

MEETINGS & EVENTS



SALLÉS

AEROPORT GIRONA

RIUDELLOTS DE LA SELVA - GIRONA






MEETINGS & EVENTS

MEETING ROOMS



Conectividad y tecnologías audiovisuales.

Espacio flexible y adaptable. Servicios de confort.

	TEATRO	ESCUELA	EN "U"	IMPERIAL	COCKTAIL				
Room						m ²	Altura	Jornada Completa	Media Jornada
BAIX EMPORDÀ	18	12	10	14	20	23 m ²	2,60 M	150 €	100 €
SALA DALÍ	55	32	40	46	45	100 m ²	2,60 M	250 €	175 €

Todos los salones incluyen: proyector, pantalla, flip chart, Wi-Fi, aguas, bloc de notas y bolígrafos.

21% IVA incluido

COFFEE BREAKS

COFFEE BREAK GIRONA

Zumos de fruta

Café

Café descafeinado

Leche / Leche vegetal

Infusiones variadas

Agua mineral

Surtido de dulces y salados

Mini bocadillos

Fruta

Yogures de proximidad

PVP 10,00 €

COFFEE BREAK AEROPORT

Zumos de fruta

Café

Café descafeinado

Leche / Leche vegetal

Infusiones variadas

Agua mineral

PVP 5.00 €

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

MENÚS DE EMPRESA

MENÚ 1

ENTRANTE

(a elegir)

Ensalada de pollo con parmesano y vinagreta de mostaza

o

Crema de calabaza con 3 quesos y vinagreta de vainilla

PRINCIPAL

(a elegir)

Solomillo de cerdo a la pimienta o al roquefort

o

Salmón al cava con juliana de verduras

POSTRE

(a elegir)

Profiteroles con salsa de chocolate

o

Flan casero con nata

BEBIDAS

Aguas minerales

Selección de vinos de la casa

Café o infusión

27,00 €

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

MENÚS DE EMPRESA

MENÚ 2

ENTRANTE

Pica-pica compuesto de:

Ensalada verde.

Tabla de jamón del país y queso.

Pan de coca de cristal con tomate.

Nuestros buñuelos de bacalao.

Croquetas de jamón.

PRINCIPAL

(a elegir)

Paella marinera

o

Fideuá

POSTRE

(a elegir)

Crema catalana

o

Valenciano

BEBIDAS

Aguas minerales

Selección de vinos de la casa

Café o infusión

28,50 €

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

MENÚS DE EMPRESA

MENÚ 3

Copa de cava

ENTRANTE

(a elegir)

Milhojas de tomate con jamón de pato y vinagreta de albahaca

o

Alcachofas rellenas de marisco con salsa de cava

PRINCIPAL

(a elegir)

Bacalao con espinacas a la catalana y salsa de queso brie

o

Entrecot al Café París

POSTRE

(a elegir)

Brownie con helado de vainilla

o

Mel i mató*

*(granja Provençal, producto de proximidad)

BEBIDAS

Aguas minerales

Selección de vinos de la casa

Café o infusión

32,00 €

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

MENÚS DE EMPRESA

MENÚ 4

Cóctel de bienvenida (con o sin alcohol)

DEGUSTACIÓN

- Carpaccio de salmón y bacalao con vinagreta de eneldo
 - Crema de boletus con huevos de codorniz
 - Suquet de lubina con calamares y cigalas
 - Magret de pato a la mostaza

POSTRE

Hojaldre de fresas con nata y copa de cava

BEBIDAS

Aguas minerales

Selección de vinos de la casa

Café o infusión

40,00 €

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.