

## CONDICIONES DEL BANQUETE

- Al hacer la reserva se hará efectiva la entrega de 500€, la parte restante al finalizar el banquete.
- Se facturará el número mínimo de comensales confirmados 48 horas antes del banquete
- La empresa se reserva el derecho de asignar el salón según el número de comensales
- Si el banquete es cancelado no se devolverá la fianza.

BRASEROS  
COMUNIONES

# menús

payasos con talleres  
hinchables  
pista de basket  
jardines  
música disco



BRASEROS

### HOTEL CENTRO BRASEROS

Avda. del Cid, 2 bis. 09005 BURGOS

Tel. 947 252 958

[www.hotelcentroburgos.com](http://www.hotelcentroburgos.com)

### HOTEL BRASEROS

C/ Luis Cernuda, 4 09006 BURGOS

Tel. 947 234 123

[www.hotelbraseros.com](http://www.hotelbraseros.com)

### RESTAURANTE & CATERING BRASEROS

Ctra. Logroño, Km. 102 09193 BURGOS

Tel. 947 421 201

[www.restaurantelosbraseros.com](http://www.restaurantelosbraseros.com)





## menú 1 OFERTA

Cecina de León con Foie sobre Lecho de Yuka (4 pax)  
Viera rellena de Marisco  
Pompita de Lenguado rellena de Marisco  
Lechazo Asado con Ensalada Verde  
Tarta de Hojaldre con Helado

Vinos: Blanco Rueda, Tinto Crianza, Moscato  
Cava Codorniu, Café y Licores

57 €

## menú 2

Dúo de Jamón y Lomo Ibérico con Pan Tumaca (4 pax)  
Viera rellena de Marisco  
Bacalao Gratinado con Crujiente de Espinacas y Mousse de Pimiento del Piquillo  
Lechazo Asado con Ensalada Verde  
Tarta de Hojaldre con Helado

Vinos: Blanco Rueda, Tinto Crianza, Moscato  
Cava Codorniu, Café y Licores

62 €

## menú 3

Tartar de Tomate y Atún Rojo con suave de Patata sobre Bouquet de Shiso rojo  
Zamburiñas gratinadas  
Merluza Rellena de Marisco en Salsa Mont Blanc  
Solomillo con reducción de Pedro Ximénez y Guarnición  
Tarta de Hojaldre con Helado

Vinos: Blanco Rueda, Tinto Crianza, Moscato  
Cava Codorniu, Café y Licores

67 €

## menú 4

Bouquet de Brotes Verdes con Virutas de Foie de Pato, Jamón y Vinagreta de Manzana (4 pax)  
Saquito de Sepia y Boletus sobre Sirope de Pimiento Verde  
3 Langostinos a la plancha  
2 Cigalas Gratinadas con Triguero  
Rabo de Toro deshuesado en Salsa de Vinos de la Ribera  
Tarta de Hojaldre con Helado

Vinos: Blanco Rueda, Tinto Crianza, Moscato  
Cava Codorniu, Café y Licores

74 €

## menú 5

Ceviche de Pulpo Braseado sobre Rúcula, Guacamole y Langostinos  
1 Cigala, 3 Langostinos y 6 Gambas a la Plancha  
1/2 Bogavante a la Plancha  
Cabrito Asado con Ensalada Verde  
Tarta de Hojaldre con Helado

Vinos: Blanco Rueda, Tinto Crianza, Moscato  
Cava Codorniu, Café y Licores

75 €

## menú 6

Ensalada de Bogavante con Dados de Sandía Aromatizada  
Canelón de Carabineros con Coral sobre Arroz Salvaje y Huevas de Lumpo  
Lomos de Rodaballo con Cecina de León y Salsa de Foie  
Lingote de Cochinillo confitado deshuesado en su propio jugo  
Tarta de Hojaldre con Helado

Vinos: Blanco Rueda, Tinto Crianza, Moscato  
Cava Codorniu, Café y Licores

80 €

## menú infantil

Embutidos Ibéricos (Jamón, Lomo, Queso)  
Fritos Variados  
Filetitos de Solomillo de Ternera con Patatas  
Helado, Refrescos  
Menú infantil con Chuletillas de Cordero +2€/niño

37 €

## observaciones

Menús combinables

Repetición de platos

El menú 1 no acepta modificaciones por tratarse de una oferta especial.

Precio mínimo por menú infantil 25€

Sorbete: Limón o Manzana a la Sidra 3,50€/PERSONA

Tarta, Café y Copa de Cava 10,00€/PERSONA



Consulte nuestros menús de celiacos, vegetarianos y alérgicos

IVA incluido