

Ctra. Giv 5201 de Viladrau a Sta Fe, km 6.5
08460 Montseny (Barcelona)
Tel./Fax 34 938 473 043
Móvil: 609 118 817
hsantmarcal@husa.es
www.hotelhusasantmarcal.es/com

MONTSENY

2011

CONVENCIONES Y EVENTOS CORPORATIVOS



Características de los salones:

Salones	Forma de U	Teatro	Aula	Superficie	Precio
Viladrau	40 pers.	60 pers.	100 pers.	260 m2	464 €
Montseny	6 pers.	-	-	15 m2	70 €
Les Agudes	18 pers.	12 pers.	26 pers.	35 m2	185 €

Soporte técnico:

Equipamiento

- TV y vídeo
- Flip Chart (pizarra de papel)
- Pantalla
- Proyector ordenador XGA
- Otros equipamientos

Precio

35 € día
15 € día
15 € día
87 € día
Consultar

Alojamiento:

El hotel dispone de **9 habitaciones** dobles y **3 Suites**, equipadas con baño completo, secador de cabello, amenities de cortesía, teléfono, TV vía satélite.

Otros servicios:

- Disponemos de menús especiales para comidas y cenas de empresa
- Gran oferta de excursiones y actividades de aventura

Actividades:

En nuestro hotel puede disfrutar de actividades como:

- **Tiro con arco** 20 € por persona
- **Orientación en el bosque** 30 € por persona
- **Segway** 50 € por persona
- **Risoterapia (mínimo 20 personas)** 30 € por persona
- **Orientación nocturna** 35 € por persona
- **Voleibol, bádminton y croquet** 10 € por persona
- **Pedir información sobre otras actividades**
(rutas en 4X4, trekking, quads, arte terapia, raku, cata de vinos, etc.)

+ 18% de IVA

Condiciones de los menús de empresa:

- En cada comida, es necesario cerrar un único menú para todos
- El menú deberá ser notificado con un mínimo de quince días de antelación

Propuestas de menú:

Menú 1-a

Aperitivo

Crema de calabaza, con gambas al anís estrellado

Jarrete de ternera con setas

Flan de café con teja caramelizada

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones.

Precio: 28 €

Menú 2-a

Aperitivo

Rissoto de espárragos y setas con su crujiente.

Confit de pato con manzanas a la canela y salsa de naranja

Sinfonía de sorbetes

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones

Precio: 30 €

Menú 3-a

Aperitivo

Crema de marisco con ravioli de gamba y txangurro

Meloso de ternera con parmentier de patata y quenelle de moniato

Brownie caliente con helado de vainilla

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones.

Precio: 32 €

Menú 3-c

Aperitivo

Revuelto de ceps y espárragos

Filete ibérico, coca de escalivada y patatas al romero

Sopita de frutos del bosque con helado de yogurt búlgaro

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones.

Precio: 32 €

Menú 1-b

Aperitivo

Salteado de verduras con gratinado de queso de cabra

Lomo de salmón con costra de sésamo y aipim al aroma de coco

Mosaico de frutas naturales

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones.

Precio: 28 €

Menú 2-b

Aperitivo

Ensalada de quesos tibios

Suprema de merluza con salsa de ajos tiernos

Crema catalana caramelizada

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones

Precio: 30 €

Menú 3-b

Aperitivo

Ensalada de jamón de pato, foie y vinagreta de mostaza antigua

Bacalao al hierro con salteado de ajos y espinacas

Carpaccio de piña al cointreau

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones.

Precio: 32 €

Menú 3-d

Aperitivo

Crema de puerros, queso azul y su crujiente

Suprema de orada con timbal de calabacín al orégano

Carpaccio de piña al cointreau

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones.

Precio: 32 €

Menú 4-a

Aperitivo

Salteado de setas, jamón al aceite de trufa

Espalda de cordero al horno con su zumo y patata panadera

Tatin de manzana con caramelo de moscatel

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones

Precio: 35 €

Menú 5-a

Aperitivo

Coca de foie sobre confitura de cebolla y pimientos con reducción de Pedro Ximenez

Medallones de filete de ternera, espárragos con bacón y salsa de oporto

Mousse de chocolate blanca y negra

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones.

Preu: 44 €

Menú 4-b

Aperitivo

Panzerotti relleno de ceps a la crema de parmesano.

Suprema de rodaballo con cus cus de pesto

Mousse de frutos del bosque

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones

Precio: 35 €

Menú 5-b

Aperitivo

Ensalada de crocante de salmón con gambas, canelón de berenjena, tomate seco y rúcula

Rape a la plancha al romesco

Coulant caliente de chocolate con helado de menta

Vino de la casa, aguas y panes artesanales

Cafés y infusiones.

Preu: 44 €

Coffee break

COFFEE BREAK SENCILLO

7.00 €/persona

Bollería variada, cafés, infusiones y zumos

COFFEE BREAK COMPLETO

13.00 €/persona

Bollería variada, bocadillos de embutido, cafés, infusiones y zumos

Condiciones de pago

- **A la confirmación del grupo** 25 % de la factura total
- **A la salida del grupo** 75 % de la factura total

Plano de llegada

