



PREMIER

BEST WESTERN®

CMC Girona

DOSSIER F&B 2023

Best Western Premier CMC Girona

Welcome To The Premier Life

hotelcmcgirona.com

Todo lo que necesitas para celebrar tu evento



PREMIER

CMC Girona

BEST WESTERN®



DOSSIER F&B BUSINESS AND SOCIAL EVENTS

COFFEE BREAKS.....	4
MENÚS PARA GRUPOS.....	8
MENÚS SERVICIO BUFET PARA GRUPOS.....	10
APERITIVOS PARA GRUPOS.....	11
EVENTOS SOCIALES/CELEBRACIONES.....	13



Coffee Break Dulce

Mini Croissant de Cereales

Micro muffin de chocolate y fresa

Mini palmeritas

Mini Xuxo de Crema

-

Cafés

Agua mineral con y sin gas

Infusiones y tés

Variedad de leches

Zumo de naranja natural (+1€)

Selección de zumos

Precio: 10€ / por persona

BWP **PREMIER**
BEST WESTERN.
CMC Girona



Coffee Break Salado

Mini bocadillo de longaniza

Mini bocatín Variado

Mini Bocadillo de Tomate, Rucula,
Olivada y Queso Fresco

Coca de aceite con tomate y jamón
iberico

-

Cafés

Agua mineral con y sin gas

Infusiones y tés

Variedad de leches

Zumo de naranja natural (+1€)

Selección de zumos

Precio: 10€ / por persona



Coffee Break Completo

Surtido de bollería

-

Mini bocadillo de longaniza

Mini bocadín Variado

Mini Bocadillo de Tomate, Rucula, Olivada y Queso Fresco

-

Brocheta de fruta

-

Cafés

Agua mineral con y sin gas

Infusiones y té

Variedad de leches

Zumo de naranja natural (+1€)

Selección de zumos

Precio: 14€ / por persona



Coffee Break Líquido

Cafés

Agua mineral con y sin gas

Infusiones y té

Variedad de leches

Selección de zumos

Zumo de naranja natural (+1€)

Precio: 5€ / persona



DETALLES COFFEE BREAKS

Mínimo 10 comensales
Mínimo y máximo a consultar

Duración aproximada 30 mín

Comunicar el número final de
personas 7 días antes del
evento.

Informar al hotel sobre
alergias y dietas alternativas

Opciones de servicio
permanente de cafetera y
bebidas dentro de sala.
Consultar precios

IVA INCLUIDO EN TODOS LOS
PRECIOS

MENÚS PARA GRUPOS EN RESTAURANTE

PRÀCTIC CAFÈ
RESTAURANT

Menú 22,00€

IVA INCLUIDO

Primer plato

A ESCOGER

Ensalada de temporada con queso de cabra gratinado

o

Espaguetis salteados con verduras y soja

Segundo plato

A ESCOGER

Pechuga de pollo a la plancha con salteado de setas

o

Merluza en salsa verde con guisantes y mejillones

Postres

A ESCOGER

Yogur con fruta natural

o

Cookie de chocolate negro con helado de vainilla

Bebidas

Agua, Vino y café

Menú 24,00€

IVA INCLUIDO

Primer plato

A ESCOGER

Calabacín en texturas

o

Ensalada de tomate con atún y cebolla tierna

Segundo plato

A ESCOGER

Corvina a la plancha con verduras salteadas

o

Chuleton de cerdo a la plancha con cebolla confitada y patatas con alioli

Postres

A ESCOGER

Fruta natural aliñada

o

Crema catalana casera

Bebidas

Agua, Vino y café

MENÚS PARA GRUPOS EN RESTAURANTE

PRÀCTIC CAFÈ
— RESTAURANT —

Menú 26,00€

IVA INCLUIDO

Primer plato A ESCOGER

Espárragos a la plancha
con salsa romesco

o

Raviolis al pesto rojo

Segundo plato A ESCOGER

Pollo al curry con arroz thai

o

Sepia con ajo y perejil con
sus verduritas

Postres A ESCOGER

Frutas con sorbete de
mandarina

o

Tierra de brownie de
nueces con helado de
vainilla

Bebidas

Agua, Vino y café

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Mínimo 10 comensales. Consultar para más info.
Servicio en mesa en restaurante.

La elección de los platos de cada menú tiene que
ser la misma para todos los comensales.

La elección grupal de las opciones del menú se
debe mandar por correo, así como el número final
de comensales, 7 días antes del día del evento.

Disponemos de opciones para dietas alternativas.
Consultar alergias y necesidades especiales.

