



BUFFET ESPECIAL DE NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE 2019

BUFFET FRÍO

Bocaditos

Rollitos de roast beef rellenos de queso azul y nueces
Cucharitas de tartar de atún y encurtidos
Brocheta de mejillón, aceituna y Martini solido
Brocheta de boquerón, anchoa, piparra y aceituna
Blinís con crema de queso y caviar de erizo
Mini cono de paté de campaña y compota de manzana
Tartaleta de bacalao con naranja
Canapé de jamón de pato con higos
Cucharita de foie con frutos secos sobre dulce de pera

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Crudites con sus salsas, baba ganush, humus y tzatziki
Ensalada fresca de fruta y queso feta
Ensalada mediterránea de cus cus
Ensaladilla al estilo andaluz
Estación de pescado y marisco
Langostinos cocidos con dos salsas (mahonesa y salsa cóctel)
Salmón marinado, tostaditas y mantequilla de hierbas
Pastel frio de merluza y gambas
Estación de carnes
Fiambre de pollo con espinacas y langostinos
Pan de carne relleno con frutos secos
Vitelo tonatto
Cake de calabacín, jamón y queso
Tabla de ibéricos



www.nocheviejaenmadrid.com

635 383 305 - 616 145 759

911 272 050

info@nocheviejaenmadrid.com



BUFFET ESPECIAL DE NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE 2019

BUFFET CALIENTE EN NUESTRO SHOWCOOKING

La tradicional sopa de cocido

Pescado

Suprema de lubina a la plancha
Salmón a la plancha

Carne

Solomillo de ternera a la plancha
Entrecote a la parrilla
Salsas frías y calientes
Salsa a la pimienta verde
Salsa a la mostaza
Chutney de mango
Chimichurri
Criolla
Tártara
Guarniciones
Patatas asadas
Verduritas al vapor
Puré de boniato

Postres

Vasitos de brownie con crema de fresas
Vasitos de crema de mascarpone al café
Vasitos de natillas de turrón
Tarta Sacher
Tarta de queso
Tartaleta de músico
Tartaleta de lemon pie
Brochetas de fruta



www.nocheviejaenmadrid.com

635 383 305 - 616 145 759

911 272 050

info@nocheviejaenmadrid.com



BUFFET ESPECIAL DE NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE 2019

LA BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas y zumos de frutas
Vino tinto Marqués de Vargas (D.O.Rioja) ó
Vino blanco Vionta Albariño (D.O.Rías Baixas)
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature (D.O.Cava)

Café e Infusiones

Para finalizar los tradicionales turrónes y mantecados

Y las tradicionales 12 uvas de la suerte

**Precio por Persona: 90€
IVA Incluido**



www.nocheviejaenmadrid.com

635 383 305 – 616 145 759

911 272 050

info@nocheviejaenmadrid.com



CONDICIONES BUFFET ESPECIAL DE NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE 2019

- Menú válido para la cena del 31 de diciembre de 2019.
- Las reservas se consideran confirmadas, con un depósito de confirmación de 40€ por comensal – no reembolsable en caso de anulación. El pago del resto sería directo en el hotel, junto con posibles extras, antes de la cena.
- La cena comenzará entre 20:00 – 20:30. Todas las reservas deberían llegar en este horario y no más tarde de las 21:45.



www.nocheviejaenmadrid.com

635 383 305 – 616 145 759

911 272 050

info@nocheviejaenmadrid.com