

PROPUESTA DE MENÚS

CENAS DE EMPRESA

NAVIDAD 2017

NÚMERO 1

ENTRANTES CENTRO MESA

(A elegir 4)

Surtido de ibéricos

Tosta de salmón ahumado con encurtido.

Fajita de mousse de atún y pimientos.

Cecina con cebolla caramelizada.

Tabla de quesos.

Pastel de ibéricos con salsa barbacoa.

Calamares romana.

Croquetas de jamón.

Revuelto de gulas con gambas y salmón.

Revuelto de morcilla con pimientos.

Setas a la plancha con ajo limón.

Pimiento de Piquillo relleno de marisco con salsa cremosa.

SEGUNDOS PLATOS (Común para todo el grupo)

Merluza napada con salmón ahumado y salsa princesa.

Tronco de bacalao con reineta y patata panadera.

Dorada a la espalda con almejas al vinagre de Módena.

Anillos de solomillo de ibérico sobre cama de panadera
y tomates Cherry salteados.

Entrecot de ternera con salsa de pimienta roja.

Carrilleras ibéricas estofadas al vino tinto de la Ribera.

POSTRES CASEROS (Común para todo el grupo)

Mousse de turrón.

Tarta de manzana.

Copita de mousse de avellana y chocolate.

Hojaldre de crema con chocolate fluido.

PRECIO: 35 € IVA INCLUIDO

NOTA: Entrantes centro mesa a elegir 4, el segundo plato a elegir entre una carne y un pescado y el postre común para todo el grupo.

NÚMERO 2

APERITIVO

Brandada de bacalao.

CENTRO MESA

Croquetas de Jamón.
Tosta de salmón ahumado con encurtido.
Revuelto de morcilla y pimientos.

Lechazo asado al estilo Castilla con ensalada mixta.

Tarta de caramelo con helado de nata.

Café

PRECIO: 45 € IVA INCLUIDO

NÚMERO 3

APERITIVO

Tosta de jamón con tomate natural.

Langostinos al vino de Serrada.

Lechazo asado al estilo Castilla con ensalada mixta.

Tarta de manzana sobre lecho de natillas.

Café

PRECIO: 45 € IVA INCLUIDO

**BODEGA COMÚN PARA TODOS LOS
MENÚS**

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Prado Rey Roble

*

Aguas minerales

*

Café

*

Cava

**

EN EL PRECIO DE LOS MENÚS

ESTÁ INCLUIDA

SESIÓN DE BAILE CON DJ

COMPARTIDA POSTERIOR A

LA CENA Y UNA COPA

EN EL BAILE.

(RECONFIRMAR FECHAS CON EL HOTEL)