



MENU NAVIDAD
25 de Diciembre de 2009

Aperitivo Selecto "Corella"

Primeros Platos

-Sopa de "escudella" de Navidad

-"Carn d'olla"

Segundo Plato

-Capón relleno tradicional con salsa trufada

Postre

-Tronco de Navidad

-Aguas Minerales

-Nuestra Bodega

-Cafés

-Carro de licores

-Turrónes y neulas

Precio por perona: 52 € + 7% de IVA

MENÚ DÍA DE SAN ESTEBAN
26 de Diciembre de 2009

Aperitivo Selecto "Corella"

Primeros Platos

- Cremita de Verduras con virutas de parmesano*
- Canelones de "Sant Esteve"*

Segundo Plato

- Espaldita de cordero confitada con crema de ajos*

Postre

- Mousse de Vainilla con mango*

-Aguas Minerales

-Nuestra Bodega

-Cafés

-Carro de licores

-Turriones y neulas

Precio por perona: 52 € + 7% de IVA

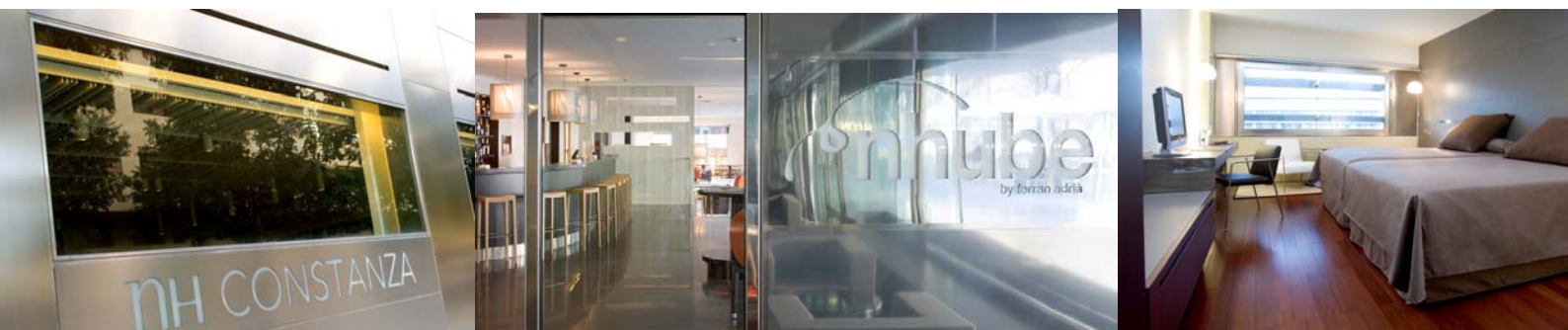
Promoción Navidad 2009

NH Constanza propone celebrar sus comidas o cenas de navidad con valores añadidos a su calidad y buen servicio que caracteriza a todos los hoteles NH.

- Espacios privados de diseño vanguardista y elegantes
- Montaje de gala con mantelería de hilo y fundas a juego en las sillas
- Flores al mediodía y candelabros por la noche
- Minutas
- Aperitivo completo con una duración de 45 minutos
- Elección de 3 platos según los menús navideños
- Bodega completa
- Turrónes y postres navideños

Y además.....

- Segunda hora de Barra libre GRATIS y primera hora con precio especial de 10€+ iva.
- DJ desde el inicio del aperitivo amenizando la velada
- Baile 2 horas con un 10 % de descuento.
- Regalos de NH para sortear durante el evento, como por ejemplo:
 - Fin de semana en cualquier NH de España/Portugal.
 - Habitación Jr. Suite y desayunos en NH Constanza.
 - Tratamientos en nuestro Spa Elysium para 2 personas
 - Cena en restaurante nhube by Ferrán Adriá para 2 personas
 - Detalles NH.....



