

Menús para empresa en Navidad

Derby Hotels Collection propone el menú y el ambiente más adecuado para las cenas de empresa de Navidad

El Hotel Claris o el Hotel Villa Real para cenas más clásicas el Hotel Urban para las más originales y el Bagués para las más elegantes

Durante el mes de diciembre las empresas suelen organizar las cenas de Navidad con sus empleados, una forma de reunir al equipo para celebrar las fiestas. **Derby Hotels Collection** propone sus salones y restaurantes de sus hoteles de Madrid y Barcelona como lugares ideales donde reunirse. Desde cenas de 10 personas hasta grupos de más de 150 comensales, con menús especiales para estas ocasiones.

Para las empresas que buscan un ambiente más clásico y formal Derby Hotels propone el **Hotel Claris** de Barcelona o el **Hotel Villa Real** de Madrid; si en cambio buscan un ambiente más moderno y distendido el **Hotel Urban** de Madrid se convierte en el lugar ideal, así como el **Hotel Bagués** para los más sofisticados. Las empresas pueden elegir entre menús que oscilan entre los 40 y los 90 euros. Además los expertos de cada hotel conocen perfectamente las necesidades de este tipo de eventos y ofrecen desde dj o música en directo, hasta montajes más elaborados para actuaciones o discursos.

Derby ofrece la oportunidad única de celebrar la fiesta de Navidad entre obras de arte y disfrutando de una exquisita cocina mediterránea que prima los sabores clásicos con un toque de modernidad, cuidando las texturas y los puntos de cocción de los alimentos. Además de un servicio excepcional, personal, profesional y dinámico.

Hotel Villa Real

El Hotel Villa Real cuenta además de su restaurante East 47 con varios salones privados con capacidad de 20 a 220 personas, donde poder celebrar todo tipo de reuniones. Espacios modernos que exhiben en su interior



una valiosa colección de arte antiguo y que destacan por su elegancia y estilo único.

En el Villa Real se pueden elegir hasta 4 menús diferentes con platos como corvina en romescada, pavita de navidad trufada, consomé de perdiz y sus pechugas, lenguado con cítricos, y cochinillo con revolcona y buquet de escarola.

Hotel Urban

Un hotel 5 estrellas GL, cuenta con su restaurante Europa Decó, sus exclusivos salones y la coctelería Glass Bar. Un entorno elegante, con una decoración exquisita donde se combina la arquitectura y el diseño más vanguardista con exóticas y originales piezas de arte antiguo oriental y egipcio.



El Urban ofrece también 4 menús a escoger que proponen un aperitivo para empezar y diferentes platos como lingote de cordero asado en su jugo con cebollitas, crema de lentejas con huevo poche y virutas de foie, romescada de pescado, vieiras escabechadas con romesco de mango y caviar de aceite de oliva y tataki de rape con lemon grass y canelón de col.

Hotel Claris



El Hotel Claris tiene varios espacios disponibles para las cenas de Navidad de empresa, desde sus salones, su restaurante East 47, hasta el salón privado de su terraza, el East Garden. Espacios elegantes y tranquilos, donde celebrar la cena rodeados de las más de 400 piezas de arte egipcio que se encuentran repartidas por todo el establecimiento.

Los 4 menús del Claris cuentan con un aperitivo a base de steak tartar, cucurucho de atún con miso, croquetas de jamón y crema de tubérculos trufada. Seguido de una selección de platos como merluza a la provenzal con cremoso de brócoli, canelón frío de gambas marinada y setas confitadas, terrina de foie con naranja y gelatina de vino, y carré de cordero con costra de hierbas y timbal de verduras.

Hotel Bagués

Una joya en pleno centro de Barcelona situado en el histórico barrio Gótico. Su estética que combina Art Nouveau con modernismo hace de este lugar un establecimiento de lujo y de lo más sofisticado.

Su elegante restaurante El Regulador, un espacio exclusivo con una decoración exquisita, sofás de seda y lámparas de cristal, ofrece dos menús de Navidad para las empresas en los que se podrán degustar platos como el risotto verde con tagliatelle de calamar, entrecotte a la brasa, salsa de ceps, gratin y salteado de verduras, canelón de calabacín relleno de gambitas y setas, o solomillo de buey con foie, chalota al Oporto y patatas rejilla.



Acerca de Derby Hotels Collection



derbyhotels.com
@Derby_Hotels

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio en nuestro país. Sus hoteles son únicos y originales, espacios en los que convive el arte, la cultura y el lujo. Así, cada uno de sus establecimientos acoge en su interior una singular colección de obras de arte antiguo o contemporáneo. Cada uno es distinto e irreplicable, una experiencia nueva y sorprendente. Actualmente la compañía cuenta con 22 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París.

Apasionado por los hoteles, el arte, la cultura y Barcelona, Jordi Clos es el Presidente de Derby Hotels Collection y Joaquim Clos Director General de la cadena. El sello y la identidad de la familia Clos está presente en todos los rincones de sus hoteles y apartamentos.

Para más información prensa:

DERBY HOTELS COLLECTION

Helena Viñas hvinas@derbyhotels.com

+34 93 366 88 00