

MEETINGS & EVENTS SERVICE

botanic



Menú corporativo



Aperitivos en mesa (Suplemento de 3€)

Croqueta de jamón ibérico.

Bombón de foie con mermelada de naranja y tostada.

Primeros platos

Burrata con rúcula y mermelada de tomate casera.

Tartar de atún con aguacate y 3 quinoas.

Crema o sopa del día.

Penne rigate con salsa de trufa.

Segundos platos

Lomo de atún a la plancha con salteado de puerros y salsa de naranja y Teriyaki.

Meloso de ternera sobre puré de patatas y aceite de trufa.

Vacío de ternera a la plancha con salsa Chimichurry.

Ceviche limeño con leche de coco y lima.

Postres

Pasteles caseros.

Macedonia.

Yogur con mermelada de naranja o frambuesa.

BEBIDAS

Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino blanco/tinto y café.

Precio por persona / IVA Incluido.

Servidos en el salón Botanic- en terraza 10% de suplemento – otros salones 15% de suplemento.

Mínimo 15 personas.

Es necesario reservar con 10 días de antelación y elección de platos.

5 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

Cancelaciones o reducciones:

2 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%

5 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%

Coffee Break



Menú Express

Café y leche.
Selección de té e infusiones.
Agua con y sin gas.
Refrescos.

Regular / Permanente

Menú Dulce

Menú Express +
Zum de naranja.
Mini croissant.
Mini muffins.
Mini ensaimada.

Regular / Permanente

Menú Salado

Menú Express +
Zum de naranja.
Surtido de mini bollería salada.
Mini quiche de sabores.
Mini sándwich vegetal con atún.

Regular / Permanente

Menú Mixto

Menú Express +
Zum de naranja.
Mini croissant.
Surtido de mini bollería salada.
Mini sándwich vegetal con atún.
Mini brocheta de fruta natural.

Regular / Permanente

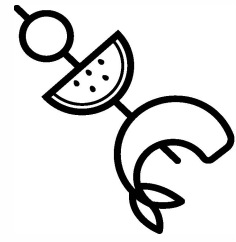
Precio por persona / IVA incluido

En terraza 10% de suplemento

Coffee regular – duración 30 minutos

Coffee permanente – duración 4h. Se refresca 1 vez.

Finger Food



Fríos

*Tostadita de pan de coca con tomate y jamón ibérico
Chupito de salmorejo cordobés
Chapatita de pollo, rúcula, tomate y aceite de albahaca
Mini Capresse
Bombones de foie con su tosta y mermelada de naranja*

Calientes

*Fideuá marinera con all i oli
Croquetas de jamón ibérico
Dados de berenjena con all i oli de soja y miel de caña
Mini búrguer con cebolla caramelizada
Brocheta de pollo Masala*

Postres

*Tiramisú casero
Macedonia de frutas
Yogurt con mermelada de naranja amarga*

Bebidas

Aguas minerales, refrescos, cerveza, vino blanco/tinto y café.

Precio por persona / IVA incluido
En terraza 10% de suplemento

Mínimo 20 personas.

Es necesario reservar con 7 días de antelación.

3 días antes del evento necesitamos confirmación final de número de personas.

Cancelaciones o reducciones:

2 días antes de la fecha del evento se penaliza 100%

5 días antes de la fecha del evento se penaliza 50%



Our rooms

- Free Wifi
- Free water service, writing materials and sweets
- Audio-visual service on request
- Coffee break service
- Private car park (booking in advance is recommended)
- Natural light



Theatre



School



U



Imperial

Surface Area

Height

NICARAGUA 1&2	70	45	25	35	105	2,38 m
NICARAGUA 1	35	25	18	20	50	2,38 m
NICARAGUA 2	40	25	22	25	55	2,38 m
COSTA RICA	20	12	15	12	25	2,34 m



NICARAGUA 1



NICARAGUA 2



COSTA RICA



Buen provecho
Enjoy your meal

actahotels