

Fin ^{31.12.2023} de año



Una noche
legendaria

Contacto y reservas

bcndm_festivities@hilton.com
+34 93 507 00 94
CelebrateAtHiltonDiagonalMar.com

Condiciones de reserva

El evento tendrá lugar en el Ballroom situado en la planta 0 del hotel. Apertura de puertas a las 20h y fin de fiesta a las 2h. Código de vestimenta: Gala.

Menú para niños hasta 4 años gratuito, de 5 a 11 años menú reducido con precio especial de 197,50€ con bebidas incluidas (iva incluido) y servicio de guardería.

Consultar las opciones de mejora de bodega del menú directamente con el hotel. La barra libre no incluye cócteles.

La opción de alojamiento incluye cena y fiesta, una noche en habitación doble y desayuno buffet para dos personas, con servicio de parking incluido.

La reserva quedará confirmada una vez se haya efectuado el pago. El pago deberá realizarse durante los 7 días posteriores a la reserva, previa confirmación de disponibilidad por parte el hotel. Las reservas posteriores al 1 de diciembre deberán ser abonadas en un máximo de 48 horas y las reservas posteriores al 10 de diciembre deberán ser abonadas en 24 horas. Cancelación gratuita hasta el 1 de diciembre. A partir del 1 de diciembre la cancelación será penalizada con el 100% del importe de la reserva sin posibilidad de reembolso.


Hilton
DIAGONAL MAR BARCELONA

Vístete de gala para una celebración
épica inspirada en las noches del mítico
club neoyorquino

20h Copa de bienvenida

21h Cena y Show

23h Sorpresa final

00h Uvas de Fin de Año

00:30h Fiesta con DJ y barra libre

395€ por persona

*Niños de 5 a 11 años: 197,50€ por niño

(IVA incluido)

Menú y Alojamiento

Habitación Doble con desayuno buffet
y servicio de parking

desde 990€ por pareja

(IVA incluido)



Fin 31.12.2023 de año

Menú

Crocante de carabinero con caviar y aire de mar

Bombón de foie y cacao

Crujiente y cremoso de cangrejo con crema de avellana

Bogavante y vieira Gran Sol con jardín de invierno
Rodaballo negro a baja temperatura con romero e hinojo

Sorbete de mandarina con espuma de menta

Solomillo de ternera adobado y asado con setas reales
y mosto de uva tinta

Mousse de turrón, bizcocho de calabaza
y membrillo de pera

Petit Fours

Quinta Luna, Verdejo, D.O. Castilla y León
Camino Romano, Tinta Fina, D.O. Ribera del Duero
Moët & Chandon Brut Impérial, Champagne

Uvas y Champagne a medianoche