

Navidad

MENÚ CELEBRACIÓN

APERITIVO

Entre otros: Surtido de canapés variados, brochetas, gyozas, cocas de diferentes tipos, tartaletas rellenas de mousse de cangrejo, saquitos de queso, dátiles con bacon...

ENTRANTES:

ESTACIÓN DEL MAR

Langostinos en su salsa , surtido de sushi, salmón ahumado.

PATÉS

Cuatro tipos de variedad de patés.

QUESOS

Quesos nacionales e internacionales.

RINCÓN DEL PAN

Pan de cereales, de cebolla, nueces, rústico, integral, aceitunas, ajo, barbacoa, bolitas integrales.

BUFFET FRÍO

Pastel de salmón y cangrejo.
Foie con mermelada.
Surtido de ensaladas y crudités.
Ensalada cleslaw.
Ensalada de patatas alioli.
Ensalada de cangrejo.

RINCÓN DE TAPAS

Cuchcaritas con queso crema, huevos rellenos con mousse de cangrejo, canapés prestige.

**El menú puede cambiar sin previo aviso.*

PLATOS PRINCIPALES:

SHOWCOOKING

Sopa de verduras de temporada.
Crema de zanahoria con jengibre.
Pavo relleno con mini salchichas y salsa de arándanos.
Ternera asada con yorkshire pudding.
Solomillo de erdo a la plancha con salsa pimienta.
Raviolis de bogavante.
Langostinos en hilo de patata con salsa agridulce.

BUFFET CALIENTE

Pierna de cordero asada con salsa de pimienta.
Paupietas pollo en su salsa.
Tournedó de salmón con espinacas salteadas.
Lomo de merluza con gambitas y almejas.
Arroz salvaje con setas y espárragos trigueros.
Hojaldres de queso de cabra y espinacas.
Patatas fritas.
Mejillones en salsa marinera.
Diferentes variedades de patatas.
Corner de verduras.

POSTRES

Fuente de chocolate
Surtido de postres variados. Entre otros: lingotes de Navidad, selección de tartas, pudding navideño, pastelitos variados, trufas...

BODEGA

Vino Blanco Emparrado
Vino Blanco Anec Mut (Chardonnay – Penedès)
Batán de Salas Rosado Joven Somontano
Ederra Selección Especial (Rioja – Tempranillo)

**El menú puede cambiar sin previo aviso.*

Fin de año

MENÚ CELEBRACIÓN

APERITIVO

Entre otros: cazuelitas variadas, twister de langostinos, cucharitas con queso variado, empanadas variadas, croquetas rústicas de cocido...

ENTRANTES:

ESTACIÓN DEL MAR

Langostinos en su salsa , surtido de sushi, salmón ahumado.

PATÉS

Cuatro tipos de variedad de patés.

QUESOS

Quesos nacionales e internacionales.

EMBUTIDOS

Surtido de embutidos variados.

RINCÓN DEL PAN

Pan de cereales, de cebolla, nueces, rústico, integral, aceitunas, ajo, barbacoa, bolitas integrales.

BUFFET FRÍO

Coctel de marisco.

Ensalada de tomate con queso de cabra.

Pastel de cangrejo.

Ensaladas variadas con crudités.

Montaditos de foie con mermelada.

RINCÓN DE TAPAS

Endivias con queso azul y nueces.

Tomatitos con caballa, cebolla roja y vinagreta de lima.

**El menú puede cambiar sin previo aviso.*

PLATOS PRINCIPALES:

SHOWCOOKING

Sopa de cebolla francesa.

Crema de calabaza.

Pavo asado con castañas y manzana.

Solomillo de cerdo asado y relleno al corte.

Solomillo de ternera a la plancha.

Filete de gallo con salsa orly.

BUFFET CALIENTE

Paletilla de cordero asado con miel.

Lomo de bacalao con gambitas y salsa de coñac.

Raviolis de trufa y mozzarella.

Arroz al curry.

Langostino torpedo.

Blanqueta de pollo.

Hojaldritos de jamón y queso.

Mejillones salteados.

Diferentes variedades de patatas.

Corner de verduras.

