

¡FESTEJEMOS JUNTOS!



Menú Fin de Año

ENTRANTES

- Cóctel de gambas
- Raviolis de perdiz y trufa
- Vieira gratinada a la gallega

PLATO PRINCIPAL

A elegir entre:

Cochinillo confitado crujiente con patata al horno y salsa al mencía

Lasaña de merluza trufada con espárragos tiernos

DULCES NAVIDEÑOS

- Polvorones
- Mazapanes
- Surtido de turrones

HORA DEL SERVICIO: 9:30 PM

12 UVAS Y BARRA LIBRE HASTA LAS 2AM

120€

Precio por persona, IVA incluido

INFORMACIÓN Y RESERVAS

hotel.vigo@hotelbb.com - 986 220 220



Condiciones de reserva



2 CONSUMICIONES POR PERSONA
Vino, cerveza, agua, refrescos

Los platos principales deben comunicarse con 7 días de antelación.

El pago se realizará, como mínimo, 7 días antes del evento mediante transferencia bancaria.

Número de cuenta: ES59 2100 4904 4613 0021
1758

Como concepto: Cena Fin de Año + Nombre o número de reserva

Si tiene alergias o intolerancias es absolutamente necesario que nos consulte antes de efectuar su reserva. A determinados tipos de alergias lamentablemente no podemos adaptarnos.

No disponemos de menús vegetarianos o veganos.



INFORMACIÓN Y RESERVAS
hotel.vigo@hotelbb.com - 986 220 220

