



REUNIONES Y CONVENCIONES EN EL ABBA GRANADA HOTEL

[E-BROCHURE SALONES ABBA GRANADA HOTEL](#)

TARIFAS PARA LA ORGANIZACIÓN DE CONVENCIONES Y REUNIONES EN EL ABBA GRANADA HOTEL

paquete reunión "Eco"	57 €	incluye: salón según montaje deseado, mínimo 10 personas, Coffee de mañana y tarde, almuerzo de trabajo, kit básico reuniones y kit básico de audios: flip Chart, pantalla y proyector
paquete reunión "Comfort" (eco + megafonía básica)	66 €	incluye: salón según montaje deseado, mínimo 10 personas, Coffee de mañana y tarde, almuerzo de trabajo, kit básico reuniones y Audios básicos: flip chart, pantalla, proyector y megafonía básica (1 inalámbrico y dos altavoces)
paquete reunión "Premium" (comfort + TV+DVD)	80,50 €	incluye: salón según montaje deseado, mínimo 10 personas, Coffee de mañana y tarde, almuerzo de trabajo, kit básico reuniones y servicios audiovisuales: flip chart, pantalla y proyector, TV 42", DVD y 1 micrófono inalámbrico y 2 altavoces
paquete convención "Eco"	126 €	incluye: Habitación Doble Uso Individual, desayuno buffet , salón según montaje deseado, mínimo 10 personas, Coffee de mañana y tarde, almuerzo de trabajo, kit básico reuniones y kit básico de audios: flip Chart, pantalla y proyector
paquete convención "Comfort"	135 €	incluye: Habitación Doble Uso Individual, desayuno buffet, salón según montaje deseado, mínimo 10 personas, Coffee de mañana y tarde, almuerzo de trabajo, kit básico reuniones y Audios básicos: flip chart, pantalla, proyector y megafonía básica (1 inalámbrico y dos altavoces)
paquete convención "Premium"	149,50 €	incluye: Habitación Doble Uso Individual, salón según montaje deseado, mínimo 10 personas, Coffee de mañana y tarde, almuerzo de trabajo, kit básico reuniones y servicios audiovisuales: flip chart, pantalla y proyector, TV 42", DVD y 1 micrófono inalámbrico y 2 altavoces

Precios por persona y día, IVA incluido.



MENÚ DE TRABAJO ABBA GRANADA HOTEL

MENÚ N° 1

Crema de Tomate con Vinagreta de aceitunas negras

ó

Crema de Zanahoria y naranja con flor de huevo

ó

Parpadelle con mejillones y gambas

Lenguado Relleno de gambas al Cabernet Sauvignon

ó

Merluza con Alcachofas y láminas de jamón

ó

Solomillo de Cerdo Ibérico relleno de Setas de temporada

ó

Suprema Braseada de Pavo con gnochis

Crema Bávara con frutas del bosque

ó

Sopa fría de Yogourt con bizcocho integral de Zanahorias

Aguas minerales, Vino de la Casa y café

22 €por persona IVA Incluido

MENU N° 2

Ensalada Rusa con Espuma de Al i Oli

ó

Marmitako de Atún y Salmón

ó

Taglionini de Sepia con Salmón

Tacos de Salón a la parrilla con Vinagreta de Ajedrea

ó

Suquet de pescado con Al i Oli

ó

Crujiente de Cochinillo Asado y manzanas al Calvados

ó

Capón Relleno de Langostinos con Salsa de Setas de Temporada

Crema Tostada con Ruibarbo caramelizado

ó

Tarta Tatín de melocotón con Chocolate

Aguas minerales, Vino de la Casa y café

25 €por persona IVA Incluido



MENU Nº 3

Ensalada Especial Abba con Recula

ó

Ensalada Tibia de Hojas tiernas con Habitas babys y queso gratinado

ó

Panzerotti Relleno de Ricotta y espinacas

Dafne de Lubina al Vapor con puré de Acederas

Ó

Solomillo de Rape con Lenteja Beluga

Ó

Timbal de Rabo de Toro y salsa de Oporto

Ó

Meloso de Ternera con Pera al Vino Tinto

Ó

Saltimbocca de pechuga de pato ahumada con Salvia

Mouse de Turrón con Sopa de Coco

ó

Torrija y Quenel de Arroz con Leche casero

Aguas minerales, Vino de la Casa y café

28 €por persona IVA Incluido

Nota: estos menús están basados en un máximo de 45 personas. En caso de un número más elevado de comensales, estaremos encantados de confeccionarles un menú acorde con sus necesidades