



★
**CREA
MA
GIA**

Fin de Año '19

vincchihoteles



Gala de Fin Año

Cena de Gala de Fin de Año 2019

Un Oasis de Ensueño

Bienvenidos a un establecimiento repleto de historia, testigo del recorrido de diversas culturas e influencias, que dan paso a una mezcla multicultural que aflora en cada rincón y en cada plato de nuestra gastronomía y, como no podía ser menos, que marca nuestra Gran Noche de Gala.

En este particular Oasis, los materiales y la decoración se mezclan ofreciendo una completa armonía, igual que hacemos en nuestra gastronomía, donde el verde de la vegetación y la naturaleza y el brillo de las rafias y el oro, serán los protagonistas de una especial noche llena de magia.

Acompáñenos!



CREA
MA
GIA

Fin de Año '19

vincchoteles

Cena de Gala de Fin de Año 2019

Un Oasis de Ensueño

Cóctel y Cena amenizada con **actuación musical** en directo

Uvas de la Suerte y Cotillón.

DJ y Barra Libre hasta 02:00

Y para comenzar el año pregunte por nuestro **Brunch de Año nuevo!**

Código Vestimenta:

Semi-Etiqueta: Chaqueta y Corbata ó Smoking para los caballeros y Vestido de cóctel para las damas.

Condiciones:

Reserva anticipada: 50% de depósito a la confirmación de la reserva, 50% restante antes del evento.

Política de cancelación: 50% de Depósito No Reembolsable

★
**CREA
MA
GIA**

Fin de Año '19

vincchoteles



★
**CREA
MA
GIA**

Fin de Año '19

vincchoteles

Bienvenida con copa de Möet Chandon y Aperitivo de Gala

APERITIVO DEL CHEF

- ★ **Percebes** en su jugo
- ★ **Ostra Gillardeu** en tempura, Cebolla roja, "Guaca-mango" y Gyn-Tonic

ENTRANTE

Canelón de **Pato Confitado**, Crema de Castañas, Foie, Regaliz y Setas baby

PRIMERO

Tartar de **Lomo Negro** y **Barriga de Atún**, Flor del Loto, Granos de mostaza,
Salicornia, Caviar de Río Frío y Trufa

SORBETE

Sorbete de **Sake**, Ponzu y Aire de Yuzu



★
**CREA
MA
GIA**

Fin de Año '19

vincchoteles

PLATO PRINCIPAL

Pequeños noisettes de **Black Angus** con camisa de Setas de Temporada, Mousselina de patata morada y Verduritas baby a la Vainilla sobre salsa "cumberland y hoisin"

POSTRES

"Coconut", mousse de Choco y Coco, Sopa de "Piña Colada", Quenelle de Lima Kefir y "Petit fours navideños"

BODEGA

Agua

Vino Blanco **Habla del Mar** D.O.Extremadura

Vino Tinto **Aalto** D.O. Ribera del Duero

Café e infusiones

Brindis de **Möet & Chandon Rosé**

228 € por persona
(IVA Incluido)



★
**CREA
MA
GIA**

Fin de Año '19

vinccihoteles

Información y Reservas

Hotel Vincci Selección Posada del Patio 5*

951 001 020 | Pasillo Santa Isabel, 7 – 29005 Málaga
eventos.posada@vinccihoteles.com