
INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚS AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚS CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO



SKI PLAZA HOTEL
& WELLNESS
ANDORRA

EVENTOS

CONSIDERACIONES GENERALES

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚ AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚ CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

PRECIO MÍNIMO DE MENÚS PARA ALMUERZO/CENA:	35 €
PRECIO MÍNIMO DE MENÚS PARA CÓCTEL (Duración máxima 1 h)	20 €
NÚMERO MÍNIMO DE PERSONAS <ul style="list-style-type: none">• Para cóctel: 25 Pax.• Para el cóctel Español es obligatorio haber contratado almuerzo o cena.	

COFFEE BREAKS

112

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚS AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚS CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

COFFEE MONTMALÚS

- Mini croissants
- Mini napolitana de chocolate
- Muffin
- Snecheken
- Café, leche, infusiones y agua mineral sin gas

11 €

COFFEE CUBILL

- Mini croissants
- Mini napolitana de chocolate
- Muffin, snecheken
- Café, leche, infusiones y agua mineral sin gas
- Zumos: naranja natural, piña, manzana, melocotón

14€

COFFEE PESSONS

- Mini sándwich de salmón ahumado y queso
- Mini sándwich de pepino, queso crema, tomate y albahaca
- Mini croissant de jamón ibérico
- Café, leche, infusiones y agua mineral sin gas
- Zumos: naranja natural, piña, manzana, melocotón

18 €

COFFEE TRISTAINA

- Mini croissants, mini napolitana de chocolate, muffin, snecheken
- Mini sándwich de salmón ahumado y queso, mini sándwich de pepino, queso crema, tomate y albahaca, mini croissant de jamón ibérico
- Café, leche, infusiones y agua mineral sin gas
- Zumos: naranja natural, piña, manzana, melocotón

23,50 €

COFFEE BREAKS

112

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚS AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚS CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

COFFEE COMAPEDROSA

28 €

- Mini croissants, mini napolitana de chocolate, muffin, snecheken.
- Mini sándwich de salmón ahumado y queso, mini biquini de jamón ibérico y trufa, mini biquini de mortadela, rúcula y parmesano.
- Brochetas de fruta de estación.
- Café, leche, infusiones y agua mineral sin gas.
- Zumos: Naranja natural, piña, manzana, melocotón.

COFFEE HEALTHY

24 €

- Mini croissants y palmeras integrales.
- Yogurt natural y yogur natural vegetal.
- 4 Variedades de cereales (uno de ellos granola) y 2 variedades de frutos secos.
- Brochetas de fruta de estación.
- Miel vegetal y sirope de arce.
- Sándwich vegano de pepino, remolacha, hummus de garbanzos y sésamo tostado.
- Café, leche, leches vegetales, infusiones y agua mineral sin gas.
- Zumo de naranja natural.

EXTRAS PARA COFFEE BREAKS

Refrescos	3,50 €
Pack Nespresso <i>1/2 día</i>	6,50 €
Pack Nespresso día completo	12 €
Pack zumos low press	9 €
Zumo de naranja natural	4,50 €

BRUNCH BUFFET

112

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚS AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚS CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

BRUNCH SUSHI

40 €

Estaciones con:

- Cafés, agua y zumos
- Ensaladas: vegetales y vinagretas
- Quesos variados (4 variedades)
- Embutidos y jamón serrano (5 variedades)
- Frutas
- Leches y yogures
- Cereales y semillas
- Estación de sushi
- Estación de bollería y panes variados, mermeladas y mantequillas
- Caliente: guiso de carne, pescado al horno, patatas fritas, croquetas, bacon, salchichas, empanadas de carne, pollo salteado con vegetales salteados
- Show cooking: huevos y tortillas al gusto
- Postres variados

BRUNCH AHUMADOS

50 €

Estaciones con:

- Cafés, agua y zumos
- Ensaladas: vegetales y vinagretas
- Quesos variados (4 variedades)
- Embutidos y jamón ibérico (5 variedades)
- Frutas
- Leches y yogures
- Cereales y semillas
- Estación de bollería y panes variados, mermeladas y mantequillas
- Salmón y bacalao ahumado, y sus guarniciones
- Langostinos cocidos
- Caliente: guiso de ternera con salsa de ceps, patatas al horno, papas fritas, bacon, salchichas, pollo salteado con vegetales, tortilla de patatas, croquetas, guiso de pescados, costillas de cerdo a la BBQ y vegetales salteados
- Show cooking: huevos y tortillas al gusto
- Postres variados

BRUNCH BUFFET

1 | 2

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚ AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚ CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

BRUNCH LUXURY

Estaciones con:

