





Desde el Hotel Avenida, nos ponemos a su entera disposición para hacer de su evento el día más especial. Todos nuestros salones han sido renovados en el año 2023, disponen de **grandes ventanales con luz natural**, además de TV de alta definición para proyectar presentaciones y conectividad avanzada para instalar todo tipo de equipamiento audiovisual.

Su ubicación en el centro de la ciudad lo convierte en el sitio idóneo, con servicios totalmente personalizados y con descuentos en alojamiento para ofrecer un servicio completo en el que todos los detalles se tienen en cuenta.

La comida de siempre... con nuestro toque: platos tradicionales y productos de mercado en cantidades abundantes.



SALONES	TEATRO	ESCUELA U	IMPERIAL	BANQUETE	COCKTAIL
AVENIDA	15	8	12	14	20
TERRAZA EIRA	-	-	-	26	35
COMPOSTELA	-	-	20	30-38 (depende si quisieran baile)	45
SALONES RIAZOR Y EUROPA	80	50	38	60-80 (depende si quieren baile)	100
ESPACIO RESTAURACIÓN EIRA AL COMPLETO (COMPOSTELA, LOBBY Y TERRAZA)	-	-	-	105 (si quisieran baile, el baile tendría que celebrarse en los salones de eventos)	135



PROPUESTA DE BANQUETE

MENÚ N°1

Fritos de gambón, croquetas y empanada

Ensaladilla con atún y pimientos

Costilla de ternera al horno con patata panadera

Flan de huevo con chantilly

Precio: 35,00€ con aperitivos

28,00€ sin aperitivos

MENÚ N°2

Fritos de gambón, croquetas y empanada

Salpicón de marisco

Merluza en salsa americana y langostino

O

Jarrete de ternera estofado con patatitas

Tarta de queso "Loliña"

Precio: 45,00€ con aperitivos

38,00€ sin aperitivos

Respecto a los segundos, se puede elegir una opción de pescado y otra de carne si son menos de 35 comensales.
Bodega de vinos: Ribeiro, Albariño, Rioja o Mencía, cañas, refrescos y agua KMO incluidos durante las dos horas de duración de menú. A partir de ahí ofrecemos copas a 7€; vinos, cervezas y refrescos a 3€, agua KMO incluida



PROPUESTA DE BANQUETE

MENÚ N°3

Fritos de gambón, croquetas y empanada

Almejas a la marinera

Lubina a la bilbaína con patatas panaderas
y pimientos asados

o

Carrilleras de vaca guisadas a fuego lento con
Patatas panaderas

Tarta de nata, chocolate y fresas

Precio: 62,00€ con aperitivos

55,00€ sin aperitivos

MENÚ VEGANO

Tomate relleno de guacamole y piña sobre
sopa fría de albahaca

Tacos de verduras salteadas con salsa de
mango

Risotto de setas, espárragos y parmesano
vegano

Ensalada de frutas en almíbar, menta y lima

Respecto a los segundos, se puede elegir una opción de pescado y otra de carne si son menos de 35 comensales.
Bodega de vinos: Ribeiro, Albariño, Rioja o Mencía, cañas, refrescos y agua KMO incluidos durante las dos horas de duración de menú. A
partir de ahí ofrecemos copas a 7€; vinos, cervezas y refrescos a 3€, agua KMO incluida



PROPUESTA TIPO CÓCTEL

MENÚ 35€

Opción 1

- Croquetas de jamón
- Vasitos de gazpacho con jamón crujiente
- Volovanes de ensaladilla rusa
- Bao de calamares con alioli de cítricos
- Mini hamburguesas de ternera y cebolla caramelizada
- Pizza de pulpo con queso Arzúa Ulloa y San Simón
- Tarta de queso "Loliña"

Opción 2

- Empanada
- Hummus de garbanzos
- Salpicón de pescado y marisco
- Cucharita de pulpo á feira
- Pincho de milanesa de ternera, patata panadera y pimientos asados
- Mini pizza de jamón serrano, mozzarella, aceite de trufa y rúcula
- Tiramisú de café

Bodega de vinos: Ribeiro, Albariño, Rioja o Mencía, cañas, refrescos y agua KMO incluidos durante las dos horas de duración de menú.
A partir de ahí ofrecemos copas a 7€; vinos, cervezas y refrescos a 3€ , agua KMO incluida
Menús adaptables a cualquier alergia o intolerancia,.



PROPUESTA TIPO CÓCTEL

MENÚ 45€

Opción 1

- Tabla de quesos gallegos e ibéricos
- Vasitos de gazpacho con jamón crujiente
- Salpicón de pescado y marisco
- Fritos de gambón con mayonesa de kimchi
- Cucharita de pulpo á feira
- Pincho de milanesa de ternera, patata panadera y pimientos asados
- Tarta de cumpleaños con nata, fresas y chocolate

Opción 2

- Tabla de quesos gallegos e ibéricos
- Croquetas de jamón
- Hummus de garbanzos
- Fritos de gambón con mayonesa de kimchi
- Mini hamburguesas de ternera
- Cucharita de pulpo á feira
- Tarta de queso "Loliña"

Bodega de vinos: Ribeiro, Albariño, Rioja o Mencía, cañas, refrescos y agua KMO incluidos durante las dos horas de duración de menú.
A partir de ahí ofrecemos copas a 7€; vinos, cervezas y refrescos a 3€, agua KMO incluida
Menús adaptables a cualquier alergia o intolerancia.



Adrián Remuiñán – Responsable Comercial y de Eventos- comercial@hotelavenida.com

Isabel Rosende - Jefa de Recepción - irosende@hotelavenida.com

Teléfono 981249466