

¡El “Palace” cocina por ti!

El equipo de cocina de The Westin Palace, Madrid elabora el tradicional pavo de Acción de Gracias para disfrutarlo en casa.

Pavo relleno para 10 personas (raciones de 180 gr.) contiene:

- Un pavo relleno de carne picada de ternera, cebolla y sus hierbas.
- Puré de calabaza.
- Puré de patata.
- Jugo de carne.
- Mermelada de arándanos.

Todos los ingredientes se presentarán envasados al vacío

Instrucciones para el consumo: Precalentar el horno a 150º, retirar la bolsa y colocar el pavo con el jugo de la bolsa sobre la placa del horno, hornear 30 minutos e ir regando con el jugo de la placa hasta que el pavo este dorado. Calentar los purés en un cazo o en el microondas.

Precio por unidad: 116€ (IVA incluido)

Pueden hacer los pedidos hasta el lunes 23 y recoger en el hotel el martes 24 por la tarde o el miércoles 25.

Más información y pedidos:

Tfno: +34 913 60 76 67

pilar.mantaras@westin.com