- Cafés, agua y zumos
- Ensaladas: vegetales y vinagretas
- Quesos variados (4 variedades)
- Embutidos y jamón ibérico (5 variedades)
- Frutas
- Leches y yogures
- Cereales y semillas
- Estación de bollería y panes variados, mermeladas y mantequillas
- Salmón y bacalao ahumado, y sus guarniciones
- Estación de mariscos fríos: bocas de cangrejo, langostinos, mejillones y navajas
- Caliente: guiso de ternera con salsa de ceps, patatas al horno, patatas fritas, bacon, salchichas, pollo salteado con vegetales, tortilla de patatas, croquetas, filete de pescado a la plancha con salsa bilbaina, puntas de solomillo ibérico salteadas al Pedro Ximénez y vegetales salteados
- Show cooking: huevos y tortillas al gusto
- Postres variados

60 €

EXTRAS PARA BRUNCH

Puede agregar alguno de los siguientes extras a los menús anteriores:

Proteína vegana (<i>Heura</i>) Incluido sin costo, bajo petición	
Proteína vegana <i>Beyond meat</i>	2 € / Pax
Langostinos cocidos	4,50 € / Pax
Bogavante cocido	45 € / Pax
Salmón y/o bacalao ahumado	12 € / Pax
Ostras Gillardeu Nº 3 o a voluntad	6 € Un. 36 € / Pax
Estación de Poke Bowl	8 € / Pax
Estación de Huevos Benedictine: (Con una persona montándolos)	8 € / Pax

CÓCTELES DE BIENVENIDA

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚS AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚS CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

CÓCTEL SÓLO COPA DE CAVA

9 €

Cava: Castell d'or Imperial

CÓCTEL SÓLO BEBIDA

12 €

- Blanco: Aura, Rueda
- Rosado: Celia, Jumilla
- Tinto: D12 (12 meses barrica), Rioja
- Cava: Castell d'or Imperial
- Cerveza: Estrella / Heineken

CÓCTEL ESPAÑOL

18 €

- Chips de Vegetales
- Olivas Aliñadas
- Blanco: Aura, Rueda
- Rosado: Celia, Jumilla
- Tinto: D12 (12 meses barrica), Rioja
- Cava: Castell d'or Imperial
- Cerveza: Estrella / Heineken

CÓCTEL PERAFITA

22 €

- Chips de vegetales
- Olivas aliñadas
- Tosta de folgueroles con tomate y jamón ibérico
- Croqueta de puchero
- Mini búrguer de angus, queso raclette y cebolla caramelizada
- Blanco: Aura, Rueda
- Rosado: Celia, Jumilla
- Tinto: D12 (12 meses barrica), Rioja
- Cava: Castell d'or Imperial
- Cerveza: Estrella / Heineken

MENÚS PARA COMPOSICIÓN POR EL PROPIO CLIENTE

APERITIVOS

11213

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚ AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚ CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

APERITIVOS FRÍOS (1.3 piezas por pax)		APERITIVOS CALIENTES (1.3 piezas por pax)	
Chips de yuca con sal ahumada	2,75 €	Croquetas de puchero	3,75 €
Chips de berenjena con miel de caña	3,75 €	Cono de calamares	5,50 €
Chupito de gazpacho	4 €	Brocheta de ongllet con verduras del huerto	6,50 €
Chupito de vichyçoisse, espárrago triguero y hueva de trucha	5,40 €	Brocheta de pollo de corral y langostinos de San Carlos	7,50 €
Trufas de queso, blancas y negras	3 €	Brocheta de solomillo de ternera y cebollitas glaseadas	9 €
Mini sandwich de salmón ahumado	5 €	Mini canelón de cocido y foie con bechamel de ceps y trufa	9,50 €
Torta de longaniza de Organyà	4,55 €	Mini burger de Angus, queso raclette y cebolla caramelizada	7,50 €
Coca de Folgueroles con tomate y jamón ibérico	6 €	Langostinos Joël Robuchon	8 €
Tosta de broix y foie mi cuit, gelée de oporto y huevo hilado	6,50 €	Cuchara con rollito de lenguado, gamba y beurre blanc	9,50 €

MENÚS PARA COMPOSICIÓN POR EL PROPIO CLIENTE

PLATOS PRINCIPALES

11213

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚ AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚ CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

