

GRAN GALA ESPECIAL FIN DE AÑO
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER
VEGLIONE DI CAPODANNO
31 de Diciembre

CON VISITA AL MUSEO DEL FLAMENCO Y ARTE
ANDALUZ INCLUIDA

WITH VISIT TO MUSEUM OF FLAMENCO AND
ANDALUSIAN ART INCLUDED

CON VISITA AL MUSEO DEL FLAMENCO E DELL'ARTE
ANDALUSA COMPRESO



EL PALACIO ANDALUZ



Reservas / Booking
www.sevillagua.com
+34 954475605
reservas@sevillagua.com

21:30 hrs.:
Copa de Bienvenida



22:00 hrs.:
Cena y Espectáculo Flamenco
(Duración del espectáculo 1 hora)

MENÚ:
Queso Viejo
Jamón Ibérico
Caña de Lomo Ibérico

Cocktail Tropical de Marisco

Sorbete de limón

Solomillo de Buey en salsa de Foie de Pato, Pastel de Patatas y Verduritas

Saquito de Chocolate con Mousse de Turrón y Piñonate

Café

BODEGA:

Vino de Jerez, Cerveza Refrescos, Zumos, Vino Tinto de Rioja,
Vino Blanco de la Región, Agua Mineral, Licores y Cava

23:30 hrs.:
Cotillón y Uvas de la Suerte

24:00 hrs.:
Celebración de las "Doce Campanadas" y Cava
Fiesta y Animación con Orquesta "El Embrujo" para bailar
Barra Libre

Fin de Fiesta con Chocolate y Pastas del Convento

PRECIO POR PERSONA..... 168,00 €

21:30 hrs.:
Welcome Drink



22:00 hrs.:
Dinner and Flamenco Show
(Flamenco show duration 1 hour)

MENÚ:
Aged Spanish Cheese
Iberian Ham
Iberian Pork Loin

Tropical Seafood Cocktail

Lemon Sorbet

Beef Sirloin in Foie Gras Sauce Potato Cake and Vegetables

Chocolate nest Filled with Nougat Mousse and caramelised Pine Nuts

Coffee

BODEGA:

Sherry Wine, Beer, Soft Drinks, Juices, Red Wine Rioja
Andalusian White Wine, Mineral Water, Liquors, Champagne

23:30 hrs.:
Cotillon Party Goody Bag & The Lucky Grapes

24:00 hrs.:
"The Twelve Bell Strokes Celebration" with Champagne
Dancing Party with the "El Embrujo" Band
Open Bar

Party Ends with Hot Chocolate and Pastries

PRICE PER PERSON 168,00 €

21:30 hrs.:
Cocktails di Benvenuto



22:00 hrs.:
Cena e spettacolo di flamenco
(durata: un'ora)

MENÚ:
Formaggio Stagionato
Prosciutto crudo Iberico
Salame Iberico

Cocktail di Frutti di Mare Tropicale

Sorbetto al Limone

Controfiletto di Manzo in salsa Foie Gras accompagnato da Tortino
di Patate e Verdure

Sacchetti di Cioccolato ripieni di Mousse al Turrone e Pinoli

Caffé

CANTINA:

Vino di Jerez, Birra, Bibite, Succhi, Vino rosso della regione Rioja
Vino bianco locale, Acqua minerale, Liquori, Spumante

23:30 hrs.:
Cotillon e uva della fortuna

24:00 hrs.:
Celebrazione dei tipici 12 rintocchi delle campane e spumante
Festa e animazione con l'Orchestra "El Embrujo"

Per chiudere: cioccolato caldo e pasticcini

PREZZO PER PERSONA..... 168,00 €

www.sevillagua.com

+34 954475605

reservas@sevillagua.com