



Cocktails 2017

Departamento de Convenciones:
 Verónica: 674 053 372 / Sonia: 674 053 380
 Centralita Hotel: 947 001 100
 E-mail: cci-burgos@abbahoteles.com

<p>COCKTAIL N°1: 19,00€ + 10% IVA (20,90€)</p> <p><u>En Frío...</u> Surtido de Canapés en Pan Tostado, Cornete de Salmón Relleno de Queso de Cabra con Aceite de Albahaca, Cucharita de Esqueisada de Bacalao con Aceite de Tapenade, Tartare de Patata con Calamar Aliñado ***</p> <p><u>En Caliente...</u> Surtido de Croquetas Caseras, Degustación de Arroces (de Verduras y Abanda), Brocheta de Bacon y Queso en Fritura ***</p> <p><u>Algo Dulce...</u> Mini Brownie de Chocolate con Mousse ***</p> <p><u>Bodega:</u> Cervezas Con y Sin Alcohol, Refrescos, Zumos, Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera del Duero, Agua Mineral</p>	<p>COCKTAIL N°2: 21,73€ + 10% IVA (23,90€)</p> <p><u>En Frío...</u> Surtido de Canapés en Pan Tostado, Cornete de Salmón Relleno de Queso de Cabra con Aceite de Albahaca, Cucharita de Esqueisada de Bacalao con Aceite de Tapenade, Tartare de Patata con Calamar Aliñado, Tomate, Ventresca y Cebolla Roja ***</p> <p><u>En Caliente...</u> Surtido de Croquetas Caseras, Degustación de Arroces (de Verduras y Abanda), Brocheta de Bacon y Queso en Fritura, Brocheta de Pollo Teriyaki ***</p> <p><u>Algo Dulce...</u> Mini Brownie de Chocolate con Mousse, Chupito de Crema de Yogur con Salsa de Melocotón ***</p> <p><u>Bodega:</u> Cervezas Con y Sin Alcohol, Refrescos, Zumos, Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera del Duero, Agua Mineral</p>
<p>COCKTAIL N°3: 26,27€ + 10% IVA (28,90€)</p> <p><u>En Frío...</u> Surtido de Canapés en Pan Tostado, Cornete de Salmón Relleno de Queso de Cabra con Aceite de Albahaca, Ensalada de Bacalao, Mini Ensalada Caprese, Tartare de Patata con Calamar Aliñado, Tomate, Ventresca y Cebolla Roja, ***</p> <p><u>En Caliente...</u> Dado de Bacalao con Ali-Oli de Curry, Surtido de Croquetas Caseras, Degustación de Arroces (de Verduras y Abanda), Brocheta de Bacon y Queso en Fritura, Brocheta de Pollo Teriyaki, Wok de Ternera y Soja Salteada ***</p> <p><u>Algo Dulce...</u> Mini Brownie de Chocolate con Mousse, Chupito de Crema de Yogur con Salsa de Melocotón ***</p> <p><u>Bodega:</u> Cervezas Con y Sin Alcohol, Refrescos, Zumos, Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera del Duero, Agua Mineral</p>	<p>COCKTAIL N°4: 29,00€ + 10% IVA (31,90€)</p> <p><u>En Frío...</u> Surtido de Canapés en Pan Tostado, Cornete de Salmón Relleno de Queso de Cabra con Aceite de Albahaca, Ensalada de Bacalao, Mini Ensalada Caprese, Tartare de Patata con Calamar Aliñado, Tomate, Ventresca y Cebolla Roja, Bolita de Jamón Rellena de Queso y Pesto Verde, ***</p> <p><u>En Caliente...</u> Dado de Bacalao con Ali-Oli de Curry, Surtido de Croquetas Caseras, Degustación de Arroces (de Verduras y Abanda), Brocheta de Bacon y Queso en Fritura, Brocheta de Pollo Teriyaki, Wok de Ternera Salteada, Tortillitas de Camarón ***</p> <p><u>Algo Dulce...</u> Mini Brownie de Chocolate con Mousse, Brocheta de Fruta Fresca de Temporada, Tarta de Yogur y Chocolate Blanco ***</p> <p><u>Bodega:</u> Cervezas Con y Sin Alcohol, Refrescos, Zumos, Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera del Duero, Agua Mineral</p>

Hotel abba Burgos – Fernán González, 72 – 09003 – Burgos

Desayuno buffet completo con zumo de naranja natural y rincón dietético. Nuestras habitaciones son todas exteriores, tranquilas y muy luminosas. 70 canales de TV. Piscina cubierta climatizada, sauna, gimnasio y pista de padel sin cargo. Wi-Fi Premium gratuito en todo el hotel y salas de reuniones. 600 mts² de salones con techos altos, luz natural y sin columnas. Amplias terrazas junto a los salones con vistas a la Catedral y al Parque del Castillo. Parking cubierto privado para turismos de fácil acceso con plazas amplias. Aparcamiento de autobuses a la puerta del hotel. Ubicado a 300 mts. de la Catedral, en el Camino de Santiago.



