



Estimado huésped



Gracias por su interés en celebrar durante el próximo diciembre en nuestro restaurante Casa Tagoro en Granadilla

Navidades 2022:



Como todos los años ofreceremos el **sábado, 24. de Diciembre** un menú "Gourmet de Nochebuena" de 6 platos: el menú incluye un cóctel de bienvenida, un amuse geuele y un sorbete por aproximadamente **89.- € / persona**;

Para los niños menores de 12 años ofrecemos un menú infantil de 4 platos, que consiste en un pan con tomate, una sopa pequeña, un schnitzel de pavo "estilo Viena" con guarniciones y un helado; por 28 .- / niño, para bebés pedimos que se traiga la propia comida

El vino y otras bebidas se cobran por separado.

Para garantizar una una organización sin inconvenientes, comenzaremos todos juntos a las 19:30; Entrada permitida a partir de las 19:00;

Si prefiere almorzar, también puede reservar una mesa para el primer festivo navideño, **domingo 25.12**; en este días estaremos abiertos de 13 a 23 horas y serviremos durante todo el día, además del menú de Navidad de 4-6 platos también

tendrá la opción de pedir platos a la carta;

Fin de Año 2022:



El ultimo día del año 2021, sábado, el 31/12 preparemos

un menú gourmet de 6 platos a la Casa Tagoro

que incluye un cóctel de bienvenida, pan y Amuse Geuele

y una copa de champán de medianoche por **.92.- € \ persona**

Vino y otras bebidas se cobrarán extra.

Para los niños menores de 12 años hay un menú infantil de 4 platos, que consiste

en una pan con tomate, una sopa pequeña, un schnitzel de pavo "estilo Viena" con guarniciones

y un helado; que costará **28 .- € / niño**.

Todos comenzaremos juntos a las 19:30 para estar a tiempo para bienvenir el Año Nuevo con un baile;

(abrimos el restaurante a las 19 horas)



Con el fin de garantizar la frescura y la calidad óptimas, orientamos nuestros platos de acuerdo a la oferta del mercado de temporada y, por lo tanto, no podemos completar los menús hasta mediados / finales de Noviembre;

Le invitamos a reservar previamente una mesa; la lista de reservas ya está abierta (generalmente ya estamos completos desde mediados / finales de noviembre)

Como los platos individuales de nuestros menús podrían contener tanto directa como indirectamente diversos ingredientes alergénicos, como el gluten, lactosa, nueces, soja, huevo, sulfuros, proteína de pescado ..., solicitamos a los huéspedes con problemas de alergia, así como a vegetarianos, veganos y personas que no comen pescado o mariscos que se abstengan de una reserva, ya que no podemos modificar nuestros menús.

Debido a la gran demanda, trabajamos en días festivos, como Navidad y Nochevieja **solo** con reserva anticipada, es decir, las entradas (= precio del menú) hasta **el viernes, 16.12 (Nochebuena) o el viernes, 23.12 (Nochevieja)** podrán ser recogidas en el restaurante; (Alternativamente, una transferencia bancaria será posible en el caso de que no se encuentre en la isla);

Para reservas para el **25.12**. pedimos un depósito de reserva de **35 .- / pers.** . al que se acreditarán las consumiciones finales del huésped.

Las entradas que no hayan sido pagadas antes de las fechas límite se darán a los siguientes huéspedes en la lista de espera de reservas;

Tan pronto como se haya determinado el menú y el precio, podremos enviarle esto por correo electrónico e informarle de nuestro número de cuenta bancaria para que pueda confirmar su reserva.

Espero que nuestras ofertas gastronómicas satisfagan sus expectativas.

Lunes 1 de enero el restaurante estará cerrado;

Esperamos su visita con mucho ilusión en Diciembre

Karin & Gerhard Brodtrager & el equipo de Casa Tagoro



IMPORTANTE

Pedimos a las personas alérgicas, así como a vegetarianos / veganos a abstenerse de hacer una reserva durante las fechas de Nochebuena y Fin de Año ya que nuestros menús no se pueden personalizar