

# Empresas

---



HOTEL SPA  ATTICA21  
●●●● villalba

CUIDAMOS DE TU *TIEMPO*

## ¡Cuidamos de tus eventos!

---

En **Attica21 Villalba** sabemos la importancia que tiene el momento y queremos cuidarlo con una oferta exclusiva.

Tenemos los ingredientes perfectos: unas instalaciones adaptadas a sus necesidades, en un entorno privilegiado rodeado de naturaleza. Con una gastronomía basada en cocina de temporada, con productos de proximidad y una atención personalizada. Además disponen de aparcamiento gratuito.



SALONES

## Condiciones generales

### **Ofrecemos tres salones.**

Nuestro servicio incluye el montaje de la sala, material de escritura, aguas y caramelos.

Además, ponemos a vuestra disposición medios audiovisuales y servicios a medida.

### **Alquiler de equipo audiovisual por jornada:**

Pantalla TV 75": 80 €

Cañón y pantalla: 80 €

Pizarra/Flipchart: 30 €

Micro con equipo de sonido: 60 €

Micro adicional: 15 €

Servicio técnico: 120 €

(precios IVA incluido)

# Salón Alligal

25 m2, situado en la planta baja, con acceso directo desde el lobby del hotel y fácil acceso a la cafetería y los jardines.

Salón multifuncional idóneo para reuniones pequeñas, de negocios o juntas directivas.



Teatro - 18



Escuela - 14



En "U" - 12



Imperial - 10



Banquete - 12



Cocktail - 12



160€ por jornada (IVA Incluido)

# Salón Villalba

110 m2, localizado en la primera planta, en el ala este del establecimiento, dispone de aseos privados y luz natural.

Salón multifuncional idóneo para las reuniones de trabajo, formación, presentación de productos,, etc.



Teatro - 60



Escuela - 40



En "U" - 25



Imperial - 30



Banquete - 45



Cocktail - 80



350€ por jornada (IVA Incluido)

# Salón Santaballa (carpa)

Una carpa de 510 m2 totalmente diáfana, climatizada y situada a continuación de la terraza, con acceso directo al jardín.

Un espacio multifuncional ideal para grandes eventos, banquetes, celebraciones, presentaciones de productos, etc.



Teatro - 300



Escuela - 200



En "U" - 60



Imperial - 70



Banquete - 250



Cocktail - 300



650€ por jornada (IVA Incluido)



GASTRONOMÍA



## COFFEE BREAKS



### COFFEE 1

Café, leche e infusiones  
Zumos variados  
Agua mineral con y sin gas  
Surtido de mini bollería  
**5,5 €/persona**

Suplemento zumo naranja natural: **+1.5 €**

---

### COFFEE 2

Café, leche e infusiones  
Zumos variados  
Agua mineral con y sin gas  
Empanada  
Dulces caseros  
Surtido de mini bollería  
**8,50 €/persona**

Suplemento zumo naranja natural: **+1.5 €**

---

### COFFEE 3

Café, leche e infusiones  
Zumo de naranja natural  
Agua mineral con y sin gas  
Selección de mini bocadillos  
Tortilla  
Empanada  
**12 €/persona**



Precios por persona y servicio.  
(IVA incluido)

## CÓCTELES



# Cóctel 1

Empanada de nuestro obrador  
Tostas de paté de mejillones  
Canapés de guacamole con jamón  
Hojaldres de chistorra  
Croquetas caseras  
Daditos de tortilla  
Brochetitas de fruta

## TODOS LOS CÓCTELES INCLUYEN

Agua mineral, refrescos, cerveza  
y vino de la casa.

Suplemento postre: 3€  
Suplemento café: 1,50€



**18€** Precios por persona y servicio.  
(IVA incluido)  
Mínimo de 12 comensales.

# Cóctel 2

Empanada de nuestro obrador  
Tostas de paté de mejillones  
Canapés de guacamole con jamón  
Hojaldres de chistorra  
Croquetas caseras  
Daditos de tortilla  
Tabla de quesos  
Saquitos de grelos, chorizo y S.Simón  
Brochetitas de fruta

## TODOS LOS CÓCTELES INCLUYEN

Agua mineral, refrescos, cerveza  
y vino de la casa.

