

HOTEL SIERRA REAL

REUNIONES Y CONVENCIONES  
DE  
EMPRESAS

# INFORMACION GRUPOS DE EMPRESA AÑO - 2011

CONFECCIONAMOS EL PRESUPUESTO A SU MEDIDA

## HABITACIONES

TIPO
HAB. DOBLE ( uso individual ). HAB. DOBLE. SUITE JUNIOR . EXECUTIVE SUITE.

## RESTAURACIÓN

DESAYUNO CONTINENTAL DESAYUNO BUFFET ALMUERZO Ó CENA de Trabajo COCKTAIL A PARTIR de: 25 Pax. COFFEE-BREAK Salado: Croquetas, Tortilla, etc. COFFEE-BREAK: Café, Té, Zumo, Pastas
--

## ALQUILER DE SALONES Y EQUIPOS AUDIOVISUALES

SALÓN ESCORIAL SALÓN PRINCIPE SALÓN REAL SALÓN BELLAVISTA  CAÑÓN PROYECTOR PC VXG A ORDENADOR PORTATIL CON WIFI ACCESO INTERNET WIFI L/ ADSL (En todo el Hotel) FOTOGRAFIA DIGITAL DEL GRUPO TV y VÍDEO , DVD RETROPROYECTOR TRANSPARENCIAS EQUIPO DE MEGAFONIA MICROFONO INALAMBRICO PANTALLA FLIP-CHART Y ROTULADORES
--

SALONES	M2	TEATRO	IMPERIAL	ESCUELA	BANQUETE	COCKTAIL
ESCORIAL	65	55	30	30	34	50
PRINCIPE	60	40	20	24	24	40
REAL	215	175	50	80	150	250
BELLAVISTA	120	60	30	40	XXX	80

INFORMACIÓN Y RESERVAS Tel: 918571500

E-mail: [comercial@hotelsierrareal.com](mailto:comercial@hotelsierrareal.com)

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

# **COMPOSICIÓN Y PRECIOS DE** **COFFEE-BREAK AÑO 2011**

## **COFFEE-BREAK DULCE**

- \* *Café ó Infusión*
- \* *Pastas de Té con Bollitos dulces*
- \* **(Un toque Saladito)** : *con Tortilla Española ó Croquetitas ó Sándwich Mixtos en Canapés, etc...*
- \* *Zumo de Frutas Variados*
- \* *Agua Mineral*

**Precio por persona y servicio: 6 .- €. + 8 % de IVA**

## **COFFEE-BREAK SALADO**

*Tortilla Española*  
*Chorizo ó Morcilla Fritos*  
*Croquetitas ó Calamares Andaluza*  
*Hojaldritos Salados al Horno*  
*Pan*  
*Vino Rioja de la Casa*  
*Refrescos*  
*Café*

**Precio por persona: 9.- €. + 8 % de IVA**

*Daniel Benito*  
*Jefe de Cocina*

# Platos especiales para confeccionar

## Menús de Empresa

### PRIMEROS PLATOS:

*Pastel de Verduras con Marisco en Salsa de Hongos*  
*Pisto Manchego con Huevo Frito y Jamón Serrano*  
*Ensalada Mixta con Aceite de Jaén Las Columnas*  
*Ensalada de Ventresca con Olivas*  
*Ensalada Variada y Templada con Ahumados*  
*Ensalada de Aguacates en Salsa Rosa con Gambas*  
*Cogollos de Tudela con Ventresca y Anchoas*  
*Sopas de Frutos del Mar de Pescado y Marisco*  
*Sopa Juliana de Verduras Naturales*  
*Crema de Bogavantes al Aroma de Armañac*  
*Crema de Almendras Naturales a la Menta*  
*Judiones de la Granja con Productos de la Matanza*  
*Lentejas Estofadas de la Abuela con Frutos de la Huerta*  
*Pote Gallego con Grelos y Cáchelos*  
*Revueltos de Espárragos Trigueros con Setas y Gambas*  
*Copa de Cocktail de Marisco en Salsa Rosa*  
*Berenjena Rellena de Carne y Gambas Gratinada*  
*Vol-al-Vent Relleno de Marisco en Salsa Verde*  
*Pimientos de Piquillo rellenos en Salsa Americana*  
*Melón de Temporada con Jamón Serrano ó Salmón Ahumado*  
*Surtido de Verduras Naturales Salteadas con Ibéricos*  
*Espárragos de Lodosa con Mahonesa ó Vinagreta*  
*Espárragos de Lodosa con Almejas a la Marinera*

