

MIS
HOTEL
Mejor siempre



TU MOMENTO CON NOSOTROS...MEJOR SIEMPRE

ÍNDICE

Menus de trabajo

Menus de gala

Menu tipo buffet

Barra libre

Animación

Arreglos florales y decoración



· Celebraciones de empresa ·

A continuación ponemos a su disposición nuestra selección de menús para celebraciones de empresa.

Estos se dividen en tres modalidades; de trabajo, de gala, y menús tipo buffet.

Con esto queremos conseguir ofrecerle la opción que mejor se adecue a su evento, no obstante si tiene algún otro requisito no recogido en nuestros menús háganoslo saber, haremos todo lo posible por facilitárselo.

siempre



MENÚ DE TRABAJO

AS
TELES
siempre



MENÚ 1

Crema de tomate con pesto de langostinos y piñones

Lomo de ternera asado en su jugo, puré de patata olivada y verduras a la parrilla

Macedonia de fruta de temporada con mousse de frutos rojos

Café e infusiones

Bodega

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

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

Agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 27€ IVA no incluido

MENÚ DE TRABAJO

AS
TELES
siempre



MENÚ 2

Pastel templado de verduras a la parrilla con queso feta y aceite de orégano

Tataki de atún marinado, vinagreta de sésamo y schitake de wok de verduras

Tiramisú de salsa de café y amaretto

Café e infusiones

Bodega

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

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

Agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 32€ IVA no incluido

MENÚ DE TRABAJO

AS
TELES
siempre



MENÚ 3

Ensalada de bacalao confitado con pimientos del piquillo rellenos de malagueña y ajo blanco

Taquitos de salmón al vapor de mandarina sobre compota de puerro y perlitas de verduras

Mousse de queso y membrillo

Café e infusiones

Bodega

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

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

Agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 34€ IVA no incluido

MENÚ DE TRABAJO

AS
TELES
siempre



MENÚ 4

Brotos de ensalada con tatín de queso de cabra y vinagreta de frutos rojos

Solomillo de cerdo, jugo de setas y pasas, patatas risoladas y verduritas de temporada.

Capricho tres chocolates

Café e infusiones

Bodega

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

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

Agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 36€ IVA no incluido

MENÚ DE TRABAJO

AS
TELES
siempre



MENÚ 5

Salmón marinado “Gravelachs” con espárragos verdes y mahonesa de cítricos

Parmentier cremoso con jamón de pato y aceite de naranja

Lomitos de dorada plancheado sobre tumbet de verduras y emulsión del piquillo

Mousse de coco tropical

Café e infusiones

Bodega

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

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

Agua mineral, refrescos, cerveza

Precio: 40€ IVA no incluido

MENÚ 6

Sorrentinos de queso fresco y gambas con salsa cremosa de limón y mascarpone.

Solomillo de ternera con caramelo de vino de los montes, higos, patatas mortero con ajos confitados y verduritas a la plancha

Mousse de gianduja con sablé de chocolate

Café e infusiones

Bodega

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

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

Agua mineral, refrescos, cerveza

46€ IVA no incluido

MENÚ DE TRABAJO

AS
TELES
siempre



· Menús de Gala ·

A continuación ponemos a su disposición nuestra selección de menús de gala para celebraciones de empresa.

Con esto queremos conseguir ofrecerle la opción que mejor se adecue a su evento, no obstante si tiene algún otro requisito no recogido en nuestros menús háganoslo saber, haremos todo lo posible por facilitárselo.



MENÚ 1

MENÚ GALA

Langostinos en ensalada multicolor con mayonesa de mango y piperana de verduritas confitadas

Vichissoise de espárragos trigueros, virutas de jabugo y aceite de choriceros

Solomillo de ternera con reducción de jugo de pimienta de Jamaica, gratinado de patatas y moussaka de verduras

Mousse de dos chocolates con natilla ligera de Baileys

Café e infusiones

MENÚ GALA

MENÚ 2

Carpaccio de rape y tartar de atún, vinagreta de mejillones y aceitunas

Bolsita crujiente de vieiras y langostinos

Lomo de ternera blanca asada, cremosa de setas, patatas especiadas y ragú de verduras

Mousse de dos chocolates con natilla ligera de Baileys

Café e infusiones

Bodega

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

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

Agua mineral, refrescos, cerveza

56€ IVA no incluido

· Menús Tipo Buffet ·

A continuación ponemos a su disposición nuestra selección de menús buffet para celebraciones de empresa.



