HOTELES CENTER®

HOTEL**MEZQUITA**CENTER

★ ★ ★ ★

Feliz Año Nuevo

1 NOCHE Y CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

(31 de Diciembre · 1 noche · 2 personas)

La oferta para dos personas incluye:
Aparcamiento gratuito sujeto a disponibilidad
Copa y atenciones de bienvenida
Gran cena de gala de fin de año
Fiesta cotillón, barra libre y música DJ
Sorteos y premios
Alojamiento 31 de diciembre y desayuno-brunch día 1 de enero

PRECIO PAQUETE CENA Y ALOJAMIENTO POR HABITACIÓN ESTÁNDAR

HABITACIÓN DUI (1 PAX): 439,71 euros 10% IVA incluido.
HABITACIÓN DOBLE (2 PAX): 670,11 euros 10% IVA incluido.
HABITACIÓN TRIPLE: 1.010,51 euros 10% IVA incluido.

SUPLEMENTOS

JUNIOR SUITE (DUI/DBL): 100,00 euros IVA incluido.

Para habitaciones familiares consulte condiciones especiales.

MENÚ INFANTIL (MENORES DE 12 AÑOS INCLUSIVE): 60,00 euros IVA incluido. Alojamiento y asistencia a la Gala sin coste, por cada dos adultos de pago. Máximo 1 niño por cada 2 adultos. Promoción válida para los paquetes de *Hotel + Gala*.

MENÚ ADOLESCENTE (DE 13 A 18 AÑOS): 130,00 euros IVA incluido.

CONDICIONES

VENTA ANTICIPADA: 10% de descuento para reservas efectuadas hasta el 8 de Diciembre de 2026 (inclusive).
DESCUENTO NO REEMBOLSABLE: 15% Dto. No reembolsable (no admite cambios ni modificaciones la noche del 31 de diciembre). Aplicable hasta el 16/12.
AMBAS PROMOCIONES: No son acumulables y poseen plazas limitadas.
CANCELACIONES: Hasta el 8/12 sin gastos; del 09 al 16/12: 50% gastos; a partir del 17/12 y no show 100% gastos.
GARANTÍA: Todas las reservas se garantizan mediante tarjeta de crédito o prepago.

957 195 252
mezquita@hotelescenter.com
reservas@hotelescenter.com
Avenida Hernán Ruiz, 4 14005 (Córdoba)

Gala de Fin de Año

Surtido de quesos nacionales con regañás cordobesas y membrillo de Puente Genil
Cortadillo de foie micuit, manzana asada y queso de cabra Payoya con polvo de maíz tostado
Dúo de croquetas gourmet: esencia de carabinero y cochinillo con shiitake
Gambón en kataifi con crema suave de ostras y un toque agridulce

~

Crema emulsionada de bogavante y crustáceos, saquito de centollo, gamba roja, crujiente de shiitake y huevas de mújol

~

Rodaballo asado con alcachofas confitadas, zanahoria baby glaseada, alcaparras crujientes y salsa de Albariño

~

Corte de presa ibérica al carbón, piquillo ahumado, crema trufada de patata y ajo y cúpula crujiente de hojaldre

~

Milhoja crujiente de chocolate con leche, mousse de cacao, crumble de café tostado y helado de praliné de avellanas

MIGNARDISES NAVIDEÑAS

UVAS DE LA SUERTE

RECENA

Montaditos de lomo con queso
Montaditos de jamón con tomate y aceite
Montaditos de salmón con queso crema
Caldo de ave a la hierbabuena
Churros con chocolate

BODEGA

Agua mineral, cerveza, refrescos y zumos
Vino blanco Martin Códax (D.O. Rías Baixas)
Vino tinto Protos Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Vino espumoso Perelada Brut Nature (D.O. Cava)
Café e infusiones

PRECIO POR PERSONA: 215,00 € IVA INCLUIDO

CONDICIONES

Incluye: sorteos y premios, barra libre, música DJ. Aparcamiento gratuito sujeto a disponibilidad. Menú infantil 60,00 €, para niños de 0 a 12, y menú adolescente 130,00 € de 13 a 18 años incluyen alojamiento y asistencia a la Gala sin coste, por cada dos adultos de pago. Obligatoriedad traje de etiqueta para los señores y vestido de noche para las señoras. · Todas las reservas se garantizan mediante tarjeta de crédito o prepago. · Política de cancelaciones: Gastos del 50% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas del 9 al 16/Dic. incluido. Gastos del 100% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas el 17/Dic en adelante y no presentaciones 100% gastos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 954 195 252 · CENTRAL DE RESERVAS: 900 202 000 · reservas@hotelescenter.com