

# CENAS DE EMPRESA 2011 HOTEL CONDE RODRIGO I



## MENU 1

*Crema de Boletus con  
Buñuelos de Langostinos*

\*\*\*

*Pimientos del Piquillo  
Rellenos de Bacalao*

\*\*\*

*Medallones de Solomillo  
de Ibérico a la Pimienta Verde*

\*\*\*

*Tarta de Repostería*

\*\*\*

*Café, Licor, Cava*

*Vinos: Blanco y Tinto*

**Precio por Persona: 23.-€**

## MENU 2

*\*Salmón Marinado al Aroma  
del Eneldo*

*\*Ensalada de Nachos de  
Morcilla, Perlas de Mozzarella  
y Cebolla Confitada*

*\*Croquetitas de Cabrales*

*\*Revuelto de Gambas y Setas*

*\*Pencas Rellenas*

*\*Chipirones Rellenos "Fritura"*

\*\*\*

*Entrecot de Ternera a la  
Plancha con Guarnición*

\*\*\*

*Tarta de Repostería*

\*\*\*

*Café, Licor, Cava*

*Vinos: Blanco y Tinto*

**Precio por Persona: 26.-€**

## MENU 3

*\*Jamón Ibérico de Recebo*

*\*Lomo Ibérico de Bellota*

*\*Carpaccio de Ibérico con  
Lascas de Parmesano*

*\*Ensalada de Ahumados con  
Frutos Secos y Pasas.*

*\*Buñuelos de Cigala*

*\*Revuelto de Ajos Tiernos  
y Langostinos*

\*\*\*

*Merluza a la Vasca*

\*\*\*

*Tarta de Repostería*

\*\*\*

*Café, Licor, Cava*

*Vinos: Blanco y Tinto*

**Precio por Persona: 32.-€**

No hay un mínimo de personas, pero si se necesita siempre reserva previa.  
Consulten otras opciones con nosotros. Precios con el 8% de IVA incluido.

\*Información y Reservas: **Hotel Conde Rodrigo I**

**Plaza San salvador, 9 – Tel.: 923461404 – Fax: 923461408**

37500 – Ciudad Rodrigo – Salamanca – España

[www.conderodrigo.com](http://www.conderodrigo.com) / [info@conderodrigo.com](mailto:info@conderodrigo.com) / [comercial@conderodrigo.com](mailto:comercial@conderodrigo.com)

# CENAS DE EMPRESA 2011 HOTEL CONDE RODRIGO II



## \*CENA \*BARRA LIBRE & DJ \*TRANSPORTE

### MENU 1

*Crema de Boletus con  
Buñuelos de Langostinos*

\*\*\*

*Pimientos del Piquillo  
Rellenos de Bacalao*

\*\*\*

*Medallones de Solomillo  
de Ibérico a la Pimienta Verde*

\*\*\*

*Tarta de Repostería*

\*\*\*

*Café, Licor, Cava*

*Vinos: Blanco y Tinto*

**Precio por Persona: 37.-€**

### MENU 2

*\*Salmón Marinado al Aroma  
del Eneldo*

*\*Ensalada de Nachos de  
Morcilla, Perlas de Mozzarella  
y Cebolla Confitada*

*\*Croquetitas de Cabrales*

*\*Revuelto de Gambas y Setas*

*\*Pencas Rellenas*

*\*Chipirones Rellenos "Fritura"*

\*\*\*

*Entrecot de Ternera a la  
Plancha con Guarnición*

\*\*\*

*Tarta de Repostería*

\*\*\*

*Café, Licor, Cava*

*Vinos: Blanco y Tinto*

**Precio por Persona: 41.-€**

### MENU 3

*\*Jamón Ibérico de Recebo*

*\*Lomo Ibérico de Bellota*

*\*Carpaccio de Ibérico con  
Lascas de Parmesano*

*\*Ensalada de Ahumados con  
Frutos Secos y Pasas.*

*\*Buñuelos de Cigala*

*\*Revuelto de Ajos Tiernos  
y Langostinos*

\*\*\*

*Merluza a la Vasca*

\*\*\*

*Tarta de Repostería*

\*\*\*

*Café, Licor, Cava*

*Vinos: Blanco y Tinto*

**Precio por Persona: 46.-€**

Los precios reflejados incluyen los servicios de cena, barra libre con música y baile hasta las 03:00 hrs y el transporte ida y vuelta desde Ciudad Rodrigo (parada junto a La Catedral) hasta el Hotel Conde Rodrigo II; así como el 8% de IVA. No hay mínimo de personas. Consulten otras opciones con nosotros.

