

Menú de Fin de Año – 31 Diciembre 2010

Tatín de Foie y manzana al caramelo de oporto

Vieira con Parmentier de Patata y sal de Genjibre  
oo0oo

Crema de Mariscos al Brandy

oo0oo

Bogavante con Vegetales y Vinagreta de Setas

oo0oo

Pierna de Cordero Lechal al Horno con Uvas y Cebolla  
Caramelizada

oo0oo

Mousse de Mascarpone y Manzana con Nueces Caramelizadas y  
Chocolate  
oo0oo

Surtido de Turrone, Petits Fours, Uvas de la Suerte  
oo0oo

Bebidas Incluidas

Bolsa Cotillón, Baile con Orquesta en Directo  
" Blue Blood" y Chocolate con Melindros de Madrugada

Precio por persona: 230€ (iva Incluido)

## MENÚ INFANTIL

Mini Croquetas de Jamón

Oo0oo

Penne Rigatte a la Boloñesa

Oo0oo

Suprema de Ternera San Jacobo

Oo0oo

Mousse de Queso y Manzana

Oo0oo

Surtido de Turrónes

Petit Fours

Uvas de la Suerte

Oo0oo

Bebidas Incluidas

Precio por persona: 110€ (Iva Incluido)

Reservas: [convenciones.havana@hoteles-silken.com](mailto:convenciones.havana@hoteles-silken.com)

Tel. 933 417 000