



Menús de Navidad 2015 para empresas

Contacto Departamento de Banquetes:
Lara: 674 053 382 / Alicia: 674 053 372 / Sonia: 674 053 380
Centralita hotel: 947 001100
E-mail: cci-burgos@abbahoteles.com

OFERTA MENÚS PICA-PICA

Os ofrecemos 3 menús diferentes a un precio muy interesante, con un pica-pica variado para comenzar y servido en centros de mesa. Un segundo individual a elegir entre una carne o un pescado. El menú se completa con postre, dulces navideños y bodega. Además tenéis la posibilidad de añadir una copa y baile (el baile será común a otras celebraciones para un mínimo de 100 comensales entre todas).

Válido para un máximo de 60 comensales. // Pica-Pica: 1 plato x cada 4 comensales de cada variedad. La elección del segundo plato se concretará previamente al día de la celebración, pudiendo llevar unos comensales carne y otros pescado. // Precio copa: 4 € IVA incluido (servida en mesa). // Precio copa + baile: 6 € IVA incluido (servida en sala de baile).

Parking exterior sin cargo hasta completar aforo.

MENÚ PICA-PICA 1	MENÚ PICA-PICA 2	MENÚ PICA-PICA 3
<p><u>Pica-Pica:</u> Carpaccio de Ternera con Virutas de Idiazábal y Vinagreta de Módena, Ensalada César al Estilo La Abbadía, Tataki de Salmón con Mahonesa de Curry Verde, Surtido de Croquetas Caseras, Pollo en Tempura con Salsa Especial La Abbadía ***</p> <p><u>Carne ó Pescado:</u> Carrillera de Ternera con Salsa de Vino Tinto y Chips de Patatas ó Corvina con Vinagreta de Tomate y Guindilla con su Caldo Corto ***</p> <p>Tarta de Queso 2.0 ***</p> <p>Dulces Navideños</p> <p><u>Bodega:</u> Vino Tinto, Aguas Minerales, Cava, Café e Infusiones</p> <p>Precio: 30,00 € IVA incluido</p> <p>Copa + 4€ / Copa y baile* + 6€ (*mínimo 100 comensales en total hotel)</p>	<p><u>Pica-Pica:</u> Carpaccio de Ternera con Virutas de Idiazábal y Vinagreta de Módena, Ensalada César al Estilo La Abbadía, Hojaldre de Lascas de Bacalao y Vinagreta de Tomate, Surtido de Croquetas Caseras, Pollo en Tempura con Salsa Especial La Abbadía, Langostinos Rebozados en Panko con Mahonesa Japonesa ***</p> <p><u>Carne ó Pescado:</u> Presa Ibérica en Adobo con Boniato y Salsa Agripicante ó Merluza con Guiso de Langostinos y Curry ***</p> <p>Manzana Asada, Mousse de Chocolate y Vainilla ***</p> <p>Dulces Navideños</p> <p><u>Bodega:</u> Vino Tinto, Aguas Minerales, Cava, Café e Infusiones</p> <p>Precio: 32,00 € IVA incluido</p> <p>Copa + 4€ / Copa y baile* + 6€ (*mínimo 100 comensales en total hotel)</p>	<p><u>Pica-Pica:</u> Carpaccio de Presa Ibérica con Vinagreta de Maíz Tostado, Foie y Pan de Pasas y Nueces, Ensalada César al Estilo La Abbadía, Hojaldre de Lascas de Bacalao y Vinagreta de Tomate, Surtido de Croquetas Caseras, Bao de Pollo en Tempura con Salsa Picante, Langostinos Rebozados en Panko con Mahonesa Japonesa ***</p> <p><u>Carne ó pescado:</u> Timbal de Paletilla de Cordero Confitada y Desechada con Parmentier Trufada y Reducción de su Jugo ó Bacalao Confitado con Pimientos Rojos Asados y Refrito de Ajetes ***</p> <p>Torrija Caramelizada con Sopa de Frutos Rojos ***</p> <p>Dulces Navideños</p> <p><u>Bodega:</u> Vino Tinto, Aguas Minerales, Cava, Café e Infusiones</p> <p>Precio: 34,00 € IVA incluido</p> <p>Copa + 4€ / Copa y baile* + 6€ (*mínimo 100 comensales en total hotel)</p>

