



Menús
Navidad
Empresa

— 2026 —



NAVIDAD 2026 · EMPRESA

Aperitivo complementario

Aperitivo previo complementario a menú



COPA DE BIENVENIDA

Copa de cava brut
Zumo de naranja y agua mineral

SNACKS EN MESA

Chips de verduras y dedalitos de fuet

APERITIVOS FRÍOS

Láminas de jamón ibérico sobre pan de coca con tomate de colgar y AOVE
Cucharita de escalivada y anchoa de l'Escala
Dados de salmón ahumado con crema de aguacate, huevas de trucha y sésamo negro
Cucurucho negro de tartar de atún con mahonesa de wasabi y germinados

APERITIVOS CALIENTES

Copita de crema de calabaza asada con cardamomo, queso de cabra y miel
Brocheta de langostinos crujientes con romesco
Las croquetas de asado
Brochetas de pollo y ajo tierno con salsa hoisin

BEBIDA

Bar abierto con toda clase de bebidas

PRECIO POR PERSONA

30€

+ 10 % IVA / persona



NAVIDAD 2026 · EMPRESA

— I —

Menú 1

Copa de cava de bienvenida en salón
Chips de verduras y dedalitos de fuet

— ♦ —

PRIMER PLATO

Ensalada de queso de cabra con calabaza asada, rúcula y vinagreta de miel y comino

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo ibérico con verduras glaseadas y salsa cremosa de múrgulas

POSTRE

Pañuelo de chocolate y cacahuete con cremoso de mango
Barquillos y turrones

BODEGA

Vino blanco Ermita d'Espiells Blanc de Juvé & Camps
Vino tinto Viña Real Crianza
Cava Essential Púrpura de Juvé & Camps
Café e infusiones
Carro de licores

PRECIO POR PERSONA

68€

+ 10 % IVA / persona



NAVIDAD 2026 · EMPRESA

— II —

Menú 2

Copa de cava de bienvenida en salón
Chips de verduras y dedalitos de fuet

— ♦ —

PRIMER PLATO

Royal de ceps con foie caramelizado, piñones tostados y perlas de Pedro Ximénez

SEGUNDO PLATO

Lubina a la plancha con patata al mortero y crema de mejillón de roca

POSTRE

Tronco de Navidad “Ferrero Rocher”
Barquillos y turrones

BODEGA

Vino blanco Ermita d’Espiells Blanc de Juvé & Camps
Vino tinto Viña Real Crianza
Cava Essential Púrpura de Juvé & Camps
Café e infusiones
Carro de licores

PRECIO POR PERSONA

72€

+ 10 % IVA / persona



NAVIDAD 2026 · EMPRESA

— III —

Menú 3

Copa de cava de bienvenida en salón
Chips de verduras y dedalitos de fuet

— ♦ —

PRIMER PLATO

Canelón de asado con bechamel de romero y crujiente de parmesano

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera con patata “pont neuf”, espinacas tiernas y salsa de pimienta de Szechuan

POSTRE

Lingote de pistacho y frambuesa
Barquillos y turrones

BODEGA

Vino blanco Ermita d’Espiells Blanc de Juvé & Camps
Vino tinto Viña Real Crianza
Cava Essential Púrpura de Juvé & Camps
Café e infusiones
Carro de licores

PRECIO POR PERSONA

80€

+ 10 % IVA / persona



NAVIDAD 2026 · EMPRESA

— A —

Picapica y segundo

Opción A



PICAPICA EN MESA

Montadito de jamón ibérico con pan tostado y tomate
Tapita de ensaladilla rusa con ventresca de atún
Dados de salmón ahumado con crema de aguacate, huevas de trucha y sésamo negro
Copita de crema de mozzarella y albahaca
Croquetas del asado
Chupito de caldo de escudella
Brocheta de pulpo con parmentier de patata y pimentón de la Vera
Brocheta de pollo con sésamo y soja