PRIMEROS PLATOS		SEGUNDOS PLATOS	
Sopa fría de tomate y sandía con cigalas y sorbete de apio-lima	13 €	Tronco de rape y langostinos, lingote de cachelos y picada de ñoras y vieiras	34 €
Canelón de pato especiado, foie poele, manzana Fuji.	14,50 €	Lubina a la brasa, huerto provenzal y aroma de romero	32 €
Terrina de cangrejo real y langostinos, aguacate y huevo a baja temperatura	20,50 €	Merluza del cantábrico con clorofila de guisantes, berberechos y huevo de corral	29 €
Bogavante sobre tartar de tomate de Barbastro, perlas de AOVE y crema de cítricos	34 €	Rodaballo con reducción de tomates y guindillas suave	30 €
Tiradito de lubina, cítricos y encurtidos de huerto Km 0	21 €	Bogavante, emulsión de puerros, verduras y toques cítricos	38 €
Crema de cigalas, bizcocho de hinojo y yema de erizo	20 €	Solomillo de buey, galleta de tubérculos, cebolla confitada y jugo de tuétano	35 €
Canelón de langostinos sobre fondo de yogur ahumado, hierbas frescas y crujiente de crustáceos	29 €	Solomillo de ternera, risotto de trigo, ceps y tomates asados con reducción de salvia	30 €
Vieiras a la plancha sobre maki de arroz, emulsión de soja y ensalada de brotes tiernos y algas	26 €	Cordero lechal confitado con pimientos y berenjenas glaseadas	36 €
		Cochinillo crujiente, milhojas de calabaza, manzana y salsa de vino rancio	34 €

MENÚS PARA COMPOSICIÓN POR EL PROPIO CLIENTE

POSTRES

1 | 2 | 3

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚ AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚ CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

POSTRES	
Souflé de chocolate con helado de maracuyá	8 €
Tarta Sara con helado de chocolate belga	8 €
Tarta de milhojas de frambuesa y crema de chantillí	8 €
Tarta tatin con helado de vainilla bourbon	8 €
Pastel de chocolate, esencia de vainilla y macadamia con crema inglesa y frambuesa liofilizadas	8€

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚS AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚS CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

MENÚ FINGER FOOD MADRIU

- Chips de yuca con sal ahumada
- Croquetas de puchero
- Coca de Folgueroles con tomate y jamón ibérico
- Brocheta de pollo de corral y langostinos de San Carlos
- Mini burger de Angus, queso raclette y cebolla caramelizada

28 € + Bebidas

MENÚ FINGER FOOD JUCLÁ

- Brocheta de solomillo de ternera con cebollitas glaseadas
- Chupito de vichyçoisse, espárrago triguero y hueva de trucha + 5.40 €
- Croquetas de puchero
- Coca de Folgueroles con tomate y jamón ibérico.
- Langostinos Joël Robuchon
- Mini burger de Angus, queso raclette y cebolla caramelizada
- Cono de calamares
- Trufas de queso blancas y negras

39 € + Bebidas

MENÚ FINGER FOOD RIALB

- Brocheta de solomillo de ternera con cebollitas glaseadas
- Chupito de vichyçoisse, espárrago triguero y hueva de trucha
- Croquetas de puchero
- Coca de Folgueroles con tomate y jamón ibérico
- Langostinos Joël Robuchon
- Mini burger de angus queso raclette y cebolla caramelizada
- Cono de calamares
- Trufas de queso blancas y negras
- Macaroons
- Pastel de chocolate, esencia de vainilla y macadamia

45 € + Bebidas

FINGERS FOOD

PARA PICA/PICA O ALMUERZO/CENA

112

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚ AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚ CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

MENÚ FINGER FOOD MANEGOR

- Brocheta de solomillo de ternera con cebollitas glaseadas.
- Chupito de vichyçoisse, espárrago triguero y hueva de trucha - 5.40 €
- Croquetas de puchero
- Coca de Folgueroles con tomate y jamón ibérico
- Langostinos Joël Robuchon
- Mini burguer de Angus, queso raclette y cebolla caramelizada
- Cono de calamares.
- Brocheta de pollo de corral y langostinos San Carlos
- Trufas de queso blancas y negras
- Pastel de chocolate, esencia de vainilla y macadamia
- Tarta tatin con vainilla Bourbon
- Surtido de mignardices

65 € + Bebidas

MENÚS CERRADOS

LA FONCLETTE RESTAURANTE

112

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚS AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚS CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

MENÚ PAYÉS

Ensalada Verde

Selección de embutidos catalanes

Fondue en pan redondo de payés:
relleno de queso
acompañado con pepinillos,
cebolletas encurtidas y jamón ibérico.

Crema catalana

30 € + Paq. bebidas

MENÚ BOURGUIGNON

Ensalada roja

Selección de embutidos catalanes

Fondue de carnes: Magret, onglet, pollo, butifarra, solomillo,
acompañado de salsa chimichurri, all i oli y tártara.

