



MENU A

Ensalada de bacalao con culis de pimientos rojos y aceitunas negras

Canelones de pularda con salsa de setas y trufa

Carrillera de ternera con su pastel de patata y queso

Toffe de chocolate con su helado

Agua, Vino del Somontano, Café y Cava

MENU B

Ensalada de foie, pan de nueces, manzana caramelizada

Bacalao con su pilpil con cama de chilindrón

Gigot de ternera lechal al corte con puré de patata

Crocant de chocolate y su helado

Agua, Vino del Somontano, café y cava

PRECIO POR PERSONA: 75 € (IVA incluido)

PRECIO POR PERSONA CON BUS DESDE ZARAGOZA: 78 € (IVA incluido) (Mínimo 30 comensales)

PRECIO POR PERSONA BARRA LIBRE: 39€ (IVA incluido)

PRECIO POR PERSONA BARRA LIBRE CON BUS DESDE ZARAGOZA: 44 € (IVA incluido) (mínimo 30 comensales)



SERVICIOS INCLUIDOS:

En los precios de los menús y en los precios de barra están incluidos:

- Fotógrafo con photocal
- Guardarropa
- Servicio de Autobuses, escalonados. (Se informará de las salidas)
- Barra libre de primeras marcas (hasta las 7 h.)
- Disco móvil con montaje de iluminación y sonido Premium
- Proyector
- Personal de seguridad profesional
- Servicio de ambulancias y personal medico
- Sala habilitada para servicios médicos
- Servicio de limpieza de baños
- Coordinación y asesoramiento
- Cierre de entradas dos días antes del acontecimiento.