



Thalasia Costa de Murcia
Hotel & Balneario Marino

TARIFAS NOCHEVIEJA 2018

Paquete 1 noche (31 de diciembre de 2018):

Habitación doble estándar ocupada por 2 adultos

Régimen de Alojamiento y desayuno
Acceso ilimitado a las piscinas marinas del balneario
Cena de Gala y cotillón

Precio Total: 365 €

Habitación doble estándar ocupada por 1 adulto

Régimen de Alojamiento y desayuno
Acceso ilimitado a las piscinas marinas del balneario
Cena de Gala y cotillón

Precio Total: 225 €

Habitación Junior Suite ocupada por 2 adultos y 1 niño (de 2 a 12 años)

Régimen de Alojamiento y desayuno
Acceso ilimitado a las piscinas marinas del balneario
Cena de Gala y cotillón

Precio Total: 455 €

Habitación Familiar ocupada por 2 adultos y 2 niños (de 2 a 12 años)

Régimen de Alojamiento y desayuno
Acceso ilimitado a las piscinas marinas del balneario
Cena de Gala y cotillón

Precio Total: 527 €

Habitación Triple ocupada por 3 adultos

Régimen de Alojamiento y desayuno
Acceso ilimitado a las piscinas marinas del balneario
Cena de Gala y cotillón

Precio Total: 550 €

Consultar precios para noches extras y otros tipos de habitaciones



Thalasia Costa de Murcia
Hotel & Balneario Marino

MENU NOCHEVIEJA

Cóctel de Bienvenida

Crema catalana de foie con chutney de mango

Calamares a la andaluza

Croquetas de jamón ibérico con puré de piquillo

Croquetas de boletus

Palitos de berenjena con miel de caña

Centro de mesa

Jamón ibérico de recebo con pan de cristal y tomate

Queso curado Reserva Especial

Gamba Roja "A la sal"

Primer Plato

Ensalada de hoja de roble con vieira y langostino, vinagreta de mango y aguacate

Segundo Plato

Lomo de bacalao con gratinado de brandada sobre verduras y bisqué de crustáceos

Aperitivos, primer y segundo plato acompañados de vino blanco Juan Gil Moscatel Seco. D.O. Jumilla

Plato Principal

Presa de ibérico hecha a baja temperatura con salsa perigourdine

Plato principal acompañado con vino tinto Ramón Bilbao Edición Limitada. D.O. Rioja

Postre

Lingote de Asiático

Uvas "Sorpresa" de la Suerte y una copa de champagne francés Henri Abelé



Thalasia Costa de Murcia
Hotel & Balneario Marino

MENÚ INFANTIL

Entrantes

Tabla de Embutidos:

Salchichón, Chorizo, Jamón de Bodega y Queso

Calamares a la Romana

Croquetas de Jamón

Mini Hamburguesa

Primer Plato

Filete de Solomillo de Ternera

Con Patatas Fritas

Postre

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla

Bebidas

Agua y Refrescos

PROGRAMA INFANTIL

19:30 - 20:00 h

Recogida de Niños y Presentación de Monitores

21:00 h

Cena de Gala en los Salones del Hotel

22:00 h

Fiesta Infantil con Monitores hasta 02:00h



Thalasia Costa de Murcia
Hotel & Balneario Marino

PROGRAMA NOCHEVIEJA

20:00 h

Recepción de Bienvenida en Hall del Hotel

21:00 h

Cena de Gala en los Salones del Hotel

00:00 h

Campanadas de Año Nuevo con Uvas de la Suerte

&

Fiesta Amenizada por Grupo Musical "Bandegoma"

con Barra Libre

(Hasta las 05:00 de la Mañana)

03:00 h

Re-cena especial

VARIEDAD SALADA:

Caldo con pelotas
Mini bocadillos variados
Sándwich mixto
Sándwich vegetal con atún
Empanadillas variadas

VARIEDAD DULCE:

Churros y bollos
Chocolate caliente
Napolitanas de chocolate
Caracolas de crema



Thalasia Costa de Murcia
Hotel & Balneario Marino

CONDICIONES GENERALES RESERVAS NOCHEVIEJA

PAGO: PARA QUE LA RESERVA SEA EFECTIVA DEBERÁ REALIZARSE EL PREPAGO DEL 100% DE LOS SERVICIOS EN EL MOMENTO DE REALIZAR LA RESERVA

ENTIDAD: "CAIXABANK"

IBAN: ES03 2100 8615 2802 0003 5488

BIC: CAIXESBBXXX

(Indicar nombre reserva y número de personas en el apartado "Observaciones")

POLITICA DE CANCELACION: En caso de cancelación la misma deberá realizarse y confirmarse con al menos 4 días de antelación al día del evento, de lo contrario se establecen los gastos de cancelación por importe del 100% de los servicios reservados.

CONDICIONES GENERALES

Se ruega indicar en el momento de la reserva y previo al evento las edades de las personas y niños asistentes con la finalidad de poder realizar una mejor asignación por rangos.

Es obligatorio indicar posibles alergias y/o trastornos alimentarios

Se deberán seguir en todo momento las posibles indicaciones del personal asignado para el correcto desarrollo del evento.

En caso de rotura de stock o similar en productos o servicios los mismos podrán ser sustituidos por otros de similares características. Debe indicarse previamente cualquier posible incidencia y/o información relevante que pueda afectar al correcto desarrollo del evento.

Los documentos referentes al evento son meramente informativos como guion de la planificación del mismo.