Cocktails 2017

Departamento de Convenciones:
 Verónica: 674 053 372 / Sonia: 674 053 380
 Centralita Hotel: 947 001100
 E-mail: cci-burgos@abbahoteles.com

<p>COCKTAIL N°5: 31,73€ + 10% IVA (34,90€)</p> <p style="text-align: center;"><u>En Frío...</u></p> <p>Tataki de Atún con Ajoblanco, Canelón de Gamba Blanca Relleno de Tabule y Piña, Patata, Calamar y Pulpo, Bolita de Jamón Rellena de Queso y Pesto Verde, Gel de Tomate con Bacalao y Aceituna Negra, Mini Ensalada Caprese, Carpaccio de Ternera y Rúcula, ***</p> <p style="text-align: center;"><u>En Caliente...</u></p> <p>Mini Hamburguesa de Rabo de Ternera, Brocheta de Pollo Teriyaki, Cazuelita de Arroz de Bogavante, Wok de Ternera Salteada, Tortillitas de Camarón, Croquetas de Morcilla de Burgos ***</p> <p style="text-align: center;"><u>Algo Dulce...</u></p> <p>Versión de la Tarta de Queso, Tarta de Manzana 2.0, Brocheta de Fruta Fresca de Temporada ***</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u></p> <p>Cervezas Con y Sin Alcohol, Refrescos, Zumos, Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera del Duero, Agua Mineral</p>	<p>COCKTAIL N°6: 36,27€ + 10% IVA (39,90€)</p> <p style="text-align: center;"><u>En Frío...</u></p> <p>Tataki de Atún con Ajoblanco, Canelón de Gamba Blanca Relleno de Tabule y Piña, Patata, Calamar y Pulpo, Cuba Libre de Foie, Bolita de Jamón Rellena de Queso y Pesto Verde, Ceviche con Carambola, Gel de Tomate con Bacalao y Aceituna Negra, Mini Ensalada Caprese, Carpaccio de Ternera y Rúcula, ***</p> <p style="text-align: center;"><u>En Caliente...</u></p> <p>Mini Hamburguesa de Rabo de Ternera, Brocheta de Pollo Teriyaki, Cazuelita de Arroz de Bogavante, Wok de Ternera Salteada, Tortillitas de Camarón, Croquetas de Morcilla de Burgos ***</p> <p style="text-align: center;"><u>Algo Dulce...</u></p> <p>Versión de la Tarta de Queso, Tarta de Manzana 2.0, Brocheta de Fruta Fresca de Temporada ***</p> <p style="text-align: center;"><u>Bodega:</u></p> <p>Cervezas Con y Sin Alcohol, Refrescos, Zumos, Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera del Duero, Agua Mineral</p>
--	---

NOTAS:

- Los cocktails se servirán para un mínimo de 25 personas
- Cortador de Jamón:
 - Personaliza tu evento con un servicio profesional.
 - Cortador + jamón ibérico de bellota: 510 euros (IVA incluido)
 - Cortador + jamón ibérico de cebo: 430 euros (IVA incluido)
 - Un jamón para cada 100-120 personas
- Espacio Japonés con Sushi y Makis: 4,00 euros por persona (IVA incluido)
- Espejos / tablas de quesos: 3,60 euros por persona (IVA incluido)
- Café: 1,10 euros por persona (IVA incluido)
- Cava: 2,00 euros por persona (IVA incluido)
- Existe a disposición del cliente información sobre alérgenos en los alimentos según el reglamento de la UE 1169/2011.

Hotel abba Burgos – Fernán González, 72 – 09003 – Burgos

Desayuno buffet completo con zumo de naranja natural y rincón dietético. Nuestras habitaciones son todas exteriores, tranquilas y muy luminosas. 70 canales de TV. Piscina cubierta climatizada, sauna, gimnasio y pista de padel sin cargo. Wi-Fi Premium gratuito en todo el hotel y salas de reuniones. 600 mts² de salones con techos altos, luz natural y sin columnas. Amplias terrazas junto a los salones con vistas a la Catedral y al Parque del Castillo. Parking cubierto privado para turismos de fácil acceso con plazas amplias. Aparcamiento de autobuses a la puerta del hotel. Ubicado a 300 mts. de la Catedral, en el Camino de Santiago.