

MIS
HOTEL
Mejor siempre



TU MOMENTO CON NOSOTROS...MEJOR SIEMPRE

VMS
HOTELS
siempre

ÍNDICE

Cocktail aperitivo

Menús

Barra libre

Animación

Arreglos florales y decoración



· Cocktail Aperitivo ·

El cocktail aperitivo es sin duda uno de los momentos más agradables del evento, este tiene una duración aproximada de media hora, y siempre y cuando el tiempo lo permita, nuestra recomendación es que se celebre en nuestros jardines. Si el tiempo no lo permitiese, o el cliente no lo quisiese así, tenemos otros espacios disponibles dentro de nuestro hotel donde se podría realizar.

A continuación os detallamos la selección de aperitivos fríos y calientes del chef, los cuales van incluidos en todos los menús.

Frios

- Tartar de salmón con mahonesa de wasabi ·
- Chupito de ajo blanco y langostinos ·
- Mini vol au vent de mousse de bacalao y piquillo ·
- Brocheta de tomate y mozzarella al pesto ·
- Mini vol au vent de salmorejo con ibérico ·

Calientes

- Croqueta de rabo de toro ·
- Samosas de chistorra y membrillo ·
- Risotto de espárragos y crema de foie ·



· Cocktail Aperitivo ·

Estaciones

Independientemente de la selección de aperitivos pasados en bandeja, a continuación le ofrecemos una lista con posibles estaciones para darle un toque más especial y distintivo a su cocktail aperitivo

- Jamón Ibérico de recebo D.O + cortador ·
- Estación de sushi hecho al momento + Sushiman ·
 - Venenciador ·
 - Ostras Francesas ·
 - Sushi ·
- Quesos Nacionales ·
- Selección de Ibéricos ·
- Champagne (Moët Chandon O G.H. Mumm) ·
 - Vermouth Nacional ·
 - Cervezas Premium ·



**MENÚ
CELEBRACIONES**

siempre



MENÚ 1

Salmorejo de aguacates de la Axarquía con tartar de gamba blanca, mango y hueva de trucha

Carrillada de ibérico estofada al caramelo de vino dulce, milhoja de patata y ajo confitado, verduritas de temporada con vainilla

Tiramisú con espuma de café y parfait de canela

Café e infusiones

Tarta detalle

Bodega

Vino blanco Marqués de Cáceres (D.O.Rioja)

Vino tinto Marqués de Cáceres Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Cervezas, refrescos, agua mineral

43€ IVA no incluido

MENÚ
CELEBRACIONES

TELES

siempre



MENÚ 2

Ensalada de langostinos, canelones de berenjenas confitada con queso curado y salsa de mostaza antigua

La eleccion del segundo plato debera de ser comunicada 7 dias antes del evento

Presas ibéricas al tomillo de confitura de chalotas y jerez, patata mortero olivada y verduras a la parrilla

o

Centro de bacalao sobre coca de pisto, salsa cremosa de puerro y ajo confitado

Cremoso de queso con salteado de frutos rojos y espuma de mango

Café e infusiones

Tarta detalle

Bodega

Vino blanco Marqués de Cáceres (D.O.Rioja)

Vino tinto Marqués de Cáceres Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Cervezas, refrescos, agua mineral

48€ IVA no incluido

MENÚ CELEBRACIONES

siempre



MENÚ 3

Para compartir al centro de la mesa

Ensaladilla cremosa con tartar de atún rojo y sésamo

Pimientos asados en leña con huevos fritos y gambas de cristal

Pata de pulpo a la parrilla, ajoatado y aceite de pimentón de la Vera

La elección del segundo plato deberá de ser comunicada 7 días antes del evento

Entrecot de ternera al jugo de chalotas, gratinado de patatas y verduras a la parrilla

O

Corvina al vapor sobre arroz negro meloso, crema de albahaca y piñones.

Semi-frío de chocolate blanco y negro con caramelo de naranja

Café e infusiones

Tarta detalle

Bodega

Vino blanco Marqués de Cáceres (D.O.Rioja)

Vino tinto Marqués de Cáceres Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Cervezas, refrescos, agua mineral

52€ IVA no incluido

MENÚ
CELEBRACIONES

siempre



MENÚ 4

Ajoblanco MS con helado de mandarina y caramelo Pedro-Ximenez

Bacalao confitado sobre tatín de ratatouille y crema de ajo confitado

Taco de ternera asada en confitura de frutos secos, polenta
gratinada y verduritas de temporada

Tatín de manzana templada con salsa cremosa de mazapán y helado
de leche merengada

Café e infusiones

Tarta detalle

Bodega

Vino blanco Marqués de Cáceres (D.O.Rioja)

Vino tinto Marqués de Cáceres Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Cervezas, refrescos, agua mineral

55€ IVA no incluido

MENÚ
CELEBRACIONES

siempre



MENÚ INFANTIL

Entremeses Individuales:

Ensalada rusa, jamón serrano, queso, croquetas de aove y calamares fritos

Segundo Plato a elegir 15 días antes del evento

Escalope de ternera; empanado o a la parrilla

Pechuga de pollo a la parrilla

Hamburguesa a la parrilla

Todos los segundos platos arriba mencionados llevan como acompañamiento patatas fritas

Helado Variado

Bebidas

Agua mineral, refrescos, zumos y bebidas no alcohólicas.

26€ IVA no incluido

MENÚ
CELEBRACIONES

TELES

siempre



MENÚ VEGETARIANO

Crema de espárragos con taquito de queso caramelizado

Bolsita crujiente con ragú de tofu y verduritas salteadas al aceite de
sésamo, salsa al curry madrás

Risotto cremoso de champiñones con caramelo de naranja y
vinagreta de verduritas asadas

Helado de baileys, brownie de cacao amargo y plátano caramelizado

MENÚ
CELEBRACIONES

TELES

siempre



MENÚ VEGANO

Timbal de piña y guacamole especiado, mezclum de frutos secos y agridulces de la pasión

Tatín de ratatouille

Espárragos planchados y aceite de setas anaranjado

Estrudel de pak choi, tofu y chitake al estilo thai, moussaka de berenjenas con pasas y pastel de patata relleno de boloñesa de brócoli

Crujiente de manzana con sorbete de frutos rojos

MENÚ CELEBRACIONES

BARRA LIBRE

Las primeras 2 horas de barra libre tendrán un precio de 24€, incluyendo en este destilados no premium y refrescos pertinentes

Si lo desea podemos añadir destilados premium a su barra libre, esto tendrá un coste adicional de 12€ sobre el precio inicial.

A partir de la segunda hora el coste de la barra libre por hora de cada comensal será el siguiente

- 8€ destilados no premium ·
- 14€ destilados premium ·



MENÚ CELEBRACIONES

ANIMACIÓN

A su disposición ponemos nuestro servicio de DJ profesional para garantizar el ritmo y el buen ambiente durante la barra libre de su celebración.

Este tiene un coste sobre el precio del menú de 400€ IVA no incluido. No obstante, si tiene en mente otro tipo de actuación o programa para amenizar su evento, háganoslo saber, será un placer para nosotros proporcionárselo.



DECORACIÓN Y ARREGLOS FLORALES

MENÚ
CELEBRACIONES

En nuestro equipo contamos con una decoradora profesional que se encargara de decorar su evento.

En el precio del menú incluimos una decoración estándar tanto para el cocktail aperitivo, cena o almuerzo y barra libre si se contratase.

No obstante si desea otro tipo de decoración para su evento háganoslo saber, le pondremos en contacto con nuestra decoradora para proporcionarselo.



¡MUCHAS GRACIAS!

HOTELES

Mejor siempre