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

Desayuno buffet completo con rincón dietético. Nuestras habitaciones son todas exteriores, tranquilas y muy luminosas. Piscina cubierta climatizada, sauna, gimnasio y pista de padel sin cargo. WiFi Premium gratis 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 privado para turismos de fácil acceso con plazas amplias y parking exterior. Aparcamiento de autobuses a la puerta del hotel. Palacio de Congresos + hotel anexo con acceso interior y exterior. Ubicado a 300 mts. de la Catedral, en el Camino de Santiago. Canal de TV sobre Atapuerca, exclusivo en el Hotel abba Burgos (español, subtítulo Inglés). Canal de TV "Burgos, Ciudad del Siglo XXI"

Abba Hoteles es Empresa Colaboradora de la Fundación Atapuerca (en patrocinio y difusión de las investigaciones de los Yacimientos de Atapuerca).



Menús de Navidad 2015 para empresas

Contacto Departamento de Banquetes:
Lara: 674 053 382 / Alicia: 674 053 372 / Sonia: 674 053 380
Centralita hotel: 947 001100
E-mail: cci-burgos@abbahoteles.com

OFERTA MENÚ 3 PLATOS + POSTRE

Para COMIDAS incluimos en el precio:
1 bono-cena degustación para 2 personas para sortear.
Válido para un mínimo de 50 comensales facturados.
Reserva sujeta a disponibilidad.

Para CENAS incluimos en el precio:
Baile con Disc-Jockey y primera copa gratis.
Resto de consumiciones pago directo.

También puedes contratar barra libre: 16,00 € por persona (IVA incluido).
El baile será común a otras celebraciones para un mínimo de 100 comensales entre todas.

Parking exterior sin cargo hasta completar aforo.

MENÚ NAVIDAD 1	MENÚ NAVIDAD 2	MENÚ NAVIDAD 3
Hojaldre de Salmón Marinado con Vinagreta de Tomate Especiada y Cebolla Crujiente ***	Ensalada de Atún Macerado con Salsa de Almendras, Brotes y Guacamole ***	Tartare de Patata con Calamar, Langostinos y Láminas de Pulpo ***
Bacalao Confitado con Parmentier de Patata Asada y Refito de Ajetes y Trigueros ***	Merluza con Guiso de Langostinos y Salsa de Curry ***	Dorada con Vinagreta de Tomate y Piparras con su Caldo Corto ***
Lomo de Ternera en Adobo con Trinchado de Patata y Boniato ***	Rabo de Ternera Guisado con Puré de Calabaza y Migas Crujientes ***	Meloso de Ternera con Salsa de Vino Tinto y Chips de Patata ***
Manzana Asada, Mousse de Chocolate y Vainilla ***	Brownie de Chocolate con Helado y Crema de Vainilla ***	Tarta de Queso 2.0 ***
Dulces Navideños	Dulces Navideños	Dulces Navideños
<u>Bodega</u> Aguas Minerales Vino Tinto Sitial (D.O. Ribera del Duero) ó Vino Tinto Viñas del Vero (D. O. Somontano) Cava Brut Nature Café, Infusiones y Licor	<u>Bodega</u> Aguas Minerales Vino Tinto Sitial (D.O. Ribera del Duero) ó Vino Tinto Viñas del Vero (D. O. Somontano) Cava Brut Nature Café, Infusiones y Licor	<u>Bodega</u> Aguas Minerales Vino Tinto Sitial (D.O. Ribera del Duero) ó Vino Tinto Viñas del Vero (D. O. Somontano) Cava Brut Nature Café, Infusiones y Licor
Precio: 36,00 € IVA incluido	Precio: 38,00 € IVA incluido	Precio: 40,00 € IVA incluido

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

Desayuno buffet completo con rincón dietético. Nuestras habitaciones son todas exteriores, tranquilas y muy luminosas. Piscina cubierta climatizada, sauna, gimnasio y pista de padel sin cargo.

