



atenea

EXCLUSIVE, CHIC & CLASSIC
GRAN PALAS EVENTS



*En **GRAN PALAS EXPERIENCE**,
queremos ofrecer nuestros menús de
navidad donde la gastronomía y la
elegancia se fusionan para dar una
EXPERIENCIA única en vuestros
almuerzos y cenas de empresa.*

*En nuestras salas recién reformadas
encontrarán el toque de exclusividad
que buscan.*

*Para mas información, contáctenos:
eventos@granpalashotel.com*



MENÚ ATENEA

Navidad

APERITIVOS

(Para compartir)

Falso Bloody Mary de bienvenida

Esfera de yogur salado con foie gras y pistacho

Bruschetta de tomate confitado con ibérico

Langostino kimchi en tempura con mahonesa de wasabi

Crujiente de pollo marinado y crema gaucha

PRINCIPAL A ESCOGER

Suprema de salmón noruego, parmentier de espinacas y piñones

Filete de solomillo ibérico con salsa de setas, graten de patata y castañas

POSTRES

Textura de chocolate con crema inglesa y crumble de almendra

Surtido de turrónes con neulas y polvorones

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza y café

*Bodega recomendada Gran Palas 5**

55€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



MENÚ ARTEMISA

Navidad

APERITIVOS

(Para compartir)

Falso Bloody Mary de bienvenida

Esfera de yogur salado con foie gras y pistacho

Bruschetta de tomate confitado con ibérico

Langostino kimchi en tempura con mahonesa de wasabi

Crujiente de pollo marinado y crema gaucha

Pan bao con presa ibérica y crema agria

PRINCIPAL A ESCOGER

Bacalao confitado, mini habitas y setas con vinagreta tibia al romero

Cordero a baja con majao tradicional, puré de apionabo y pera

POSTRES

Textura de chocolate con crema inglesa y crumble de almendra

Surtido de turrone con neulas y polvorones

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza y café

*Bodega recomendada Gran Palas 5**

65€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)





MENÚ AFRODITA

Navidad

APERITIVOS

(Para compartir)

Falso Bloody Mary de bienvenida

Esfera de yogur salado con foie gras y pistacho

Bruschetta de tomate confitado con ibérico

Langostino kimchi en tempura con mahonesa de wasabi

Crujiente de pollo marinado y crema gaucha

Pan bao con presa ibérica y crema agria

Pulpo confitado a la brasa con gofre de patata

Capuchino de crema de galeras

PRINCIPAL A ESCOGER

Suprema de lubina con salteado asiático y espuma de agua de mar

Solomillo de Vacuno sobre parmentier de manzana y patata al romero

POSTRES

Textura de chocolate con crema inglesa y crumble de almendra

Surtido de turroneas con neulas y polvorones

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza y café

*Bodega recomendada Gran Palas 5**

80€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)





MENÚ HERA

Navidad

APERITIVOS

Vegano

Falso bloody Mary de bienvenida

Esfera de yogur griego salado, manzana y pistacho

Bruschetta de tomates confitados con vinagreta aceituna negra

Dúo de hummus remolacha y tradicional con sticks

Sorbo de crema de calabaza con aceite de cardamomo

Capuchino de ajo blanco con espuma de almendra tostada

PRINCIPAL A ESCOGER

Lasaña a la “boloñesa” gratinada con muselina setas de temporada

Falso lingote de meloso con parmentier de remolacha, wakame y crujiente vegetal

POSTRES

Micro macedonia con frutos rojos y espuma de coco

Petit fours de la casa

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza y café

*Bodega recomendada Gran Palas 5**

55€

POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

EXTRAS

Navidad

COPAS ANTICIPADAS

1 copa: 6€

1 cerveza: 3€

Agua / refrescos: 2.50€

COPAS

1 copa: 8€

1 cerveza: 4€

Agua / refrescos: 2.50€

BARRA LIBRE

2 horas: 27€ por persona

1 hora: 15€ por persona

SERVICIOS EXTRAS

Disc-jockey

Música en vivo

Espectáculos

Fotomatones

etc..

Consultar disponibilidad y precios:

eventos@granpalashotel.com // 608.569.548

CONDICIONES

Navidad

RESERVAS

Procederemos a confirmar la reserva de nuestros servicios efectuada la paga y señal del 20% del total, y el resto 10 días antes del evento. Todo esto será efectuado a través de nuestros diferentes canales eventos@granpalashotel.com // 608.569.548

HORARIOS

Comidas: servicio total de 7 horas las cuales comprenden: 4 horas de banquete y 3 de barra libre/fiesta. Máximo hasta las 19:00h

Cenas: servicio total de 7 horas las cuales comprenden: 4 horas de banquete y 3 de barra libre/fiesta. Máximo hasta las 03:00h

ASISTENCIA

Para confirmación de asistentes, platos y alergias: informar no más tarde que 15 días antes del evento

CONDICIONES DE ANULACIÓN

En caso de anulación, Gran Palas se reserva el derecho de no devolver el importe de la reserva, en concepto de indemnización