

MENÚS DE BANQUETES

Información y reservas:

Nombre: _____

Correo electrónico: _____

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis.

REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.

MENÚ DE TRABAJO N° 01

Entrantes a elegir:

- Ensalada templada de gulas y gambas al ajillo
- Crema de calabaza y zanahoria con queso de cabra
- Wok de noodles con verduras y salsa de soja

Segundos a elegir:

- Dorada con costra de sésamo y batata
- Brocheta de pavo a la naranja
- Carrillera de ibérico al Oporto

Postres a elegir:

- Fruta de temporada preparada
- Tarta de mousse de limón
- Yogurt de leche fresca con fresa y menta

BEBIDAS:

- Agua Mineral
- Selección de Refrescos
- Cerveza
- Vino Blanco D.O. Rueda
- Vino tinto D.O. Rioja
- Café o Infusión

MENÚ DE TRABAJO N° 02

Entrantes a elegir:

Ensalada de rúcula con quinoa y bulgur con aliño de lima y cilantro

Guiso de garbanzos y espinacas con bacalao

Tagliatelle de huevo al funghi

Segundos a elegir:

Salmon asado con mostaza dulce

Carrillera de ternera estofada al vino tinto con chutney de zanahoria

Solomillo de ibérico con salsa de setas

Postres a elegir:

Fruta preparada de temporada

Tarta de queso con arándanos

Yogurt de leche fresca con melocotón y maracuyá

BEBIDAS:

Agua Mineral

Selección de Refrescos

Cerveza

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Café o Infusión

MENÚ DE TRABAJO Nº 03

Entrantes a elegir:

- Ensalada de canónigos con queso brie crujiente
- Crema de champiñones con jamón ibérico y aroma de trufa
- Lasaña de ternera con tomate especiado

Segundos a elegir:

- Bacalao a la provenzal con almendras
- Albóndigas de pollo de corral al curry rojo con arroz basmati
- Entrecot de ternera con patatas asadas al romero

Postres a elegir:

- Fruta de temporada preparada
- Brownie de chocolate con cobertura caliente
- Profiteroles con caramelo

BEBIDAS:

- Agua Mineral
- Selección de Refrescos
- Cerveza
- Vino Blanco D.O. Rueda
- Vino tinto D.O. Rioja
- Café o Infusión

MENÚ DE TRABAJO N° 04

Entrantes a elegir:

Ensalada de espinacas con salmón ahumado y mahonesa de encurtidos

Lentejas a la marinera con mejillones y gambas

Gnocchi de patata con tomate y pesto gratinados con bechamel

Segundos a elegir:

Suprema de lubina a la bilbaína con asadillo de pimientos

Magret de pato con salsa de frutos Rojos y pimienta Rosa

Brocheta de cordero especiado con salsa de yogurt y menta

Postres a elegir:

Fruta de temporada preparada

Coulant de chocolate con helado de café

Hojaldre caliente de manzana con helado de vainilla

BEBIDAS:

Agua Mineral

Selección de Refrescos

Cerveza

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Café o Infusión

MENÚS DE TRABAJO P.V.P.

Precios por persona :

Menú de trabajo N° 01:	24,50 €
Menú de trabajo N° 02:	29,00 €
Menú de trabajo N° 03:	33,50 €
Menú de trabajo N° 04:	38,00 €

CONDICIONES GENERALES:

Todos nuestros menús incluyen:

- Servicio de camarero.
- Espacio privado para el servicio.
- Los menús de trabajo están elaborados para grupos mínimos de 15 personas, en caso de ser menos, consúltenos.
- El menú elegido será común para todos los asistentes del grupo (existe la posibilidad de elegir el segundo plato el mismo día del servicio entre 2 de las 3 opciones que se ofrecen con una antelación mínima de 3 horas para grupos de hasta 25 pax. y que conllevará un suplemento. Consulte condiciones.
- Recuerde notificarnos con antelación si alguno/a de los asistentes tiene alguna alergia alimentaria.
- IVA incluido 10%.

Precios vigentes durante el 2017