WiFi Premium gratis 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 privado para turismos de fácil acceso con plazas amplias y parking exterior.

Aparcamiento de autobuses a la puerta del hotel. Palacio de Congresos + hotel anexos con acceso interior y exterior. Ubicado a 300 mts. de la Catedral, en el Camino de Santiago.

Canal de TV sobre Atapuerca, exclusivo en el Hotel abba Burgos (español, subtítulo Inglés). Canal de TV "Burgos, Ciudad del Siglo XXI"

Abba Hoteles es Empresa Colaboradora de la Fundación Atapuerca (en patrocinio y difusión de las investigaciones de los Yacimientos de Atapuerca).



Menús de Navidad 2015 para empresas

Contacto Departamento de Banquetes:
Lara: 674 053 382 / Alicia: 674 053 372 / Sonia: 674 053 380
Centralita hotel: 947 001100
E-mail: cci-burgos@abbahoteles.com

MENÚ NAVIDAD 4	MENÚ NAVIDAD 5
Raviolis de Brandada de Bacalao con Crema Templada de Puerros ***	Carpaccio de Piña con Langostinos, Brotes y Vinagreta de Vegetales ***
Salmón Confitado con Salsa de Ostras y Ensalada de Algas ***	Merluza Rellena de Puerros y Gambas con Salsa de Crustáceos ***
Presa Ibérica con Adobo y Trinchado de Patata y Boniato ***	Solomillo de Ternera a la Plancha con Guiso de Setas y Patatas Confitadas ***
Torrija Caramelizada con Sopa de Frutos Rojos ***	Torrija Caramelizada con Sopa de Frutos Rojos ***
Dulces Navideños	Dulces Navideños
<u>Bodega</u> Aguas Minerales Vino Tinto Sitial (D.O. Ribera del Duero) ó Vino Tinto Viñas del Vero (D. O. Somontano) Cava Brut Nature Café, Infusiones y Licor	<u>Bodega</u> Aguas Minerales Vino Tinto Sitial (D.O. Ribera del Duero) ó Vino Tinto Viñas del Vero (D. O. Somontano) Cava Brut Nature Café, Infusiones y Licor
Precio: 42,00 € IVA incluido	Precio: 46,00 € IVA incluido

TOP CHEF

- Menús diseñados y elaborados por nuestro Chef, Antonio Arrabal, concursante y finalista de la primera edición de TOP CHEF
- Sigue a Antonio Arrabal en <http://chefarrabal.es/>
- Conoce los secretos de su cocina en su libro Trucos de Cocina, editado por Larousse.
- Conoce sus consejos de cocina en un minuto y recetas accesibles en <http://chefarrabal.tv/>



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

Desayuno buffet completo con rincón dietético. Nuestras habitaciones son todas exteriores, tranquilas y muy luminosas. Piscina cubierta climatizada, sauna, gimnasio y pista de padel sin cargo. WiFi Premium gratis 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 privado para turismos de fácil acceso con plazas amplias y parking exterior. Aparcamiento de autobuses a la puerta del hotel. Palacio de Congresos + hotel anexo con acceso interior y exterior. Ubicado a 300 mts. de la Catedral, en el Camino de Santiago. Canal de TV sobre Atapuerca, exclusivo en el Hotel abba Burgos (español, subtítulo Inglés). Canal de TV "Burgos, Ciudad del Siglo XXI"

Abba Hoteles es Empresa Colaboradora de la Fundación Atapuerca (en patrocinio y difusión de las investigaciones de los Yacimientos de Atapuerca).