

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

CÓCTELES 2022

PREPARE SU CÓCTEL

Componga el cóctel a su gusto, eligiendo la mitad de opciones frías y calientes, entre dulces y salados.

Todos nuestros aperitivos se servirán por separado y a razón de 2 unidades de cada referencia.

TENTEMPIÉ de 4 a 7 aperitivos mínimo

ALMUERZO o CENA de 8 a 13 aperitivos mínimo

PRECIOS POR PERSONA

4 opciones	18,00 €	8 opciones	30,00 €	12 opciones	42,00 €
6 opciones	24,00 €	10 opciones	36,00 €	13 opciones	45,00 €
7 opciones	27,00 €	11 opciones	39,00 €		

Para viernes noche, fines de semana y festivos, válidas las opciones a partir de 39,00€

Para grupos a partir de 150 personas, confirmaremos si se puede ofrecer íntegramente el menú elegido una vez recibido.

Es muy importante indicar el cóctel elegido con 15 días de antelación para poder garantizar que se puede ofrecer íntegro.

Se puede privatizar un salón (sujeto a disponibilidad) a partir de 16 comensales o abonando 75,00€ IVA incluido, en concepto de servicio de camarero.

En caso de querer personalizar la celebración, el hotel proporcionará el contacto de profesionales externos para asesorarles y ayudarles cumpliendo con todos los requisitos legalmente exigidos de los siguientes servicios:

- Audiovisuales
- Espectáculos
- Fotomatón
- Iluminación y decoración floral o general
- Maestra de Ceremonias
- Animación
- etc

Si se contratan servicios externos con empresas ajenas al hotel, se deberá aportar la documentación legalmente exigida y el hotel quedará exento de cualquier responsabilidad al respecto.

NOTA: VÁLIDOS HASTA MARZO 2023 - IVA INCLUIDO

OPCIONES FRÍAS

BLINIS DE SALMÓN MARINADO CON MANTEQUILLA DE LIMA
BLINIS DE CAVIAR DE SALMÓN CON MANTEQUILLA DE RÁBANOS
TARDALETAS DE CANGREJO
DADITOS DE QUESO MANCHEGO CURADO
MINI CROISSANT VEGETAL
BOMBÓN CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA Y MANGO CON MERMELADA DE NARANJA
SURTIDO DE CANAPÉS
CHAPATITAS VARIADAS
TARDALETAS DE ENSALADILLA RUSA
SELECCIÓN DE COCAS HUERTO DEL CURA
PAN DE CRISTAL CON ANCHOAS Y PIMIENTOS
PAN DE CRISTAL CON LOMO IBÉRICO Y TOMATE RAF
MINI TORTILLAS DE PATATA Y VERDURA
BROCHETA DE PIÑA Y LANGOSTINOS
CUCHARITAS DE AGUACATE Y SALMÓN MARINADO
VASITO DE GAZPACHO ANDALUZ
VASITO DE GAZPACHO DE MELÓN
VASITO DE MOUSSE DE QUESO CON SARDINA AHUMADA Y CONCASSE DE TOMATE

OPCIONES EXTRAS FRÍAS

SUPLEMENTO DE 4€ IVA INCLUIDO POR PERSONA Y OPCIÓN

SELECCIÓN DE SUSHI (MAKI, SASHIMI, TEMAKI Y URAMAKI)
MINI BARRITAS DE PAN RÚSTICO Y JAMÓN IBÉRICO
CUCHARA DE BERBERECHOS CON GELATINA DE CÍTRICOS
COCAS DE ESCALIVADA Y ANCHOAS DE BOTA
MINI SANDWICH DE PAN DE CENTENO CON ROAST-BEEF Y MOSTAZA
TARDALETAS DE ENSALADILLA DE MARISCO

OPCIONES CALIENTES

CRUJIENTE DE DÁTIL, BACON Y ALMENDRAS CON MASCARPONE, COULIS DE TOMATE
BROCHETA DE LANGOSTINO CRUJIENTE, AL CURRY ROJO
BROCHETA DE PULPO EN TEMPURA CON MOJO PICÓN
PIRULETA DE QUESO DE CABRA CON CREMA DE CALABAZA
NIDO DE PATATAS Y CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
NIDO DE PATATAS Y CROQUETAS DE BOGAVANTE CON SALSA TÁRTARA
COCA DE SOBRASADA Y HUEVOS DE CODORNIZ
SAQUITOS DE PULPO Y BOLETUS
MINI PAN BAO SÁNDWICH CLUB
MINI PAN BAO CON PATO AGRIDULCE Y VERDURAS
BOMBONES DE QUESO CAMEMBERT Y MEMBRILLO CON CEBOLLA CAMELIZADA
TEMPURA DE VERDURAS CON SALSA ROQUEFORT
CROQUE MONSIEUR DE LACÓN Y QUESO BRIE
WANTÓN DE LANGOSTINOS Y PUERROS CON MAHONESA TEMPLADA DE AJÍ
DELICIAS DE ELCHE
JAMÓN DE CERDO ASADO SOBRE PAN CRUJIENTE Y SALSA DE TOMILLO
VASITOS DE CREMA TEMPLADA DE CALABAZA

OPCIONES EXTRAS CALIENTES

SUPLEMENTO DE 4,50€ IVA INCLUIDO POR PERSONA Y OPCIÓN

CAZUELITA DE ARROZ DE VERDURAS
CAZUELITA DE FIDEUÁ
BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO Y BERENJENA CON SALSA AGRIDULCE
MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA Y SHIITAKE
CHUPA-CHUPS DE CODORNICES CON SALSA AGRIDULCE

POSTRES

REPOSTERÍA VARIADA

BROWNIE CON HELADO DE DULCE DE LECHE Y SALSA DE FRAMBUESA

MINI COULANT DE CHOCOLATE

CRÊPE DE CREMA CON SALSA DE CHOCOLATE Y NARANJA

TULIPAS DE SORBETE DE LIMÓN

BROCHETAS DE FRUTA

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

Carrer Porta de la Morera, 14 | 03203 Elx - Alicante
www.hotelhuertodelcura.com