

Menú Nochebuena

Aperitivo de bienvenida



Gyozas rellenas de marisco con salsa de vermut y pulpo braseado

Corvina al horno con guiso de chipirones

Jarrete de cordero confitado con pastel de patata trufada



Bombón de chocolate con helado

Café y dulces navideños

Menú Infantil

Embutidos ibéricos de bellota

Croquetitas caseras y calamares

Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas

Tarta de chocolate con helado

Bebidas incluidas

29€

(Hasta 12 años)



 **Hotel Doña Brígida**
SALAMANCA
FORUM



Menú Navidad

APERITIVO DE BIENVENIDA

MILHOJAS DE VERDURAS ASADAS Y BACALAO
CONFITADO SOBRE HUMMUS DE ACEITUNAS

TOSTÓN ASADO AL ESTILO TRADICIONAL CON PATATA
PANADERA

SEMIFRÍO DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO CON
GALLETA DE ALMENDRA

CAFÉ Y DULCES NAVIDEÑOS

BODEGA:


CANTO REAL D.O. RUEDA
MARQUÉS DE VITORIA CRIANZA D.O. RIOJA
CAVA ROGER DE FLOR D.O. CAVA

39€

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO



iii Zona de juegos
infantil!!!



ZONA DE JUEGOS PARA
NIÑOS DESDE LOS 3 A
LOS 12 AÑOS.

PISCINA DE BOLAS,
TOBOGANES, CAMA
ELÁSTICA...

INSTALACIONES
SOCCER INDOOR

Menú infantil

EMBUTIDOS Y FRITOS VARIADOS
PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON
PATATAS FRITAS
TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO

BEBIDAS INCLUIDAS

19€

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO
HASTA 12 AÑOS

Hotel Doña Brígida

SALAMANCA
FORUM

Gala especial Fin de Año 2018

Hotel Doña Brígida

SALAMANCA
FORUM

20:30h Cóctel de bienvenida

Acompañado de Gran Codorniu Pinot Noir rosado Vintage D.O.
Cava

21:00h Cena de Gala

Crema de marisco con daditos de cigala

Delicias de rape con crema de espinacas y piñones

Sorbete de mojito

Paletilla lechal asada al romero y limón en su jugo con patata
panadera

Mousse de avellana con fajín de dos chocolates
relleno de turrón con helado



BODEGA:

Vino Blanco Caserío de Dueñas, verdejo fermentado en barrica
D.O. Rueda

Vino Tinto Viña Pomal Selección 500 D.O. Rioja

Cava Anna Blanc de Blancs, reserva D.O. Cava.

**GALA DE NOCHEVIEJA CON UNA ACTUACIÓN DE
MAGIA A CARGO DEL GRAN MAGO "JULITO",
ANIMACIÓN CON DJ EN DIRECTO, SORTEOS...**



Barra libre, cava, dulces navideños, flautines de embutidos ibéricos
de bellota, aperitivos variados, fuente de chocolate, candy bar y
chocolate con churros.

Menú infantil

Embutidos ibéricos

Croquetitas caseras y calamares

Escalopines de solomillo de ternera con
patatas fritas

Tarta de chocolate con helado

Bebidas incluidas

★PRECIO 45€ (hasta 12 años), cóctel,
cena y animación (de 23:30 a 02:30h)

**BRUNCH
DE AÑO NUEVO**
(de 12:30h. a 15 h.)

Precio adulto 39€

Precio niño 20€

Cóctel, cena y cotillón

145€

Precio por persona
IVA incluido

Cóctel y cena

97€

Precio por persona
IVA incluido

Sólo cotillón

70€

Precio por persona
IVA incluido

1 noche, Gala de
Nochevieja y Brunch

215€

Precio por persona
IVA incluido

Noche extra

75€

Precio por habitación
IVA y desayuno incluidos

Información y reservas: 923 33 70 20 / reservas@salamancaforum.com / www.salamancaforum.com