

Feliz Navidad

OLYMPIA
HOTEL, EVENTS & SPA

CENAS DE EMPRESA 2025

Sugerencias Olympia (Plato Individual)

Ensaladilla Cítrica de Gambas
Bombón de Queso de Cabra con Sésamo
Tartaleta de Crema de Queso con Jamón
Cucharita de Foie con Mermelada de Arándanos
Tartaleta de Aguacate y Salmón
Bocadito de Pollo al Curry
Croquetón de Secreto
Croquetón de Boletus

**Merluza Rellena con Salsa Mariscada
Brocheta de Gamba y Patata Vapor**

o

**Solomillo al Perfume de Romero
Patata Dauphinoise y Calabacín Relleno**

Preludio de Chocolate

Surtido Navideño
Café y Licor

Bodega:

Agua Mineral, Cervezas, refrescos
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena
Cava Nodus Plata Brut Nature D.O. Utiel-Requena

Precio 54 €
IVA Incluido

Cenas en salón compartido

Discomóvil hasta las 4am (sujeto a un mínimo de comensales)

Barra de pago directo .Combinados 6€, cerveza y refreos 2€ y agua 1€

*Las solicitudes de dietas especiales (vegetarianos, sin gluten, alérgenos...) deberán realizarse con al menos 10 días de antelación. No podrán efectuarse cambios en el mismo día de la celebración.