Nochebuena y Reyes

el Sant Cugat

Nochebuena y Reyes

Aperitivo

Croqueta de asado con mayonesa de ajo
Tataky de atún, ponzu y cous cous de remolacha

Menú degustación

Crema de mariscos, rouille de azafrán, gambas y almejas
Colita de rape a la catalana
Meloso de ternera, parmentier de boniato y setas de temporada

Postre

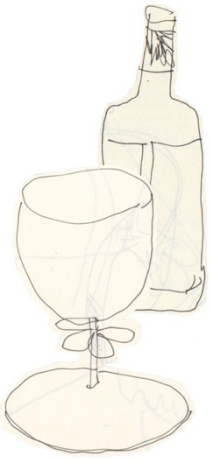
Ovalo de chocolate blanco y maracuyá
Turrones y Barquillos

Bodega

Agua Mineral, Cervezas y Refrescos
Vino Blanco Petit Clot D.O. Penedés
Vino Tinto Petit Clot D.O. Penedés

Café o infusión

53 € / persona



el Sant Cugat

Navidad

Aperitivo

Croqueta de pato con hoisin
Taco crujiente de salmón, aguacate, coco y cebolla encurtida
Briox de rabo de buey y manzana

Menú degustación

Escudella tradicional, galets i carn d'olla
Corvina con salsa de mantequilla blanca al estragón y "trinxat" crujiente
Pollo de payes a la catalana

Postre

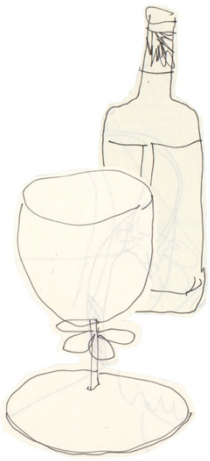
Tronco de navidad
Turrones y Barquillos

Bodega

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

Café o infusión

65 € / persona



el Sant Cugat

San Esteban

Aperitivo

Croqueta de pato con hoisin
Taco crujiente de salmón, aguacate, coco y cebolla encurtida
Briox de rabo de buey y manzana

Menú degustación

Canelón de asado con bechamel trufada
Corvina con salsa de mantequilla blanca al estragón y "trinxat" crujiente
Pollo de payes a la catalana

Postre

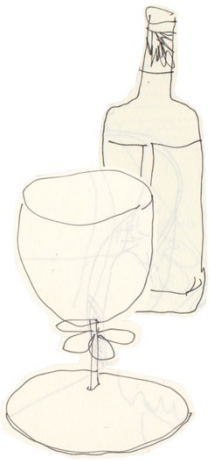
Tronco de navidad
Turrones y Barquillos

Bodega

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

Café o infusión

65 € / persona



el Sant Cugat

Nochevieja

Aperitivo

Cappuccino de setas y queso
Presa ibérica marinada y cremoso de mostaza

Menú degustación

Tartar de atún con hinojo y pan de alga
Lubina con ñoquis de patata, salsa de azafrán y trompetas
Cordero confitado, cremoso de calabaza y crujiente de calabaza

Postre

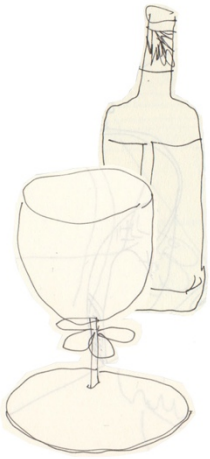
Pandoro de avellana y pistacho
Turrones y barquillos
Uvas de la suerte

Bodega

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

Café o infusión

88 € / persona



el Sant Cugat

Navidad Veggie

Aperitivo

Vichysoisse de puerros y coco
Taco crujiente de guacamole y cebolla encurtida
Humus de cúrcuma y papadum

Primer plato, a escoger:

Ensalada de verdes y tofu
Carpaccio de calabacín y crudités

Segundo plato, a escoger:

Pizzeta de berenjena, babaganoush, queso feta, aceitunas Kalamata y piñones
Rissotto de setas de temporada

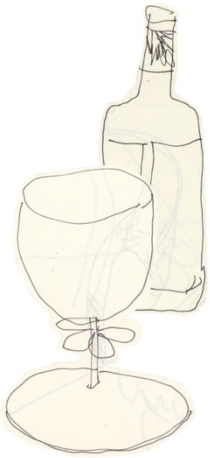
Postre

Sorbete de mango con frutos rojos
Turrones y barquillos

Bodega

Correspondiente al día

Café o infusión



el Sant Cugat

Menú infantil

Primer plato, a escoger:

"Escudella de galets i carn d'olla"
Canelón tradicional el Sant Cugat

Segundo plato, a escoger:

Pollo de payés a la catalana con manzana, pasas y frutos secos
Merluza rebozada con patatas fritas
Libritos de lomo con patatas fritas

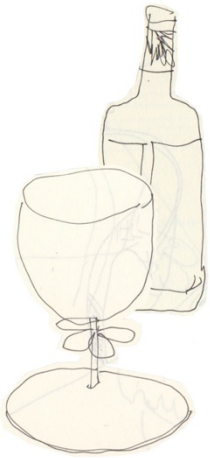
Postre

Helado con nubes o brownie con helado de vainilla
Turrones y barquillos

Bodega

Agua mineral y refrescos

Precio por persona:
Días 24 de diciembre y 6 de enero: 30 €
Días 25, 26 y 31 de diciembre: 35 €



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
  - Pantalla y proyector: 85 € Iva Incl.
  - Sonido: 60,50 € Iva Incl.
  - TV 75": 125 € 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 hotel Sant Cugat, implica la aceptación de estas condiciones.