



**MENÚ GRUPOS
NAVIDAD
2016**



FOUR 
POINTS
BY SHERATON
Barcelona Diagonal

MENÚ CÓCTEL BRINDIS

FOUR
POINTS
BY SHERATON

Four Points by Sheraton
Barcelona Diagonal

Diagonal 161-163
Barcelona 08018

Chupito tradicional de caldo de navidad
con albóndigas trufadas

Chips de patatas

Almendras salteadas caseras

Mini brocheta italiana con tomate cherry, mozzarella y
pesto

Piruleta de foie con frambuesa

Rollito de salmón y queso a las finas hierbas

Aceitunas rellenas de anchoa

Lollipop de gin tonic

BODEGA

Agua con gas y sin gas

Nuviana Chardonnay D.O

Nuviana Tempranillo D.O

1 copa de cava Codorniu Clásico Brut Nature D.O

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños



22€ iva incl.

Duración de la comida/cena: 45min

MENÚ CÓCTEL PREMIUM

FOUR
POINTS
BY SHERATON

Four Points by Sheraton
Barcelona Diagonal

Diagonal 161-163
Barcelona 08018

Chupito tradicional de caldo de navidad con albóndigas trufadas

Cuchara de tartar de langostinos con aguacate

Bomba de morcilla y piñones

Mini coca de escalibada con queso cabra

Mini bikini de queso brie y membrillo

Brocheta de pollo con salsa yakitori

Piruleta de foie con frambuesa

Mini ensalada de tacos de salmón con mayonesa de eneldo

Lollipop de gin tonic

Selección de mini postres

BODEGA

Agua con gas y sin gas
Nuviana Chardonnay D.O
Nuviana Tempranillo D.O

1 copa de cava Codorniu Clásico Brut Nature D.O
Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños



38€ iva incl.

Duración de la comida/cena: 2h

MENÚ ROJO

FOUR
POINTS
BY SHERATON

ENTRANTE

Tataki de atún con salsa de soja sobre cama de rúcula

o

Raviolis de pato con salsa trufada

PRINCIPAL

Pollo de corral a baja temperatura en salsa teriyaki acompañado de patatas a las finas hierbas y verduritas campestres

o

Bacalao con crujiente de patata en salsa de sobrasada y miel

POSTRE

Tradicional crême brûlée con peineta caramelizada y cucurucho de chocolate almendrado

Four Points by Sheraton
Barcelona Diagonal

Diagonal 161-163
Barcelona 08018



BODEGA

Agua con gas y sin gas
Nuviana Chardonnay D.O
Nuviana Tempranillo D.O

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

24€ iva incl.

Duración de la comida/cena: 2h30min
Entrante y principal a escoger con 7 días de antelación

MENÚ VERDE

FOUR
POINTS
BY SHERATON

APERITIVO

Chupito tradicional de caldo de navidad con albóndigas trufadas

ENTRANTE

Carpaccio de melón cantalupo con tartar de salmón
o
Ensalada César con crujiente de pollo, croûtons y virutas de parmesano

PRINCIPAL

Entrecot en salsa de Oporto con patatas a las finas hierbas y setas
o
Suprema de merluza en salsa de cava y wok de verduras

POSTRE

Tarta de frambuesa con lágrima de crème brûlée y salsa de frutos rojos



BODEGA

Agua con gas y sin gas
Nuviana Chardonnay D.O
Nuviana Tempranillo D.O
1 copa de cava Codorniu Clásico Brut Nature D.O
Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

29€ iva incl.

Duración de la comida/cena: 2h30min
Entrante y principal a escoger con 7 días de antelación

MENÚ AZUL

FOUR
POINTS
BY SHERATON

APERITIVO

Chupito tradicional de caldo de navidad con albóndigas trufadas

ENTRANTE

Tagliatelle con verduras salteadas y gambas peladas

o

Canelones de carne con bechamel de foie y virutas de jamón ibérico

PRINCIPAL

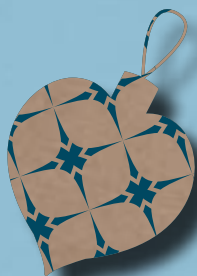
Colita de rape a “l'all cremat”

o

Confit de pato con peras, uvas y salsa de naranja

POSTRE

Tatín de manzana casera con helado de vainilla, pincelada de toffee y arena de almendras



BODEGA

Agua con gas, sin gas y refrescos

Nuviana Chardonnay D.O

Nuviana Tempranillo D.O

1 copa de cava Codorniu Clásico Brut Nature D.O

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

34€ iva incl.

Duración de la comida/cena: 2h30min

Entrante y principal a escoger con 7 días de antelación

MENÚ GOLD

FOUR
POINTS
BY SHERATON

PICA PICA

Taquito de salmón marinado con mayonesa de eneldo
Chupito tradicional de caldo de navidad con albóndigas
trufadas
Tartaleta de ratatouille y anchoa del norte
Voulevant de gulas
Montadito de sobrasada con huevo de codorniz
Canelón de ternera Orly

Four Points by Sheraton
Barcelona Diagonal

Diagonal 161-163
Barcelona 08018

PRINCIPAL

Pulpo gallego a la brasa con patatas baby confitadas,
tímbal de espinacas y frutos secos
o
Espalda de cordero deshuesada y confitada con compota
de manzana y setas en salsa a las finas hierbas

POSTRE

Dúo de chocolates con coulis de frutos rojos

BODEGA

Agua con gas, sin gas, cervezas y refrescos
Nuviana Chardonnay D.O
Nuviana Tempranillo D.O
1 copa de cava Codorniu Clásico Brut Nature D.O
Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

42€ iva incl.

Duración de la comida/cena: 2h30min
Entrante y principal a escoger con 7 días de antelación



Añade al menú de Navidad que elijas un toque especial!

Para empezar...

Cóctel de bienvenida (Kir Royal o Mimosa): 2€ por persona (iva incl.)

Saquito de queso cabra y manzana o lollipop de gin tonic o piruleta de foie con frambuesa: 2€ por unidad (iva incl.)

Para terminar...

Selección de chupitos (pacharán, orujo, licor de melocotón, licor de manzana, licor de crema catalana): 2,50 € por persona (iva incl.)

Condiciones generales:

- Sala privada sin coste adicional a partir de 20 personas
- Suplemento de 1 hora extra por persona en sala, con la misma bodega de los menús cóctel Brindis y cóctel Premium: 8€ por persona (iva incl.)
- Suplemento por hora extra de sala con camarero: 35€ (iva incl.) + consumiciones; para los menús Rojo, Verde, Azul y Gold
- El mínimo de servicios a facturar será el que se comunique con 72h de antelación a la fecha del evento

