

CAP D'ANY 2012

Del 31/12/12 al 01/01/13



Hotel Termes Montbrió

Allotjament i Esmorzar

del 31-12-12 al 01-01-13

- 1 entrada per persona durant l'estada a l'Aquatonic

- Sopar de Cap d'any 2012

375,00€ Iva Inclòs

Novetats a l'Aquatonic: Flotarium i en suplement Brushing

Nit addicional si us quedeu 1 nit més: del 29-12-12, del 30-12-12, del 01-01-13 i del 02-01-13: 100,00€ per habitació doble i nit

Si enloc de 1 nit us quedeu 2 nits addicionals: 90,00€ per habitació doble i nit

Bonus Fidelitat:

10% de descompte, a descomptar dels preus indicats

Segons disponibilitat al moment de realitzar la reserva.

Veure segon full adjunt Menú de Gala del sopar de Cap d'Any 2012

Suplement habitació Superior: 30 € per habitació i nit

3ª persona 20% de descompte, 4ª persona 30% de descompte

Nens de 5 a 12 anys: 40,00€ per nen allotjament i esmorzar compartint habitació amb 2 adults i Menú de Cap d'Any 60,00€ per nen

– Habitació Doble Us Individual: 247,50€

– Nens de 0 a 4 anys: Gratuïts Allotjament i esmorzar compartint habitació amb 2 adults

Li comuniquem que per mantenir-lo informat dels serveis, novetats i ofertes de Roc Blanc Hotels la seva direcció de correu electrònic forma part d'un fitxer automatitzat gestionat per Hotel Termes Montbrió S.L., Nou 38, 43340 Montbrió del Camp, NIF. B43452028. D'acord amb la legislació vigent té vostè dret d'accés, rectificació, oposició i cancel·lació de les seves dades que poden exercir dirigint-se al gestor. Per deixar de rebre correus informatius de Roc Blanc Hotels reenvii aquest correu a la direcció club@roclanchotels.com amb l'assumpte ELIMINAR


HOTEL **TERMES MONTBRIÓ** *****
RESORT, SPA & PARK
COSTA DAURADA

MENÚ DE GALA DEL SOPAR DE CAP D'ANY 2012

- **Cocktail de Benvinguda**
- **Coca especiada amb arengada de l'Escala raïm i pinyons**
- **Saquet de guatlla amb bolets i lacat de soja**
- **Crema de créixens amb escuma d'anguila del Delta**
- **Baldana d'arròs amb cruixent de carxofes i ceba confitada**
- **Glacejat d'alfàbrega amb *mozzarella* fresca i garbuix de gerds**
- *****
- **Tatin de Mi-cuit de foie a l'aroma de vainilla de Tahiti amb Moscatell i gelat de figues**
- *****
- ***Carabinieris* amb vieires i llagostins sobre *mousse* de bolets i salsa del seu propi corall**
- **Cruixent de milfulles de vedella blanca, farcida de duxelle a l'aroma de trufa i salsa de múrgules**
- *****
- **Sorbet de Chartreuse amb crema de caipirinha**
- *****
- ***Mousse* de cava amb bescuit de festuc i fruites del bosc**
- *****
- **Raïm de la sort**
- **Cafès i selecció de licors**

- **Celler**
- **Castell del Remei- D.O. Costers del Segre**
- **Llàgrimes de Tardor - D.O. Terra Alta**
- **Anna de Codorniu Magnum – D.O. Cava**
- **Aigües minerals**

- **Ball amenitzat per DJ**
- **1 hora de barra lliure**
- **Sorpresa gastronòmica de matinada**