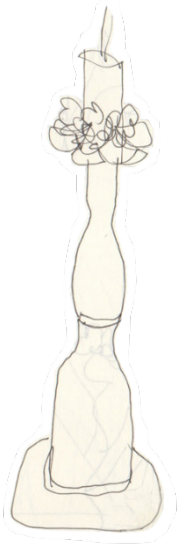
Postres

Panacota de coco y piña al ron
Financier con crema de avellana
Turrones y Barquillos

Bodega

Agua Mineral, cervezas y refrescos
Vino Blanco Rippa Dorii verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Rippa Dorii crianza D.O. Ribera de Duero

59 € / persona



el Sant Cugat

Corporativa #Veggie (Finger buffet)

Lunch

Pan de coca con tomate
Humus de garbanzo con papadum
Brocheta de tomatitos y piparra
Cestita de berenjena escalivada
Tartar de remolacha, encurtidos y aliño cítrico
Patacón crujiente de guacamole y cebolla encurtida
Carpaccio de calabacín y crudités vegetales con aceite espelette
Patatas bravas
Vegetales & Chips

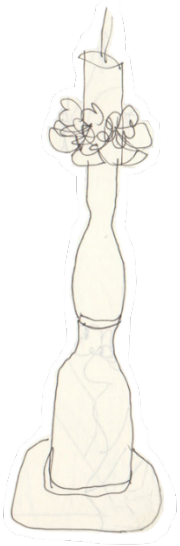
Postres

Sandia al cava
Turrones y Barquillos

Bodega

Agua mineral, cervezas y refrescos
Vino Blanco Petit Clot D.O. Penedés
Vino Tinto Petit Clot D.O. Penedés

48 € / persona



el Sant Cugat

Corporativa #1

Primer Plato a compartir:

Taco crujiente de salmón, aguacate y coco
Croqueta de asado
Biquini trufado, mahón y paletilla ibérica
Patatas bravas

Segundo Plato a escoger entre:

Lubina, pilpil de coliflor y sus crujientes
Pollo de payes a la catalana

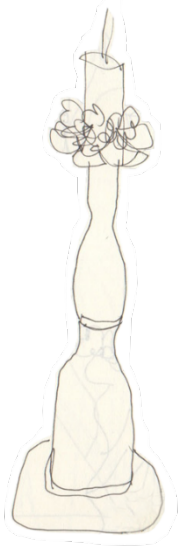
Postres

Esfera de navidad
Turrones y Barquillos

Bodega

Agua Mineral
Vino Blanco Petit Clot D.O. Penedés
Vino Tinto Petit Clot D.O. Penedés

49 € / persona



el Sant Cugat

Corporativa #2

Primer Plato a compartir:

Croqueta de pato
Taco crujiente de salmón, aguacate, coco y cebolla encurtida
Patata de olot de queso y cebolla
Roll de steak tartar y yema curada
Mini canelón de meloso de buey, pies de cerdo y bechamel

Segundo Plato a escoger entre:

Corvina, Crema de maíz, kikos y almejas
Cochinillo, compota y manzana caramelizada

Postres

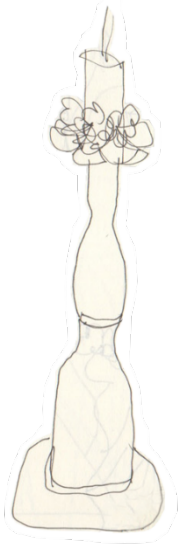
Dulzura de invierno
Turrones y barquillos

Bodega

Agua Mineral
Vino Blanco Rippa Dorii verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Rippa Dorii crianza D.O. Ribera de Duero

Cafés e infusiones

59 € / persona



el Sant Cugat

Corporativa #Veggie

Primer Plato a compartir:

Ensaladita de cherrys confitados, albahaca y aceite verde
Patacón crujiente de Guacamole y cebolla encurtida
Humus de comino y papadum
Ensalada de brotes, tofu y vinagreta citrica
Carpaccio de calabacín y crudités vegetales con aceite espelette

Segundo Plato a escoger entre:

Pizzeta de Berenjena, babaganoush, queso feta, aceitunas Kalamata y piñones
Arroz cremoso de verduras

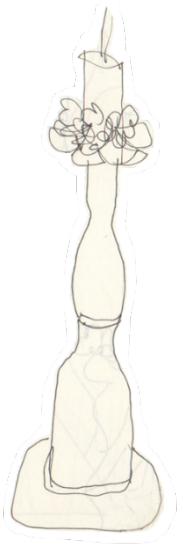
Postres

Sandia al cava
Turrones y barquillos

Bodega

Agua Mineral
Vino Blanco Petit Clot D.O. Penedés
Vino Tinto Petit Clot D.O. Penedés

49 € / persona



el Sant Cugat

Condiciones

- Los precios incluyen:
    - IVA.
    - Parquing gratuito para todos los asistentes según disponibilidad.
    - Conexión wifi de alta velocidad
- La reserva se considerará efectiva a la entrega de una paga y señal del 25 %. El importe restante deberá abonarse 72 horas antes del evento como máximo.
- Las elecciones de platos del menú deberán ser confirmadas, como máximo, una semana antes del evento. Recomendamos que para grupos de más de 20 personas la elección sea la misma para todo el grupo.
- El número definitivo de comensales deberá ser confirmado, como máximo, 10 días antes del día del evento. Se facturará en base a ese número siempre y cuando no se vea incrementado.
- No habrá gastos de cancelación si la anulación o reducción se recibe con 1 mes de antelación a la fecha de la celebración del servicio.
- Si la cancelación / reducción se recibe entre el día 30 y el día 10, el hotel facturará el 50% del número de comensales cancelado, basado en el precio del menú (o el precio mínimo de menú si este no ha sido escogido) por el número de comensales reducido según contrato.
- Si la cancelación / reducción se recibe entre el día 10 y el día del evento, el hotel facturará el 100% del número de comensales cancelado, basado en el precio del menú elegido (o el precio mínimo si éste no ha sido escogido) por el número de comensales reducido según contrato. En caso de aumentar el número de asistentes, la confirmación se realizará bajo disponibilidad del hotel.
- Los horarios de mediodía serán de 13 horas hasta las 18 horas y los de noche de 20 horas a 00 horas. Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 150 € (IVA Inc.) por hora y un mínimo de consumo.
- El hotel dispone de proveedores de DJ, fotografía, flores, música, etc. Si el cliente prefiere aportar sus proveedores, se cobrará un canon que variará en función del servicio.
- Servicios adicionales:
    - DJ: 410 € IVA Incl. (ambientación más 2 horas de baile)
    - Barra libre: 22 € IVA Incl. Por persona (2 horas). Hora extra de barra libre: 10 € por persona
    - Sonido: 60,50 € IVA Incl.
    - Pantalla 98”: 181.50 € IVA Incl.
    - Servicio de impresión de minutas, seating, etc: consultar precio.
- Otros servicios: magia, candy bar, música en directo, globos, etc
- La contratación del evento en el Sant Cugat hotel, implica la aceptación de estas condiciones.