

Cena de Gala Fin de Año

Aperitivos para abrir boca...

Foie gras mi-cuit con brioche y dulce de calabaza

Tártaro de atún rojo con mango y caviar

Pan "soplao" con Jamón ibérico reserva Mas Gallau

Y continuamos con

Ensalada de vieiras con langosta y vinagreta de fruta de la pasión

-Crema tibia de puerros con jamón de pato -

Solomillo de ternera con salsa Curaçao, gratén de patata y setas

Y a los postres... rendimos culto a nuestro emblemático

Helado al horno con salsa de cítricos

Petit fours con el café

Uvas de la suerte y cotillón

Barra libre durante toda la velada

Precio por persona 145€

EVENTS 
MAS GALLAU

events@hotelmassage.com

PACK CON HOTEL
Y CENA PARA 2
PERSONAS 380€

Bodega

Cava "AT Roca" Brut Reserva

Vino blanco "Petites Estones"(Terra Alta)

Vino tinto "Mineral del Montsant" D.O. Montsant

Baile amenizado por el conjunto "Agustín Aspa y su grupo Habana", hasta fin de fiesta. Y de madrugada... Bocadillitos de Jabugo y dulces.

Les esperamos a partir de las 21:00h , **la cena comenzará a las 21,30h**. Para poder ofrecerles el servicio que merece la cena de gala de fin de año les rogamos que sean puntuales y se ajusten al máximo al horario establecido por la organización.

Pueden RESERVAR llamando al tel.977/360588 o al mail info@hotelmassage.com , donde les reservaremos con mucho gusto.

Una vez hayan efectuado la reserva recuerden que tienen que recoger los tickets antes del 27/12. Si no les fuera posible, solo tienen que llamarnos y buscaremos la mejor solución. En caso de no poder asistir solo devolveremos el 50% del importe

Contacte con nosotros. 977360588 / info@hotelmassage.com

**Les rogamos informen con 5 días de anterioridad al evento de las dietas especiales a realizar, así como de las alergias.

Sopar de Gala de Cap d'Any

Aperitius per a obrir boca...

Foie gras mi-cuit amb briox i dolç de carabassa

Tàrtar de tonyina vermella amb mango i caviar

Pa "soplao" amb Pernil ibèric reserva Mas Gallau

I continuem amb

Amanida de vieires amb llagosta i vinagreta de fruita de la passió

-Crema tèbia de porros amb pernil d'ànec -

Filet de vedella amb salsa Curaçao, gratinat de patata i bolets

I a les postres... rendim culte al nostre emblemàtic

Gelat al forn amb salsa de cítrics

Petit fours amb el cafè

Raïm de la sort i cotilló

Barra lliure durant toda la vetllada

Preu per persona 145€

Ball amenitzat pel conjunt "Agustín Aspa i su grupo Habana", fins a fi de festa. I de matinada...
Entrepanets de pernil de gla i dolços.

Els esperem a partir de les 21:00h , **el sopar començarà a les 21,30h**. Per poder oferir-los el servei que mereixen al sopar de gala de cap d'any, els preguem que siguin puntuals i s'ajustin al màxim a l'horari establert per l'organització.

Poden RESERVAR trucant al tel.977/360588 o al mail info@hotelmascallau.com , on els hi reservarem amb molt de gust.

Un cop hagin efectuat la reserva recordin que han de recollir els tiquets abans del 27/12. Si no els fos possible, només han de trucar-nos i buscarem la millor solució. En cas de no poder assistir només tornarem el 50% de l'import

Contacti amb nosaltres. 977360588 / info@hotelmascallau.com

**Els preguem informin amb 5 dies d'anterioritat a l'esdeveniment de les dietes especials a realitzar, així com de les al.lèrgies.

EVENTS 
MAS GALLAU

events@hotelmascallau.com

PACK AMB
HOTEL I SOPAR
PER A 2
PERSONES 380€

Celler

Cava "AT Roca" Brut Reserva

Vi blanc "Petites Estones"(Terra Alta)

Vi negre "Mineral del Montsant" D.O. Montsant