

2020

GRADUACIONES

EVENTOS ACADÉMICOS



Hotel Las Palmeras
Fuengirola

SELECCIÓN DE APERITIVOS FRÍOS Y CALIENTES

Cazuelita de salmorejo
con higos

Chupachups de queso de cabra
con almendras

Pincho de atún macerado

Blinis de queso crema
y salmón ahumado

Pincho de queso Manchego
y membrillo

Chupito de ajoblanco Malagueño
con un toque de vino Málaga

Croquetas de setas

Delicias de queso brie con
mermelada de frutos rojos

Langostinos rebozados
con frutos secos

Hojaldritos de pollo
con almendra y canela

Tostadita de carrillada
con queso de cabra

Buñuelitos de bacalao
con miel de caña



ELEGIR 4 APERITIVOS
DE LA SELECCIÓN

MENÚ 1

COCKTAIL DE BIENVENIDA (4 aperitivos a elegir)

PRIMERO

Crema de calabaza con daditos
de pan y emmental gratinado



SEGUNDO

Suprema de salmón con cremoso de
patata y verduritas salteadas



Ó

Carrillada de cerdo estofada con
salsa de frutos secos y arroz pilaff



POSTRE

Mousse de Nutella con
daditos de brownie

BODEGA

vinos espumosos
vino blanco Marqués de Cáceres
vino tinto Campo Viejo
cerveza (sólo mayores 18 años)
refrescos y agua

27,00€
POR PERSONA
IVA incl.

MENÚ 2

COCKTAIL DE BIENVENIDA (4 aperitivos a elegir)

PRIMERO

Ensalada de queso y frutos secos
con salsa de miel y mostaza



SEGUNDO

Lomo de dorada con tomate al limón
y jamón serrano



Ó

Solomillo de cerdo a las 3 pimientos
con pastel de patata y salteado
de bacon y champiñones



POSTRE

Cremoso de chocolate blanco
y frutas del bosque

BODEGA

vinos espumosos
vino blanco Marqués de Cáceres
vino tinto Campo Viejo
cerveza (sólo mayores 18 años)
refrescos y agua

31,00€
POR PERSONA
IVA incl.

MENÚ 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA (4 aperitivos a elegir)

PRIMERO

Hojaldre relleno de langostinos con salsa americana y puré de guisantes



SEGUNDO

Lubina a la plancha con parmentière de ajos dulces y piquillos rellenos de pisto

Ó

Brocheta de ternera y champiñones con patata asada y verduras rustidas



POSTRE

Mousse de nata con toffee y galleta



BODEGA

vinos espumosos
vino blanco Marqués de Cáceres
vino tinto Campo Viejo
cerveza (sólo mayores 18 años)
refrescos y agua

33,00€
POR PERSONA
IVA incl.

MENÚ 4

COCKTAIL DE BIENVENIDA (4 aperitivos a elegir)

PRIMERO

Ensalada de langostinos y fruta
con salsa rosa y guacamole



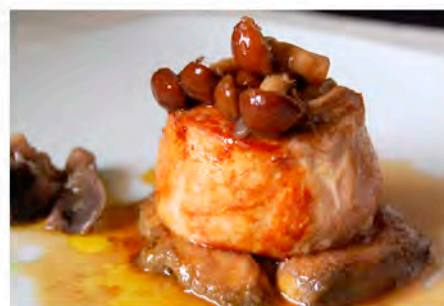
SEGUNDO

Lomo de merluza en salsa verde
con flan de patata y espárragos



Ó

Solomillo de ternera con salteado
de setas y patatas gajo acompañado
de salsa de soja



POSTRE

Brownie con nueces y
helado de vainilla

BODEGA

vinos espumosos
vino blanco Marqués de Cáceres
vino tinto Campo Viejo
cerveza (sólo mayores 18 años)
refrescos y agua

37,00€

POR PERSONA
IVA incl.

CEREMONIA DE GRADUACIÓN

Les ofrecemos también la posibilidad de celebrar en nuestro establecimiento el acto de graduación, les recordamos que tiene un gasto adicional de **120€**, IVA incl. les incluimos el montaje y la megafonía con 2 micrófonos.



RESERVA Y FORMA DE PAGO

Para confirmar el evento deben depositar **300€** en el momento de la reserva, dicho pago se le descontará de la factura total que deberá ser abonada por parte del responsable del grupo el mismo día del evento **en un solo pago colectivo**, (no aceptamos pagos individuales).

10 días previos al evento deberán confirmar el número exacto de comensales así como la elección por parte del comensal del tipo de segundo plato que desee, (carne ó pescado), si el menú ofrece dicha opción.



Martínez Catena nº6, 29640, Fuengirola.
Málaga. Tlf. +34 952 47 27 00
eventos@hotel-laspalmeras.com
www.hotel-laspalmeras.com

