



Mas Bonvilar

La Gran Fiesta de Fin de Año

La Gran Fiesta de Fin de Año en Mas Bonvilar

La mejor manera de dar la bienvenida al nuevo año

Con un exquisito Menú Degustación de Gala, acompañado de la actuación en vivo de la **Banda Lady Slang**, que os hará bailar con las mejores versiones Pop de los años 80. Y para acabar la noche, nuestro **DJ Resident** os hará vibrar con los grandes éxitos más actuales.

- 20:30 hrs: Llegada y bienvenida
- 21:00 hrs: Gran cena Degustación de Gala con música ambiente
- 23:30 hrs: Calentamos motores con Lady Slang
- 00:00 hrs: Campanadas, uvas de la suerte y el cotillón más elegante
- 00:05 hrs: Bailamos con Lady Slang la música de los 80
- 01:00 hrs: Damos paso a nuestro DJ Resident y la música más actual.
- 02:30 hrs: Resopón, cogemos fuerzas con un delicioso chocolate con churros.
- 04:30 hrs: Fin de Fiesta

El precio incluye:

Cena Degustación con bodega y Gran Fiesta

Barra libre de cava toda la noche, otras bebidas según consumo.

Servicio de canguro y actividades para los más pequeños,
desde las 20:30 hrs hasta las 03:00 hrs (niños hasta 10 años)

Uvas de la suerte y Cotillón

Barra libre opcional: a **20,00 €** extra por persona (sólo para clientes de Mas Bonvilar)

Menú Infantil disponible a 48,00 € por niño (zona exclusiva acotada para la cena de los niños en el Hall de Mas Bonvilar)

Todos los precios incluyen IVA

Baila hasta la madrugada y quedate a dormir en el hotel:

70,00 € por persona en habitación doble standard, alojamiento y Brunch hasta las 14:30 hrs

40,00 € por niño entre 3 y 12 años, compartiendo habitación con los padres (cunas gratuitas de 0 a 2 años)

Máximo dos adultos por habitación en Habitación Standard (posibilidad de cuna)

Máximo dos adultos y dos niños por Habitación Deluxe (posibilidad de cuna)

Protocolo recomendado de vestuario: formal y elegante. Etiqueta no obligatoria.



Mas Bonvilar
La Gran Fiesta de Fin de Año

Aperitivos en mesa

Macaron de foie y cacao

Uramaki de langostino, arroz negro y muselina de ajos tiernos

Cazuelita con fricasé de setas y vieira

Espuma de patata ahumada con huevas de arenque

★★★★

Principal

Transparencia de agua de mar y tartar de bogavante

con consomé de céleri y citronela

Solomillo de buey con hojaldre de ceps y jugo de trufa

★★★★

Pre- Pastre

Suspensión de frutos rojos con Campari y naranja

★★★★

Pastre

Los cuatro colores del 2016

★★★★

Bodega

Blanco "Gregal d'Espiells" (D.O. Penedès)

Tinto "Ramón Bilbao" Crianza, Edición Limitada (D.O. Rioja)

Cava "Anna de Codorniu" Brut Reserva, Blanc de Blancs

Precio: 150€ por persona

Se agruparán de 8 a 10 personas por mesa. Otras peticiones a consultar.