

# 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.

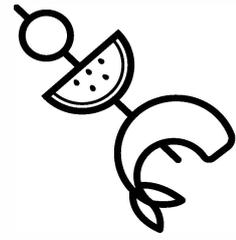
Regular / Permanente

---

**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%*



# Nuestras Salas

Wifi gratis.

Servicio de aguas, material de escritura y caramelos gratuitos.

Servicio de audiovisuales bajo petición.

Servicio de coffee break.

Parking propio (se recomienda realizar reserva con antelación).

Luz natural.

					m2	altura
<b>NICARAGUA 1&amp;2</b>	70	45	25	35	105	2,38 m
<b>NICARAGUA 1</b>	35	25	18	20	50	2,38 m
<b>NICARAGUA 2</b>	40	25	22	25	55	2,38 m
<b>COSTA RICA</b>	20	12	15	12	25	2,34 m



NICARAGUA 1



NICARAGUA 2



COSTA RICA



*Buen provecho*  
*Enjoy your meal*

actahotels