MENÚ SERVICIO BUFET PARA GRUPOS

PRÀCTIC CAFÈ
RESTAURANT

Entrantes

Surtido de boles para ensalada

Sopa / Crema según temporada

Opción pasta

Opción arroz

Salsas*

Postres

Lácteos

Fruta

Pastel / Tarta de la casa

Principal

Opción de carne

Opción de pescado

2 Guarniciones
(de la huerta, verduras o legumbres)

Bebidas

Agua, Vino y café

o

Agua, Vino, Cervezas, Refrescos y
Café

Información Importante

Ofrecemos servicio estilo bufet para grupos (mínimo 25 personas). Menús a partir de 22€ por persona y servicio.

Para la composición del bufet, se ofrecerán variedad de alternativas en función de las necesidades y preferencias del grupo.

La tarifa final por persona y servicio se calculará en base a la selección final de platos realizada por el cliente.

Disponemos de opciones para dietas alternativas. Consultar alergias y necesidades especiales.

Según composición:
opciones a partir de 22€/persona
(IVA incluido)

Aperitivo I

Aceituna Gordal Rellena de Paté de Foie

Bombón de Salmón Marinado y Guacamole

Pinchito de bucachino con anchoa y
tomate

-

Espuma de Parmesano con Esparrago en
Tempura

Crema de Calabaza con Polvo de Jamón

Vasito de brandada de bacalao con aceite
de piquillos

Croquetas Variadas

Chupa Chup de Cordero

-

El toque dulce según chef

-

Agua natural con y sin gas

Vino de la Casa, Refrescos, Cervezas,

Cava Blue Festival y Cafés

**Precio: 26€ (IVA incluido)
por persona**

PRÀCTIC CAFÈ
RESTAURANT

BWP PREMIER
BEST WESTERN.
CMC Girona



Aperitivo 2

Wrap mini de Atún

Tacos de tortilla de patata y cebolla

Mini Hojaldrito de Espinacas

Mini vol-au-vent de Marisco y Gambas

-

Brocheta de langostino con kimchi

Piruleta de Queso de Cabra Confitura de Tomate

Mini pan bao con cochinita pibil

Crema de calabacín y parmesano

Mini pizza hojaldrada de Atún

Croquetas Variadas

-

El toque dulce según chef

-

Agua natural con y sin gas,

Vino de la Casa, Refrescos, Cervezas,

Cava Blue Festival y Cafés

**Precio: 30€ (IVA incluido)
por persona**

PRÀCTIC CAFÈ
RESTAURANT

BWP PREMIER
BEST WESTERN.
CMC Girona



MENÚS DE BANQUETE PARA GRUPOS

PRÀCTIC CAFÈ
RESTAURANT

Menú celebración 1

APERITIVO

Croqueta de ibérico
Langostino crujiente y kimchi
Mini vol-au-vent de marisco y gambas
Mini bao con cochinita pibil
Sopa fría de melón
Gazpacho de sandía y tomate

SEGUNDO A ESCOGER

Bacalao con puré de garbanzo, aceitunas
Kalamata y brotes tiernos
o
Solomillo de cerdo a la crema de jabugo con
orejones

POSTRE

Coulant de chocolate con fresas

BEBIDAS

Vino de l'Empordà, agua y café

**Precio: 37€ (IVA incluido)
por persona**

Menú celebración 2

APERITIVO

Coca de anchoa marinada al limon con ensalada
de tomate y brotes
Langostino crujiente y kimchi
Mini vol-au-vent de marisco y gambas
Mini bao amb Cochinita Pibil
Chupa chup de cordero

SEGUNDO A ESCOGER

Corvina a la plancha con mosaico de verduras
o
Lingote de ternera con ensalada de rúcula y
virutas de parmesano

POSTRE

Brownie con nueces y helado de vainilla

BEBIDAS

Vino Rene Barbier, Cava Freixenet Brut Nature,
Agua y Café

**Precio: 42€ (IVA incluido)
por persona**

Información Importante

Mínimo 10 comensales.
Máximo 50 comensales.
Consultar para más info.

Duración aproximada 2 horas.

La elección de los segundos platos, así
como el número final de comensales, 7
días antes del día del evento.

Disponemos de opciones para dietas
alternativas. Consultar alergias y
necesidades especiales.

Localización y Contacto



Hacemos realidad tu proyecto

+34 972 400 500

comercial@hotelcmcgirona.com

C/ Barcelona 112 17003
Girona (Girona) Spain

PRÀCTIC CAFÈ
RESTAURANT

