



PREMIER

BEST WESTERN®

*CMC Girona*

DOSSIER F&B 2023

# Best Western Premier CMC Girona

Welcome To The Premier Life

[hotelcmcgirona.com](http://hotelcmcgirona.com)

# Todo lo que necesitas para celebrar tu evento



# PREMIER

CMC Girona

BEST WESTERN®



**DOSSIER F&B  
BUSINESS AND SOCIAL EVENTS**

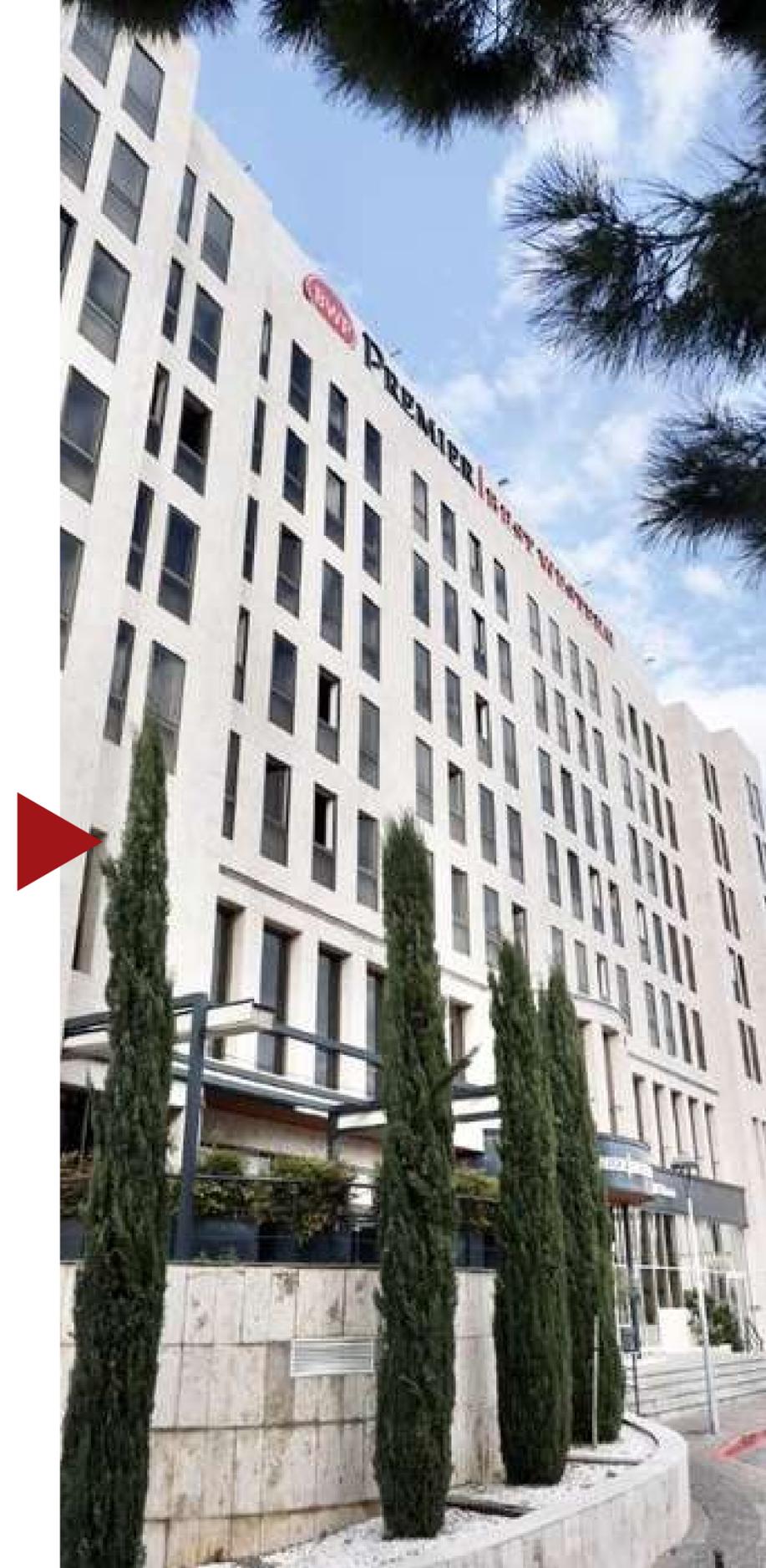
COFFEE BREAKS.....4

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 té

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 bocatín 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](mailto:comercial@hotelcmcgirona.com)

C/ Barcelona 112 17003  
Girona (Girona) Spain

PRÀCTIC CAFÈ  
RESTAURANT

