

MENU GRUPOS 2011



COPA DE BIENVENIDA

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto Solar Viejo, cava Brut Freixenet, cervezas, refrescos, cocktail de frutas, aguas minerales

Drinks: white wine Mediterranean, red wine Solar Viejo, cava Brut Freixenetl, beers, sofá drinks, cocktails fruits and mineral waters.

COCKTAIL 1

Chupito de salmorejo
Salmorejo shot
Chupito de ajoblanco de piña
Pineapple ajoblanco shot
Dado de atún marinado
Marinated Tunna
Bocadito de arroz y salmón
Salmon Sushi
Bocadito de arroz y emperador
Wordfish Sushi
Pinchito de mozzarella, tomate y albahaca
Tomato, mozzarella and basil brochette

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto Solar Viejo, cervezas, cava Brut Freixenetl, refrescos, Cocktails de frutas y aguas minerales

Drinks: white wine Mediterranean, red wine Solar Viejo, cava Brut Freixenet, beers, soft drinks, cocktails fruits and mineral waters



COCKTAIL 2

Chupito de salmorejo
Salmorejo shot
Chupito de ajoblanco de piña
Pineapple ajoblanco shot

Dado de atún marinado
Marinated Tuna

Bocadito de arroz y salmón
Salmon Sushi
Bocadito de arroz y emperador
Wordfish Sushi

Pinchito de mozzarella, tomate y albahaca
Tomato, mozzarella and basil brochette

Bolitas de queso con guirlache de almendras
Cheese with almonds

Brocheta de chistorritas
Baby sausages brochette

Bocadito de jamón con tomate
Ham with tomato on toast

Langostinos crujientes con yogurt y menta
Crispy king prawns with yogurt and mint sauce

Croquetitas de ave
Poultry croquettes

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto Solar Viejo, cervezas, cava Brut Freixenet, refrescos y Cocktails de frutas

Drinks: white wine Mediterranean, red wine Solar Viejo, cava Brut Freixenet, beers, soft drinks, cocktails fruits and mineral waters

Menú 1

Crema de marisco con Timbal de langostinos y verduritas
Shellfish cream with king prawns and sautéed vegetables

**

Crujiente de pato con piña estofada y salsa de mango
Crispy duck with stuffed pineapple and mango sauce

**

Copa de mascarpone y café con helado de Amaretto
Mascarpone cheese mousse with coffee and amaretto ice-cream

**

Café y mignardises
Coffee and Petit Fours

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto Solar Viejo y aguas minerales
Drinks: white wine Mediterranean, red wine Solar Viejo and mineral waters.
(1/2 botella por persona. ½ bottle per pax)



Menú 2

Ensalada de salmón ahumado, tomate, aguacate y albahaca
Smoked salmon salad, tomato, avocado and basil

**

Lingote de cordero lechal con patatas confitadas y su jugo a la menta
Confited lamb with sautéed potatoes and mint sauce

**

Sopa de chocolate blanco con brownie y helado de vainilla
White soup chocolate with brownie and vanilla ice cream

**

Café y mignardises
Coffee and Petit Fours

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto Solar Viejo y aguas minerales
Drinks: white wine Mediterranean, red wine Solar Viejo and mineral waters.
(1/2 botella por persona. ½ bottle per pax)



Menú 3

Ensalada de langostinos con aguacate con vinagreta de miel y trufa
Avocado and king prawns salad with honey and truffle vinaigrette

**

Meloso de ternera con cremoso de patatas y verduras salteadas
Chinstrap beef sweetened with potatoes creamy and sautéed vegetables

**

Lingotes de manzana y canela con helado de vainilla
Apple and cinnamon cakes with vanilla ice-cream

**

Cafe y mignardises
Coffee and Petit Fours

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto Solar Viejo y aguas minerales
Drinks: white wine Mediterranean, red wine Solar Viejo and mineral waters.
(1/2 botella por persona. ½ bottle per pax)



Menú 4

Gazpacho de remolacha con cebiche de langostinos
Cold beetroot soup with king prawns

**

Lomo de dorada con tosta de escalibada y cremoso dorado
Grilled gilthead with roasted peppers and tomato on toast and gold creamy

**

Meloso de ternera con cremoso de patatas y verduras salteadas
Chinstrap sweetened with potatoes creamy and sautéed vegetables

**

Tubular de queso sobre galleta salada y frutos rojos
Cheese with biscuits and red fruits

**

Cafe y mignardises
Coffee and Petit Fours

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto Solar Viejo y aguas minerales
Drinks: white wine Mediterranean, red wine Solar Viejo and mineral waters.
(1/2 botella por persona. ½ bottle per pax)