\*\*\*\*\*

### SEGUNDOS PLATOS:

*Centro de Emperador al Ajillo con Patatas al Vapor*  
*Dorada de Ración a la Espalda ó a la Bilbaína*  
*Solomillo de Atún a la Riojana con sus Guarniciones*

Sigue.....

## **Continua.....**

*Suprema de Bacalao con Langostinos a la Donostiarra*  
*Delicias de Merluza a la Romana con Ensalada*  
*Centro de Bonito del Norte a la Vizcaina (Temporada)*  
*Delicias de Mero Pochada al Blanco de Rueda*  
*Lomitos de Merluza en Salsa Verde*  
*Gallo de Ración a la Romana con su Guarnición*  
*Lomos de Salmón al Horno en Salsa al Cava*  
*Salmón Relleno de Marisco y Gratinado con Holandesa*  
*Lubina de Ración a la Bilbaína con Patatitas al Vapor*  
*Roast-Beef Templado con Salsa Caliente y Guarnición de Manzana*  
*Caldereta de Cordero Estofada con Verduras*  
*Pollo de Corral en Pepitoria*  
*Conejo de Campo al Ajillo en Salsa de Eneldo*  
*Delicias de Venado Parrilla en Salsa de Arándanos*  
*Magret de Pato con Higos al Vinagre de Frambuesa*  
*Entrecot de Choto a la Brasa a la Parrilla con su Guarnición*  
*Escalopines de Ternera a las Finas Hierbas*  
*Ragout de Ternera de la Sierra del Guadarrama*  
*Bistec de Ternera a la Parrilla con Patatas Fritas y Pimientos Verdes*  
*San Jacobo de Ternera Milanesa con su Guarnición*  
*Brocheta de Buey en Salsa de Manzana*

## **POSTRES:**

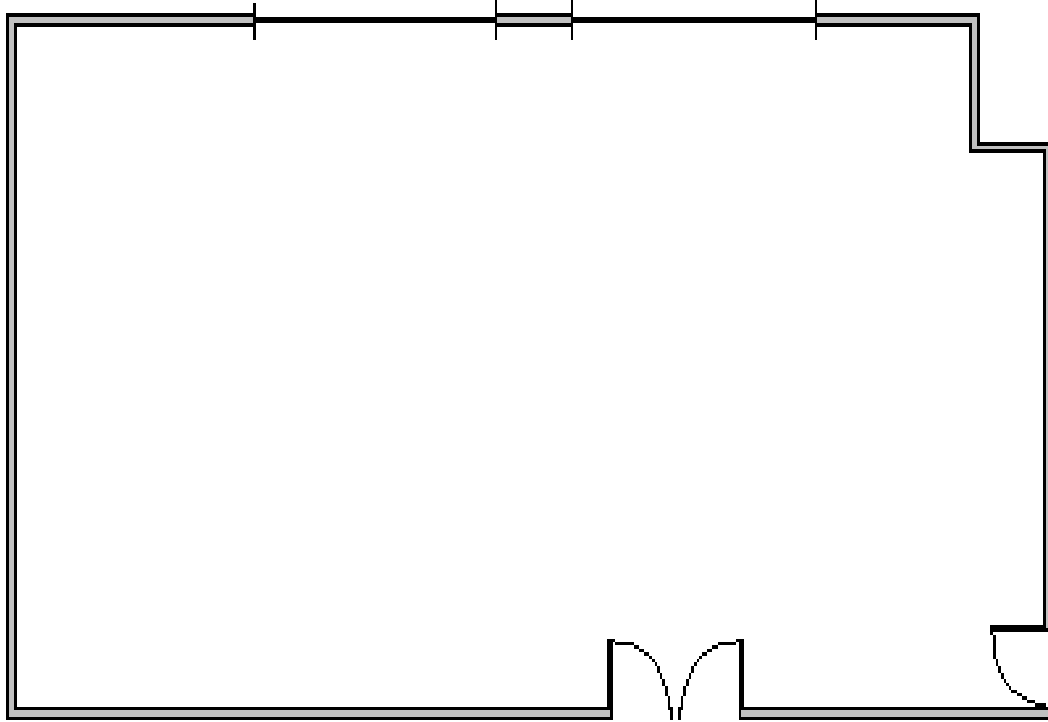
*Crema Catalana Tostada al Caramelo*  
*Macedonia de Frutas Naturales*  
*Tarta de Manzana sobre Natillas Inglesa*  
*Tarta de Queso con Helado*  
*Tarta Selva Negra de Chocolate*  
*Pudding de Frutas del Bosque con Helado*  
*Flan de Crema de Leche al Caramelo*  
*Pastel de Queso con Mermelada de Frambuesas*  
*Fruta del Tiempo Variada*

