



¡CELEBRA LAS FIESTAS CON NOSOTROS!

INFORMACIÓN Y RESERVAS
BARCELÓ BILBAO NERVIÓN 944.445.47.00
bilbaonervion.eventos@barcelo.com

Barceló Bilbao Nervión



MENÚ OMA

Ensalada de Confit de Pato y
Vinagreta de Manzana

Merluza al Horno con Salsa
de Marisco

Carrilleras de Ternera a Baja
Temperatura con Cremoso
de Patata

Pantxineta rellena de Crema
de Chocolate

Café

Nuestra Bodega y Agua Mineral

52€

IVA INCLUIDO

Barceló Bilbao Nervión



MENÚ NERVION

Crema de Nécoras con Crujiente
de Langostinos

Bacalao Confitado con sus
Pimientos Rojos Asados

Cordero Asado con Gratén
de Patatas

Torrija de Brioche con Caramelo y
Helado de Baileys

Café

Nuestra Bodega y Agua Mineral

57€

IVA INCLUIDO

Barceló Bilbao Nervión



MENÚ BILBAO

Aperitivo

Crema de Setas y Croqueta
de Hongos

Canelón de Pollo de Caserío y
Salsa de Foie

Lubina a la Sal con Salsa de Cava
y Patata Panadera

Solomillo de Vaca con Chalotas
Glaseadas

Goxua de Crema Tostada y Nata

Café

Nuestra Bodega y Agua Mineral

70€

IVA INCLUIDO

Barceló Bilbao Nervión



Los menús se servirán en salón privado para reservas a partir de 20 personas (bajo disponibilidad). Incluye la decoración de las mesas y tarjetones impresos con el menú.

La estancia en el salón será hasta las 18h30 en el caso de almuerzo y hasta la 1h en el caso de cenas.

Consulte nuestros precios especiales de DJ y barra de bebidas en el salón, así como los descuentos para el alojamiento.

El cliente se responsabilizará de cualquier desperfecto, rotura y otros daños que por razones ajenas al hotel pudieran producirse en el propio salón o en sus instalaciones. Queda prohibido colgar o pegar cualquier cosa en las paredes.



CONDICIONES DE PAGO Y ANULACIONES

Firma de Contrato que incluye forma de pago y gastos de anulación

Depósito de un 30% sobre el importe total para reservar formalmente la fecha. Si no se ha elegido menú, se calculará sobre el menú base y un número aproximado de personas

Resto del Pago según acuerdo teniendo en cuenta que no se admiten pagos en metálico de más de 1000€.

- 15 días antes del evento, el cliente comunicará el menú elegido, reconfirmará el número de personas y pagará el 40% del total.
- 7 días antes del evento, se cerrará el número de comensales (salvo 5%), que será el que se facture.
- 3 días antes del Evento de abonará el 30% final.



¡FELIZ
NAVIDAD
Y
PRÓSPERO
AÑO
NUEVO!