SEGUNDO PLATO

Meloso de ternera con mini zanahorias glaseadas, puré de celerí y salsa de vino tinto

POSTRE

Sablé bretón de cacao con cremoso de praliné y cobertura de chocolate negro
Barquillos y turrone

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas con y sin alcohol
Vino blanco Ermita d'Espiells Blanc de Juvé & Camps
Vino tinto Viña Real Crianza
Cava Essential Púrpura de Juvé & Camps
Café e infusiones
Carro de licores

PRECIO POR PERSONA

68€

+ 10 % IVA / persona



NAVIDAD 2026 · EMPRESA

— B —

Picapica y segundo

Opción B

PICAPICA EN MESA

Montadito de jamón ibérico con pan tostado y tomate
Tapita de ensaladilla rusa con ventresca de atún
Dados de salmón ahumado con crema de aguacate, huevas de trucha y sésamo negro
Copita de crema de mozzarella y albahaca
Croquetas del asado
Chupito de caldo de escudella
Brocheta de pulpo con parmentier de patata y pimentón de la Vera
Brocheta de pollo con sésamo y soja

SEGUNDO PLATO

Rodaballo asado con patata panadera, pil pil, espárrago verde y cítricos

POSTRE

Lemon pie: sablé bretón con cremoso de limón y merengue flambeado
Barquillos y turrone

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas con y sin alcohol
Vino blanco Ermita d'Espiells Blanc de Juvé & Camps
Vino tinto Viña Real Crianza
Cava Essential Púrpura de Juvé & Camps
Café e infusiones
Carro de licores

PRECIO POR PERSONA

72€

+ 10 % IVA / persona



NAVIDAD 2026 · EMPRESA

Suplementos

ANIMACIÓN MUSICAL Y BARRA LIBRE

Barra libre por persona y hora

15,00 € + 10 % IVA

Animación musical con discjockey

750,00 € + 21 % IVA

Tiempo de la actuación musical: 1 hora y 30 minutos

AMPLIACIÓN DEL HORARIO DE ANIMACIÓN MUSICAL (HORARIO NOCHE)

Barra libre obligatoria

33 € + 10 % IVA / persona

Animación musical

890,00 € + 21 % IVA

Hora máxima fin de fiesta: 04:00 h de la madrugada

SERVICIOS EXTRAS

Centros florales para mesas banquete

5 € + 21 % IVA / persona

Impresión de menú

2,50 € + 21 % IVA / persona

Jamón al corte en aperitivo

500 € + 10 % IVA / pieza

1 pieza para máximo 100 personas



NAVIDAD 2026 · EMPRESA

Condiciones

PAGO Y FACTURACIÓN

Para realizar su reserva, la paga y señal será del 50 % sobre los servicios solicitados en la confirmación del evento. La anulación del acto por cualquier motivo no obligará a devolución alguna de esta paga y señal por parte de nuestra empresa.

El número de comensales a facturar será como mínimo el contratado con el establecimiento 72 horas antes de la fecha de realización del banquete. El pago de la totalidad deberá realizarse anticipadamente, siempre como máximo 72 horas antes del inicio del evento.

HORARIO SALÓN

Hora máxima de finalización para celebraciones de tarde (almuerzo) sin servicios extra: 17:30 h. En caso de contratar servicios extra (DJ, barra libre...), el horario máximo es hasta las 19:00 h.

Hora máxima de finalización para celebraciones de noche (cena) sin servicios extra: 23:30 h. En caso de contratar servicios extra (DJ, barra libre...), el horario máximo es hasta la 01:00 h de la madrugada.

**Consulte suplemento de ampliación de salón sin servicios extra.*



NAVIDAD 2026 · EMPRESA

Reservas y contacto

DÓNDE

Hotel Playafels ****
Ribera de Sant Pere, 1-9 · Castelldefels

CÓMO

Tel. 93 665 12 50
embarcadero@grup-soteras.com