**PD:** *Estos Menús incluyen Entradas del Chef, Agua Mineral, Vino Rioja Ó Ribera del Duero Roble de la Casa, Aguas Minerales y Café*

[WWW.hotelsierrareal.com](http://WWW.hotelsierrareal.com)

[E-mail.comercial@hotelsierrareal.com](mailto:E-mail.comercial@hotelsierrareal.com)

# SALON ESCORIAL

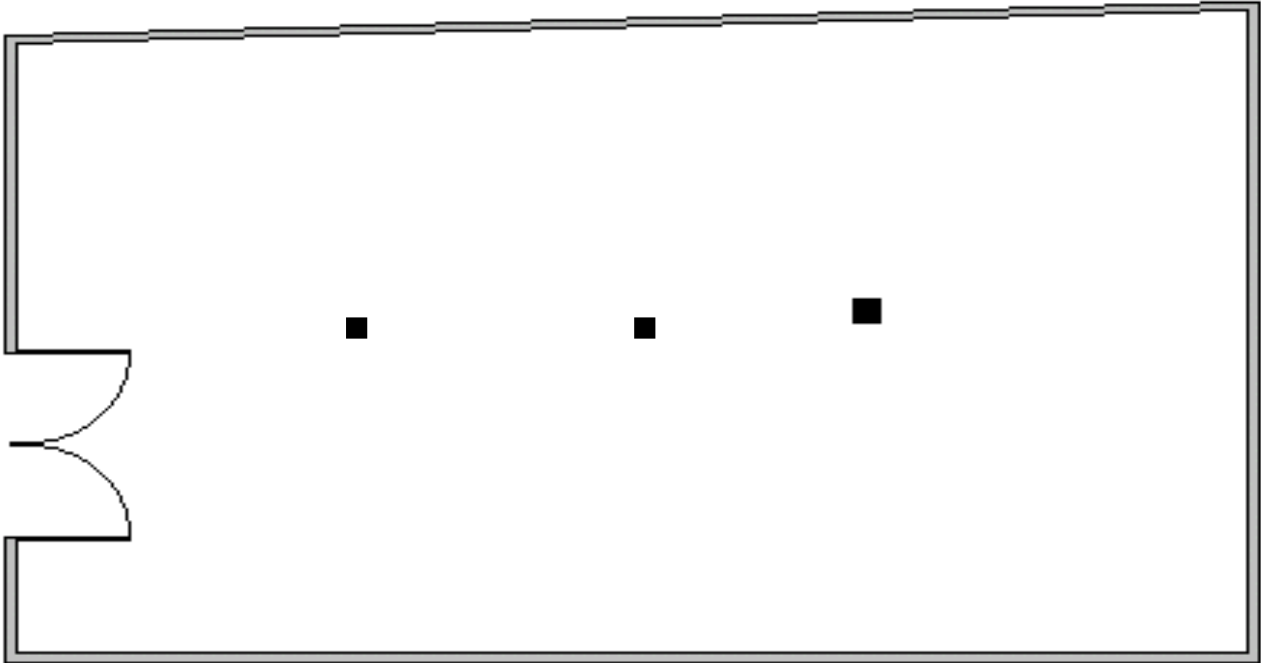


20 personas, mesa en U  
25 a 30 personas Banquete  
60 personas , Teatro

