



GRAN FIESTA

HOTEL BALNEARIO VALLE DEL JERTE

SÁBADO 22 DICIEMBRE

Carpa Hotel Balneario Valle del Jerte // A partir de las 21:00

OPCIONES Y PRECIOS

- **Cena + Barra libre**
54 € IVA INCLUIDO
- **Cena + Barra libre + transporte**
62 € IVA INCLUIDO
- **Cena + Barra libre + Alojamiento**
86 € IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tfno.: 927 633 000
E-mail: info@balneariovalledeljerte.com

OPCIONES DE MENÚS

Se puede seleccionar cualquiera de los menús ofertados ya sea de forma individual o para el grupo completo. La elección de menús debe ser comunicada al menos 5 días antes de la celebración del evento.

BARRA LIBRE

La barra libre tendrá una duración aproximada de 5 horas, Y estará amenizada por :

SANTOS
MUSIC
ANIMACION DE EVENTOS

TRANSPORTE

Tendremos un autobús de ida y vuelta desde los puntos planteados para tal fin, previa reserva. El horario y lugar de salida será comunicado por el Hotel Balneario Valle del Jerte a todos los interesados 3 días antes de la celebración del evento. El horario único de retorno será al final de la barra libre.

ALOJAMIENTO

El precio del alojamiento es siempre en Habitación doble. Consulta precios para la opción de habitación doble individual.

El alojamiento incluye 30 minutos de uso gratuito de nuestro Patio de Aguas y desayuno tipo bufet

NAVIDAD 2018

FAMILIAS, AMIGOS Y EMPRESA



GRAN FIESTA

HOTEL BALNEARIO VALLE DEL JERTE

SÁBADO 22 DICIEMBRE

Carpa Hotel Balneario Valle del Jerte // A partir de las 21:00

Menú 1

Aperitivo de Bienvenida

//Comencemos

Ensalada de brotes, frutos secos y rulo de cabra con vinagreta de dátiles

// Del mar

Bacalao confitado al ajoarriego

//De la tierra

Cochinillo en su jugo con patatas a lo pobre

//Dulce

Royal de turrón con cobertura de yema y espejo de caramelo

Dulces Navideños

//Bodega

Tiara V.T. Extremadura

Habla de la Tierra V.T. Extremadura

Vía de la Plata

Menú 2

Aperitivo de Bienvenida

//Comencemos

Selección de croquetas mar y montaña hechas en casa

// Del mar

Popieta de lubina y setas con panceta ibérica y crema de calabaza y boletus

//De la tierra

Taco de ternera al Px acompañado de patatas al montón

//Dulce

Charlota de yogur griego y tocino de cielo

Dulces Navideños

//Bodega

Tiara V.T. Extremadura

Habla de la Tierra V.T. Extremadura

Vía de la Plata

Menú 3

Aperitivo de Bienvenida

//Comencemos

Saquito de setas con salsa de foie y reducción de oporto

// Del mar

Salmon gratinado con mahonesa de trigueros y confitura de tomate

//De la tierra

Pluma Ibérica con puré de boniato y verdurita de la huerta

//Dulce

Esfera de Ferrero sobre bizcocho de cacao

Dulces Navideños

//Bodega

Tiara V.T. Extremadura

Habla de la Tierra V.T. Extremadura

Vía de la Plata