\*Información y Reservas: **Hotel Conde Rodrigo II**  
Huerta Las Viñas, s/n – Tel.: 923480448 – Fax: 923481903  
37500 – Ciudad Rodrigo – Salamanca – España  
[www.conderodrigo.com](http://www.conderodrigo.com) / [info2@conderodrigo.com](mailto:info2@conderodrigo.com) / [comercial@conderodrigo.com](mailto:comercial@conderodrigo.com)

# PROMOCIÓN EMPRESAS 2011 HOTEL CONDE RODRIGO II



- ALOJAMIENTO DE 1 NOCHE EN HABITACIÓN DOBLE
- DESAYUNO BUFFET
- CENA
- BARRA LIBRE & DJ ( hasta las 03:00 hrs. )

**PRECIO POR PERSONA: 69.-€ IVA INCLUIDO**

## MENU 1

*Crema de Boletus con Buñuelos de Langostinos*

\*\*\*

*Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao*

\*\*\*

*Medallones de Solomillo de Ibérico a la Pimienta Verde*

\*\*\*

*Tarta de Repostería*

\*\*\*

*Café, Licor, Cava  
Vinos: Blanco y Tinto*

## MENU 2

*\*Salmón Marinado al Aroma del Eneldo*

*\*Ensalada de Nachos de Morcilla, Perlas de Mozzarella y Cebolla Confitada*

*\*Croquetitas de Gabrales*

*\*Revuelto de Gambas y Setas*

*\*Pencas Rellenas*

*\*Chipirones Rellenos "Fritura"*

\*\*\*

*Entrecot de Ternera a la Plancha con Guarnición*

\*\*\*

*Tarta de Repostería*

\*\*\*

*Café, Licor, Cava  
Vinos: Blanco y Tinto*

## MENU 3

*\*Jamón Ibérico de Recebo*

*\*Lomo Ibérico de Bellota*

*\*Carpaccio de Ibérico con Lascas de Parmesano*

*\*Ensalada de Ahumados con Frutos Secos y Pasas.*

*\*Buñuelos de Cigala*

*\*Revuelto de Ajos Tiernos y Langostinos*

\*\*\*

*Merluza a la Vasca*

\*\*\*

*Tarta de Repostería*

\*\*\*

*Café, Licor, Cava  
Vinos: Blanco y Tinto*

- Promoción sujeta a disponibilidad y basada en ocupación doble. No acumulable a otras ofertas.
- Precios exclusivos para grupos de un mínimo de 20 personas.
- Suplemento Habitación Doble Uso individual: 17.-€ por noche ( IVA incluido ).
- Precios con el 8% de IVA incluido, válidos para este año 2.011. Transporte no incluido.
- Consulten otras opciones con nosotros.

**\*CONSULTAR ACTIVIDADES EXTERNAS Y TRANSPORTE.**

\*Plaza de Tientas en el hotel para capeas y demostración de doma vaquera. Flamenco, Magia....

\*Petición de presupuesto de transporte sin compromiso.

\*Información y Reservas: **Hotel Conde Rodrigo II**  
**Huerta Las Viñas, s/n – Tel.: 923480448 – Fax: 923481903**

37500 – Ciudad Rodrigo – Salamanca – España

[www.conderodrigo.com](http://www.conderodrigo.com) / [info2@conderodrigo.com](mailto:info2@conderodrigo.com) / [comercial@conderodrigo.com](mailto:comercial@conderodrigo.com)