Miel y mató con nueces

o

Crumble de manzana al horno

30 € + Paq. bebidas

MENÚS CERRADOS

LA FONCLETTE RESTAURANTE

112

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚS AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚS CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

MENÚ FONCLETTE

35 € + Paq. bebidas

Ensalada a escoger verde

Selección de embutidos catalanes

Fondue en pan redondo de payés:

relleno de queso

acompañado con pepinillos,

cebolletas encurtidas y jamón ibérico.

Fondue de Toblerone o chocolate negro acompañada

de fresas, plátano, manzana y marshmallows

MENÚS VEGANOS

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚS AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚS CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

MENÚ VEGGIE SENCILLO

Carpaccio de calabacín breseado, piñones,
daditos de tofu y pesto.

Tiras Heura salteadas con sanfaina al tomillo, acompañado
de bearnesa de margarina vegetal trufada.

Sorbete o frutas rojas salteadas con su sorbete.

30 € + Paq. Bebidas

MENÚ VEGGIE PARA COMPARTIR

Wok de verduras con Tofu y aceite de sésamo.

Beyond burger con pan de mollete, emulsión de avellanas, rúcula,
tomate huevo de toro y cebolla morada.

Pannacotta vegana con frutas rojas y mermelada andorrana.

40 € + Paq. Bebidas

MENÚ VEGGIE PARA COMPARTIR

Aperitivos para compartir en mesa
(1 ración para 5 pax)

Papas bravas estilo Barcelona con all i oli vegano

Pan de cristal con tomate y AOVE

Albóndigas de Heura con aceite ahumado y albahaca

Ensalada de kale con quinoa roja, avellanas, edamame y vinagreta de miso rojo

Heura al curry con arroz salvaje

Tiramisú vegano

43 € + Paq. Bebidas

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚ AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚ CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

PAQUETE BEBIDA REFRESCO

Agua o Refresco (1 ud. por pax)

3 €

PAQUETE BEBIDAS BÁSICO

Agua 70 cl (para compartir cada 3 pax)

+ Bebida (vino ó cerveza, 1 ud. por pax)

Blanco: Aura, Rueda

Rosado: Celia, Jumilla

Tinto: D12 (12 meses barrica), Rioja

Cava: Castell d'or Imperial

Cerveza: Estrella / Heineken

10 €

PAQUETE DE BEBIDAS 1

Blanco: Zoe, Rias Baixas

Rosado: Muga, Rioja

Tinto: Valdehermoso, Ribera Duero

Cava: Castell Roig Brut Nature

Cerveza: Estrella / Heineken

14 €

PAQUETE BEBIDAS 2

Blanco: Viña Esmeralda, Penedès

Rosado: Muga, Rioja

Tinto: López Cristóbal, Ribera del Duero

Cava: Castell Roig Brut Nature

Cerveza: Estrella / Heineken

24 €

PAQUETES DE BEBIDAS

112

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚ AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚ CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

<p>PAQUETE BEBIDAS 3 Blanco: Palacio Menade, Rueda Rosado: Muga, Rioja Tinto: Ramón Bilbao, Rioja Cava: Castell Roig Brut Nature Cerveza: Estrella / Heineken</p>	35 €
<p>PAQUETE BEBIDAS 4 Blanco: José Pariente, Rueda Rosado: Can Sumoi, Penedès Tinto: Lan Reserva, Rioja Cava: Castell Roig Brut Nature Cerveza: Estrella / Heineken</p>	60 €
<p>PAQUETE BEBIDAS ISOTÓNICAS Red Bull 226ERS</p>	9 €
<p>EXTRAS</p>	
Barra libre (Mínimo 2 horas iniciales)	28 €
Hora Extra de barra libre	11 €
Zumos detox	7 € (1 unidad por pax)

INFORMACIÓN

COFFEE BREAKS

BRUNCH BUFFET

CÓCTELES BIENVENIDA

MENÚS AL GUSTO

FINGERS FOOD

MENÚS CERRADOS

MENÚ VEGANO

BEBIDAS

TARTAS

CONTACTO

TARTAS Y OTROS EXTRAS

Tarta de presentación para corte (1 piso real resto ficticio)	Consultar
Tarta de boda (100 % real)	Consultar
Tarta de comunión	Consultar



SKI PLAZA HOTEL
& WELLNESS
ANDORRA

.....
INFORMACIÓN
.....

COFFEE BREAKS
.....

BRUNCH BUFFET
.....

CÓCTELES BIENVENIDA
.....

MENÚS AL GUSTO
.....

FINGERS FOOD
.....

MENÚS CERRADOS
.....

MENÚ VEGANO
.....

BEBIDAS
.....

TARTAS
.....

CONTACTO
.....

CONTACTO

MAIL

booking@plazandorra.com
.....

TELÉFONO

+376871388
.....

WEB

www.hotelskiplazaandorra.com