Menú 5

Cocktail de bogavante con piña y zamburiñas
Lobster and shellfish cocktail with pineapple

**

Rodaballo asado con cebolleta confitadas y romesco
Roast turbot with confited onions and romesco sauce

**

Solomillo de ternera plancha con tosta de polenta y setas
Grilled Beef sirloin polenta toast and mushrooms

**

Lingotes de manzana y canela con helado de vainilla
Apple and cinnamon cakes with vanilla ice-cream

Cafe y mignardises
Coffee and Petit Fours

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto Solar Viejo y aguas minerales
Drinks: white wine Mediterranean, red wine Solar Viejo and mineral waters.
(1/2 botella por persona / ½ bottle per pax)



Menú 6

Ensalada de langosta con aguacate y mango a la vinagreta de guindas
Lobster salad, avocado and mango sauce with cherry sauce

**

Merluza asada con ensalada templada de verduritas
Roast hake with sautéed vegetables

**

Salteado de solomillo con soja ajetes y setas
Sautéed sirloin beef with soya, spring onions and mushrooms

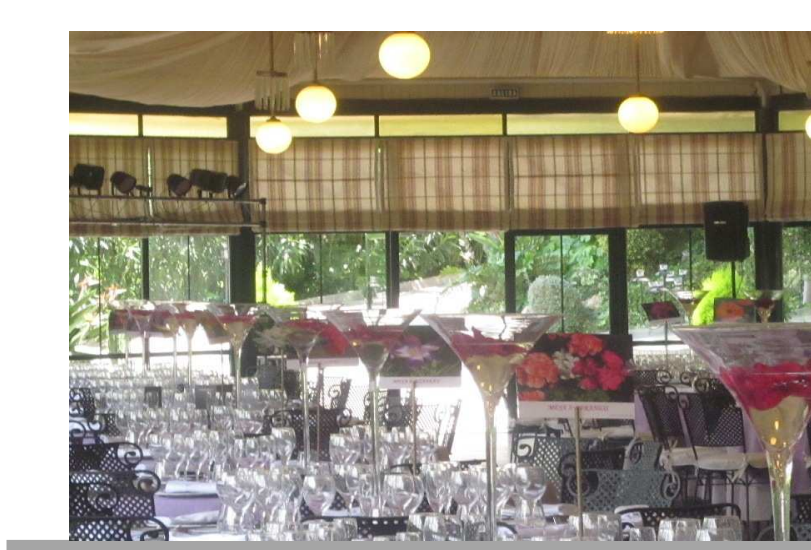
**

Bombón cremoso de moca sobre bizcocho Gioconda y helado de vainilla
Creamy coffee on sponge with vanilla ice cream

**

Cafe y mignardises
Coffee and Petit Fours

Bebidas: vino blanco Mediterranean, vino tinto Solar Viejo y aguas minerales
Drinks: white wine Mediterranean, red wine Solar Viejo and mineral waters.
(1/2 botella por persona / ½ bottle per pax)



OPCIÓN VEGETARIANA

Salmorejo cordobés

Gazpacho de remolacha

Ensalada de pimientos

Ensaladilla de alboronia

Ensalada verde

Verduras naturales salteadas con cremoso rondeño

Raviolis rellenos de espinacas y queso con salsa de soja y setas

Revoltillo de espárragos, setas y pimientos

Risotto de setas

Mismo precio que el menú elegido

Suplementos

Jamón ibérico al corte

Huevos fritos de codorniz

Show cooking de tortillitas

Erizos graten:

Corte de foie

Muslito de codorniz en escabeche

Brocheta líquida de melón con jamón

Brocheta líquida de tomate y mozzarella con albahaca

Brocheta líquida de espárragos blancos, gazpacho y nueces

Brocheta líquida de aceituna gordal, ajos en vinagre y anchoas



Vinos disponibles para Banquetes

Vinos tinto Cr Rioja

- Solar viejo
- Herencia Remondo
- Marques de Vargas

Vino tinto Cr Rivera del Duero

- Valdubon
- Prado Rey
- Emilio Moro

Cava

- Freixenet Brut Baroco
- Segura Viudas

Champagnes

- Henry Abelee
- Moët Chandon

MÚSICA:

Música de amenización y show:

- 1- Guitarrista de ambiente: 3 estilos: Jazz, flamenco o latino y bossa
- 2- Pianista de ambiente: Jazz o latino (sin equipo de música)
- 3- Dúo clásico: violín y piano
Repertorio clásico, cingaro y tangos (con equipo música).
- 4 Trío de Jazz: Piano, bajo y batería (con equipo de música 1000W)
Repertorio: Jazz standards y swing

Música de baile y animación

1. Orquesta
2. D.J. con equipo