





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	16	16	20
TERRAZA EIRA	-	-	-	16	26	35
COMPOSTELA	-	-	20	20	38	45
RIAZOR+EUROPA	80	50	38	35	80	150
EUROPA	40	40	25	25	35	50
RIAZOR	40	30	25	25	45	50



PROPUESTA DE BANQUETE

MENÚ N°1

Fritos de gambón, croquetas y empanada

Ensaladilla rusa con atún y pimientos asados

Costilla de ternera al horno con patata panadera

Tarta de nata y chocolate

Precio: 32,00€ con aperitivos

25,00€ sin aperitivos

MENÚ N°2

Fritos de gambón, croquetas y empanada

Salpicón de marisco

Merluza en salsa verde

O

Jarrete de ternera estofado con patatitas

Tarta de queso Loliña

Precio: 42,00€ con aperitivos

35,00€ sin aperitivos

Respecto a los segundos, se puede elegir una opción de pescado y otra de carne si son menos de 40 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

Menús adaptables a cualquier alergia o intolerancia, no dude en consultarnos.



PROPUESTA DE BANQUETE

MENÚ N°3

Fritos de gambón, croquetas y empanada

Vieira a la gallega

Lubina a la bilbaína con patatas panaderas
y pimientos asados

O

Carrilleras de vaca guisadas a fuego lento con
Patatas panaderas

Tarta Selva Negra

Precio: 53,00€ con aperitivos

46,00€ sin aperitivos

MENÚ N°4

Fritos de gambón, croquetas y empanada

Almejas a la marinera

Merluza en salsa verde

O

Cordero a la cazadora con patatitas

Surtido de postres caseros

Precio: 59,00€ con aperitivos

52,00€ sin aperitivos

Respecto a los segundos, se puede elegir una opción de pescado y otra de carne si son menos de 40 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

BÁSICOS QUE NO PUEDEN FALTAR (se recomienda elegir 3)

- Mejillones en escabeche con crujiente de tapioca	5,00€
- Empanada	4,00€
- Croquetas de jamón	4,00€
- Tabla de quesos gallegos e ibéricos	7,00€
- Vasitos de gazpacho con jamón crujiente	4,00€
- Crema fría de guisantes	4,00€
- Salpicón de pescado y marisco	5,00€
- Hummus de garbanzos	4,00€
- Volovanes de ensaladilla rusa	4,00€

ESPECIALIDADES EIRA (se recomienda elegir entre 4 y 7)

- Rollitos de lomo de cerdo, salsa tártara y rúcula	5,00€
- Croquetas de salsa verde con sashimi de merluza	5,00€
- Conos de brandada de bacalao	5,00€
- Empanadilla de chocos	6,00€
- Empanadilla china de verduritas	7,00€
- Fritos de gambón con mayonesa	7,00€
- Cucharita de pulpo á feira	6,00€
- Bao con panceta crujiente, pepinillo y salsa agridulce	6,00€
- Bao de calamares con alioli de cítricos	5,00€
- Mini hamburguesas de ternera	5,00€
- Pincho de milanesa de ternera, patata panadera y pimientos asados	5,00€
- Pizza de jamón serrano, mozzarella, aceite de trufa y rúcula	7,00€
- Pizza de pulpo con queso Arzúa Ulloa y San Simón	5,00€
- Pizza de verduras de la huerta con queso vegano	

DEJA SIEMPRE HUECO PARA EL POSTRE

- Tarta de queso Loliña	5,00€
- Tiramisú de café	5,00€
- Fruta osmotizada	4,00€
- Tarta de cumpleaños con nata, fresas y chocolate	5,00€

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,
En cóctel elegir entre 7 a 10 referencias



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

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

Teléfono 981249466