MENÚ TIPO BUFFET

siempre



MENÚ BUFFET CARIHUELA

Este menú esta pensado para un evento a partir de 50 comensales

- Gazpacho andaluz con picatostes ·
 - Crudites ·
 - Ensalada César ·
- Ensalada de tomate y mozzarella ·
 - Ensalada griega ·
 - Ensalada riojana ·
- Ensalada malagueña con bacalao ·
 - Ensalada de papaya con pollo ·
- Ceviche de corvina con aguacates ·
- Rollitos de espárragos con salmón ·
 - Escalibada de verduras ·
- Tortilla de calabacines y chorizo ·
 - Fideua con ali-oli ·
- Supremas de merluza en salsa ·
- Solomillo de cerdo ibérico con revuelto de setas ·
 - Croquetas de jamón ·
- Espinacas a la catalana ·
- Patatas salteada lionesas ·
- Verduritas variadas a la parrilla ·
- Surtido variado de postre ·

Café e infusiones

Bodega

Vino blanco Marqués de Cáceres (D.O. Rioja)
Vino tinto Marqués de Cáceres Crianza (D.O. Rioja)
Agua mineral, refrescos, cerveza

36€ IVA no incluido

MENÚ TIPO BUFFET

MS
TELES
siempre



MENÚ BUFFET COSTA DEL SOL

Este menú está pensado para un evento a partir de 50 comensales

- Sopa minestrone ·
- Crudites ·
- Jamón con melón ·
- Ensalada caprese ·
- Ensalada de pimientos con cebolla fresca ·
- Ensalada griega con langostinos ·
- Ensalada de atún con tomate ·
- Ensalada de espinacas, beicon y queso ·
- Aguacates rellenos de fruta y salpicón de marisco ·
- Huevos con salmón, salsa rosa ·
- Tortilla española ·

- Albóndigas de ibérico en salsa ·
- Pierna de cordero asado ·
- Arroz negro ·
- Supremas de salmón con salsa de cítricos y cebollino ·
- Quiche ·
- Champiñones a la crema ·
- Patatas risoladas al romero ·
- Tortillitas de camarones ·

- Surtido variado de postre ·

Café e infusiones

Bodega

Vino blanco Marqués de Cáceres (D.O. Rioja)
Vino tinto Marqués de Cáceres Crianza (D.O. Rioja)
Agua mineral, refrescos, cerveza

38€ IVA no incluido

MENÚ TIPO BUFFET

MS
TELES
siempre



MENÚ BUFFET AMARAGUA

Este menú esta pensado para un evento a partir de 50 comensales

- Gazpacho andaluz con picatostes ·
- Crema del día ·
- Crudites ·
- Jamón con melón ·
- Ensalada brasileña ·
- Ensalada de coliflor ·
- Ensalada de lombarda y manzana ·
- Ensalada alemana ·
- Mejillones escabechados ·
- Ensalada de pimientos asados ·
- Ensalada de champiñones y beicon ·
- Ensalada de papaya y gambas ·

- Salmón ahumado ·
- Langostinos cocidos ·
- Quiche Lorraine ·
- Paté de pollo al estragón ·
- Tortilla de bacalao y pimientos ·
- Croquetas de jamón y queso ·

- Pescaditos fritos ·
- Corvina plancha ·
- Solomillo de cebón a la naranja ·
- Pechugas de pollo en brochetas ·
- Paella valenciana ·

- Patatas asadas ·
- Menestra de verduras ·

Café e infusiones

Bodega

Vino blanco Marqués de Cáceres (D.O. Rioja)
Vino tinto Marqués de Cáceres Crianza (D.O. Rioja)
Agua mineral, refrescos, cerveza

44€ IVA no incluido

MENÚ VEGETARIANO

MENÚ TRABAJO 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 VEGANO

MENÚ TRABAJO 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



BARRA LIBRE

MENÚ TRABAJO

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 TRABAJO ANIMACIÓN

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 TRABAJO
DECORACIÓN Y
ARREGLOS
FLORALES**

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

En el precio de los menús de gala incluimos una decoración estándar para su 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