Información y reservas: Departamento comercial NH Constanza
Tlf. 93 281 1500 / i.aleu@nh-hotels.com
o en tu agencia de viajes

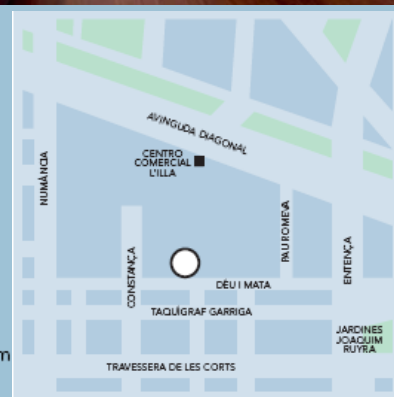
Condiciones de la promoción:

Promoción para todos los días excepto el 11 y el 18 de diciembre, fechas en las que el hotel no tiene espacios disponibles.
Se entregarán regalos para eventos con un mínimo de 25 comensales y por cada 40 personas adicionales se sumará un regalo, con un máximo de 5 regalos por evento.
Para nuevas reservas que se confirmen a partir de la fecha de publicación de esta promoción.
Oferta no acumulable.

NH CONSTANZA

Deu i Mata 69-99
08029 Barcelona
Spain

T. 00 34 932 811 500
F. 00 34 934 100 335
nhconstanza@nh-hotels.com



Menús de Gala Navidad

APERITIVO

FRIOS

Jamón ibérico acompañado de coca crujiente con tomate
Tataki de atún con cebolleta tierna
Sandwich de terrina de foie a la canela
Dado de salmón marinado a la vainilla

CALIENTES

Terrina de conejo con pistachos
Langostinos tigre en tempura de sésamo negro
Revoltillo de boletus en textura cremosa
Chipirones rebozados en su tinta

Refrescos, cervezas, cocktail de cava, vinos del país, Jerez, Martini.

MENÚ N°1

Ensalada de salmón fresco confitado a la vainilla con langostinos a la naranja
Terrina melosa de ternera con foie y espuma de patata
Postre a elección (según sugerencias)
Turrónes

Precio: 70 EUROS + 7% IVA

MENÚ N°2

Ensalada de codorníz caramelizada con trinxat de col y virutas de trufa
Lomo de rodaballo con muselina de calabaza y mini puerros al aceite de avellanas
Postre a Elección (según sugerencias)
Turrónes

Precio: 70 EUROS + 7% IVA

MENÚ N°3

Raviolis de ceps con langostinos a la crema
Suprema de lubina con fetuccinis de sepia y jugo de erizos de mar
Postre a elección (según sugerencias)
Turrone

Precio: 75 EUROS + 7% IVA

MENÚ N°4

Opción Pescado

Falso arroz de boletus con nube de parmesano y aceite de trufa
Rollitos de lenguado con alga nori, jugo de atún y huevas de salmón
Postre a elección (según sugerencias)
Turrone

Precio: 85 EUROS+ 7% IVA

Opción Carne

Falso arroz de boletus con nube de parmesano y aceite de trufa
Medallones de solomillo de buey con verduritas de temporada
Postre a elección (según sugerencias)
Turrone

Precio: 85 EUROS+ 7% IVA

MENÚ N°5

Ensalada de atún marinado y cigalitas al jugo de jengibre y cebollino
Presa ibérica con foie y reducción de salsa de higos
Postre a elección (según sugerencias)
Turrone

Precio: 89 EUROS + 7% IVA

MENÚ N°6

Canelón de pasta fresca con bogavante y brotes de mizuma
Tournedo de buey con salsa de trufa y patata al romero
Postre a elección (según sugerencias)
Turrone

Precio: 115 EUROS + 7% IVA

Sugerencias de POSTRES

- Capuccino con parfait de café y cacao amargo
- Ganache avainillado de chocolate con leche y tatin de plátano
- Sándwich de brownie con crema inglesa a la naranja
- Pannaccota con helado de turrón y crujiente de cacao
- Crema de Frangelico con helado de avellanas
- Semifrío de maracuyá con macedonia de frutos rojos al Contreau

Bodega

- Vino Tinto
 - Vino blanco
 - Cava Brut
 - Licores
 - Aguas y cafés
-
- Precios oficiales sin promoción:
 - Barra libre 2 horas: 17.00€ + 7% iva
 - Barra libre hora extra: 10.00€ + 7% iva
 - Dj: 2 horas de baile 650€ + 16% iva. Hora extra 60€