**Suplemento postre:** 3€  
**Suplemento café:** 1,50€



**23€** Precios por persona y servicio.  
(IVA incluido)  
Mínimo de 12 comensales.

# Cóctel 3

Empanada de nuestro obrador  
Tostas de paté de mejillones  
Canapés de guacamole con jamón  
Hojaldres de chistorra  
Croquetas caseras  
Daditos de tortilla  
Tabla mixta de quesos y embutidos  
Saquitos de grelos, chorizo y S.Simón  
Tiras de pollo crujiente  
Zamburiñas con aceite de albahaca  
Crujientes de langostino  
Brochetas de fruta

## TODOS LOS CÓCTELES INCLUYEN

Agua mineral, refrescos, cerveza  
y vino de la casa.

---

**Suplemento postre:** 3€  
**Suplemento café:** 1,50€



**30€** Precios por persona y servicio.  
(IVA incluido)  
Mínimo de 12 comensales.

## MENÚ



## ENTRANTES

Empanada de nuestro obrador  
Surtido de quesos  
Tabla de ibéricos  
Paté de la casa con sus tostas  
Buñuelos de bacalao  
Saquitos de grelos, chorizo y S.Simón  
Mix de croquetas de jamón y marisco  
Rollitos crujientes de verduras  
Canelón de espinacas y queso  
Ensalada mixta especial  
Pasta salteada con verduras, soja y Shiitake  
Cecina, vinagreta de encurtidos y queso picante  
Tosta de sardina, mermelada de tomate y queso

## PESCADOS

Suprema de salmón con limón y eneldo  
Lubina al horno con verduritas  
Merluza a la gallega

## CARNES

Lingote de Ternera Gallega en su jugo  
Salteado de pavo con setas y arroz  
Lomo de cerdo asado con patata ajillo

## POSTRES

Roscón de Vilalba con helado  
Copa de frutos rojos y mascarpone  
Panacota de frutas exóticas  
Tartita de chocolate y almendra  
Cremoso de queso San Simón y café

## BEBIDA

Agua, vino de la casa, refresco o cerveza

**Suplemento café:** 1,50€



**25€ (IVA incluido)**

### Menos de 12 personas:

Entrante a elegir  
+  
Plato principal  
(pescado o carne)  
+  
Postre, bebida y pan

### Más de 12 personas:

3 entrantes a compartir  
+  
Plato principal  
común (pescado o carne)  
+  
Postre común,  
bebida y pan





SPA

Hotel **Spa Attica21 Villalba** ofrece más de 2.500 m<sup>2</sup> dedicados a la cultura del agua y está distribuido en dos áreas:

Una zona termo lúdica que integra **el Club Termal y el Circuito Termal**, y la **zona de tratamientos**.

Se trata de una buena opción para terminar una jornada de trabajo, relajándose en nuestro Spa, con descuentos especiales para empresas.

Si contrata un evento de empresa, le ofrecemos un 30% de descuento en el acceso al SPA para disfrutar el mismo día.

El spa se completa con un gimnasio a su disposición.

## Condiciones generales

La reserva se realiza con el abono del **40%** del servicio contratado. Y el resto se abona a la finalización del evento.

Una semana antes del evento se ha de comunicar la opción de menú elegida, así como el número de comensales estimado con una variación máxima de un 15 %. Con un plazo máximo de 48 horas se comunicará el número definitivo de comensales, siendo esta cifra la mínima a facturar. En caso de incumplirse los plazos anteriormente mencionados, se facturará los mínimos establecidos.

Todos los servicios de cóctel se realizan de estaciones satélites sin servicio en mesa; para otro tipo de servicio, consúltanos.

Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimenticias.

La elección de montaje del salón se comunicará con antelación suficiente y por escrito. Cualquier cambio sobre el mismo será comunicado con un mínimo de **48 horas antes de la celebración del evento**.

La cancelación del acto o servicio con **30 días** de antelación, no supondrá ningún coste para el cliente. En caso de que la cancelación se produzca pasado ese tiempo y hasta 48 h antes, supondrá la pérdida del depósito entregado a cuenta por el cliente. En el caso de cancelaciones dentro de las 48 h anteriores al servicio se procederá al cobro del 100% del mismo.

Las fotografías de este dossier pueden no corresponderse con la presentación real de los platos.

Parking gratuito para los asistentes (bajo disponibilidad).

Los precios incluyen IVA.



Charca do Alligal, s/n  
27830 Santaballa, Vilalba (Lugo)

Tel. +34 982 515 000

[restauracion.spavilalba@attica21hotels.com](mailto:restauracion.spavilalba@attica21hotels.com)

[www.attica21hotels.com](http://www.attica21hotels.com)