POSTRES

Fuente de chocolate

Surtido de postres variados. Entre otros: selección de mousses,

Selección de tartas, pastelitos, turrone, polvorones...

BODEGA

Vino Blanco Emparrado

La charla (Verdejo – Rueda)

Vol D'Anima Rosado (Costers del Segres)

Batan de Salas Cabernet Sauvignon (Somotano)

Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut

**El menú puede cambiar sin previo aviso.*

Christmas

CELEBRATION MENU

APPETIZER

Selection of assorted canapés, skewers, gyozas, variety of cocas, tartlets filled with crab mousse, cheese parcels, bacon-wrapped dates...

STARTERS

SEAFOOD STATION

Prawns in their sauce, sushi selection, smoked salmon.

PATÉS

Four types of pate.

QUESOS

National and international cheeses.

BREAD CORNER

Cereal bread, onion bread, walnut bread, rustic bread, whole grain bread, olive bread, garlic bread, barbecue bread, whole grain rolls.

COLD BUFFET

Salmon and crab cake.

Foie gras with jam.

Assorted salads and crudités.

Coleslaw.

Garlic alioli potato salad.

Crab salad.

TAPAS CORNER

Cream cheese spoons, deviled eggs with crab mousse, canapés.

**The menu is subject to change without prior notice.*

MAIN COURSES

SHOWCOOKING

Seasonal vegetable soup.

Carrot and ginger cream.

Turkey stuffed with mini sausages and cranberry sauce.

Roast beef with yorkshire pudding.

Grilled pork tenderloin with pepper sauce.

Lobster ravioli.

Prawns in potato nests with sweet and sour sauce.

HOT BUFFET

Roast leg of lamb with pepper sauce.

Chicken paupiettes in sauce.

Salmon tournedos with sautéed spinach.

Hake loin with shrimp and clams.

Wild rice with mushrooms and asparagus.

Goat cheese and spinach pastries.

French fries.

Mussels in marinara sauce.

Selection of potatoes.

Vegetable corner.

DESSERTS

Chocolate fountain.

Assortment of various desserts.

Christmas tart, selection of cakes,

Christmas pudding, assorted pastries, truffles...

WINE LIST

White Wine Emparrado

White Wine Anec Mut (Chardonnay – Penedès)

Batán de Salas Rosado Joven Somontano

Ederra Special Selection (Rioja – Tempranillo)

**The menu is subject to change without prior notice.*

New year's eve

CELEBRATION MENU

APERITIF

Selection of assorted dishes, prawn twisters, variety of cheese spoons, savoury turnovers, rustic croquettes...

STARTERS

SEAFOOD STATION

Prawns in their sauce, sushi selection, smoked salmon.

PATES

Four varieties of pate.

CHEESES

National and international cheeses.

COLD CUTS

Assortment of various cold cuts.

BREAD CORNER

Cereal bread, onion bread, walnut bread, rustic bread, whole grain bread, olive bread, garlic bread, barbecue bread, whole grain rolls.

COLD BUFFET

Seafood cocktail.

Tomato and goat cheese salad.

Crab cake.

Selection of salads with crudités.

Foie gras savouries with jam.

TAPAS CORNER

Endives with blue cheese and walnuts.

Cherry tomatoes with mackerel, red onion, and lime vinaigrette.

**The menu is subject to change without prior notice.*

MAIN COURSES

SHOWCOOKING

French onion soup.
Pumpkin cream.
Roast turkey with chestnuts and apple.
Roast and stuffed pork tenderloin.
Gurnard fillet with orly sauce.

HOT BUFFET

Honey Roast shoulder of lamb.
Cod fillet with prawns and brandy sauce.
Truffle and mozzarella ravioli.
Curry rice.
King prawn.
Chicken fricassee.
Ham and cheese pastries.
Sautéed mussels.
Selection of potatoes.
Vegetable corner.

DESSERTS

Chocolate fountain.
Assortment of desserts.
Selection of mousses, selection of cakes,
Pastries, nougats, shortbreads...

WINE LIST

White Wine Emparrado
La charla (Verdejo – Rueda)
Vol D'Anima Rosado (Costers del Segres)
Batan de Salas Cabernet Sauvignon (Somotano)
Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut

**The menu is subject to change without prior notice.*