[WWW.hotelsierrareal.com](http://WWW.hotelsierrareal.com)

[E-mail. Comercial@hotelsierrareal.com](mailto:Comercial@hotelsierrareal.com)

# ***Salón Real***



150 personas, Banquetes.  
175 personas, Teatro.

[WWW.hotelsierrareal.com](http://WWW.hotelsierrareal.com)

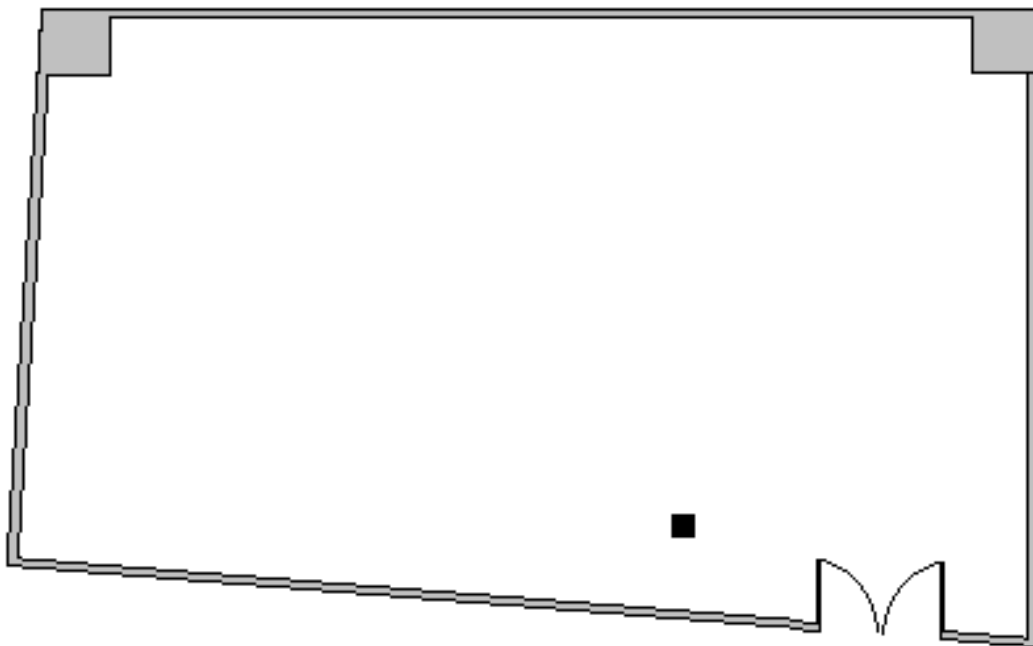
[E-mail. Comercial@hotelsierrareal.com](mailto:Comercial@hotelsierrareal.com)

# Salón Príncipe

25 a 30 personas Banquetes.  
60 personas , Teatro.

