

EVENTOS

a tu medida



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.**



PROPUESTA DE BANQUETE

MENÚ N°1

Fritos de gambón, croquetas y empanada

Ensaladilla de atún y pimientos

Costilla de DUROC deshuesada a baja temperatura con patata panadera

o

Bacalao con ajada

Flan de huevo con chantilly

50,00€ por persona con aperitivos

42,00€ por persona sin aperitivos

MENÚ N°2

Fritos de gambón, croquetas y empanada

Salpicón de rape

Jarrete de ternera estofado con patatitas

o

Bacalao con ajada

Tarta de queso "Loliña"

55,00 € por persona con aperitivos

48,00€ por persona sin aperitivos

Respecto a los segundos, se puede elegir una opción de pescado y otra de carne si son menos de 25 comensales.
Bodega de vinos: Ribeiro, Albariño, Rioja o Mencía, cañas, refrescos y agua KM0 incluidos durante las dos horas de duración de menú. A partir de ahí ofrecemos copas a 7€; vinos, cervezas y refrescos a 3€, agua KM0 incluida



PROPUESTA DE BANQUETE

MENÚ N°3

Fritos de gambón, croquetas y empanada

Salteado de pulpo y setas shiitake

Rape con pilpil de navajas

o

Carrilleras de vaca guisadas a fuego lento
con patatas panaderas

Tarta de nata, chocolate y fresas

62,00€ por persona con aperitivos

55,00€ por persona sin aperitivos

Respecto a los segundos, se puede elegir una opción de pescado y otra de carne si son menos de 25 comensales.
Bodega de vinos: Ribeiro, Albariño, Rioja o Mencía, cañas, refrescos y agua KM0 incluidos durante las dos horas de duración de menú. A partir de ahí ofrecemos copas a 7€; vinos, cervezas y refrescos a 3€ , agua KM0 incluida



PROPUESTA TIPO CÓCTEL

Menú 40€ por persona

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 KM0 incluidos durante las dos horas de duración de menú. A partir de ahí ofrecemos copas a 7€; vinos, cervezas y refrescos a 3€, agua KM0 incluida.

Menús adaptables a alergias e intolerancias.



PROPUESTA TIPO CÓCTEL

Menú 50€ por persona

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 KM0 incluidos durante las dos horas de duración de menú.
A partir de ahí ofrecemos copas a 7€; vinos, cervezas y refrescos a 3€, agua KM0 incluida.
Menús adaptables a cualquier alergia o intolerancia.



PROPUESTAS DE COFFEE

Coffee 6,50€ por persona

- Cafés, cacao, infusiones y aguas minerales
- Aguas aromatizadas
- Zumos de naranja natural
- Mini bollería
- Bizcochos caseros
- Macedonia de frutas



Dani Vázquez – Responsable Comercial y de Eventos- comercial@hotelavenida.com

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

Teléfono 981249466