[WWW.hotelsierrareal.com](http://WWW.hotelsierrareal.com)

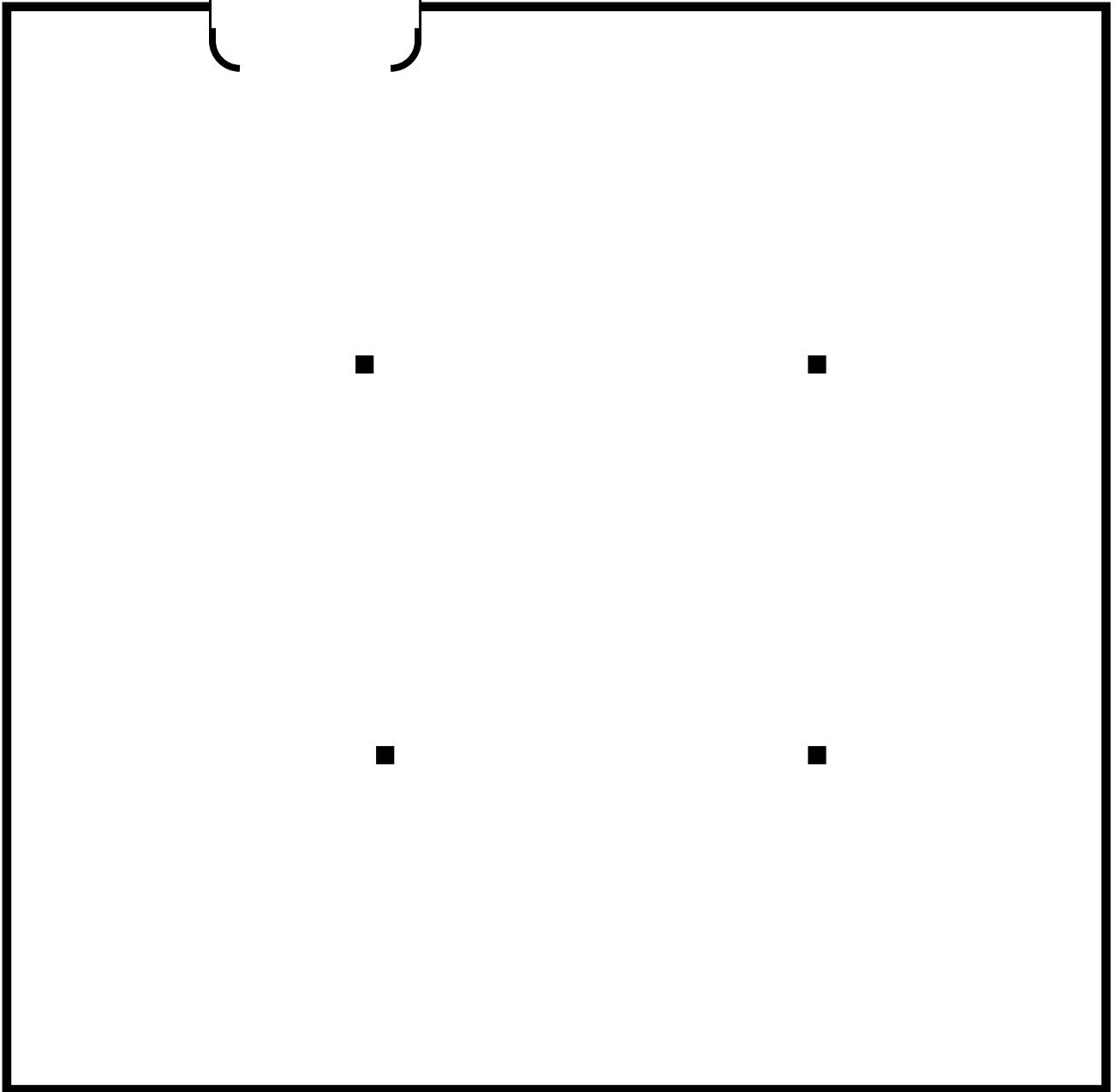
[E-mail. rafaelcasado@hotelsierrareal.com](mailto:rafaelcasado@hotelsierrareal.com)



# **SALON BELLAVISTA**

30 personas Convención.  
50 personas Teatro.

**ENTRADA**



AC  
MODELO PATENTADO  
948 31 15 22



HOTEL  
SIERRA REAL