

MENUS DE TRABAJO 2010

MENU 1

APERITIVO DE LA CASA

ESPIRALES CON SALMON Y ESPINACAS EN CREMA DE NARANJA Y QUESO

FIAMBRE DE ALBARDADOS DE TERNERA CON SALSA DE QUESO Y
VERDURAS ASADAS

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE NATA

PRECIO CUBIERTO: 25.70 € (IVA INCLUIDO)

MENU 2

APERITIVO DE LA CASA

TARTAR DE HORTALIZAS Y TRIGUEROS CON SALSA DE CHAMPIÑONES

LUBINA CON REDUCCION DE VERDEJO Y CRUJIENTE DE ESPINACA

ESPUMA DE MAMIA CON DULCE DE POMELO

PRECIO CUBIERTO: 27.90 € (IVA INCLUIDO)

MENU 3

APERITIVO DE LA CASA

CANELONES RELLENOS DE SEPIA Y GAMBAS CON BECHAMEL DE MARISCO

SOLOMILLO DE CERDO ASADO CON PIÑA Y SALSA DE SERENDUELAS

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRAS

PRECIO CUBIERTO: 28.90 (IVA INCLUIDO)

MENU 4

APERITIVO DE LA CASA

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON GAMBAS Y VINAGRETA DE TRUFA

ENTRECOT DE TERNERA CON PESTO DE PARMESANO

TARTAleta DE CARAMELO, NATA Y NUECES

PRECIO CUBIERTO: 30.00 € (IVA INCLUIDO)

MENU 5

APERITIVO DE LA CASA

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MUSLO DE PATO CON
PUERRO Y PASAS

BROCHETA DE RAPE Y MEJILLONES CON SALSA DE MOSTAZA DULCE

SORBETE DE MELOCOTON Y AGUARDIENTE

PRECIO CUBIERTO: 31.10 € (IVA INCLUIDO)

BODEGA

AGUAS MINERALES

VINO TINTO

VINO BLANCO

CAFÉ - INFUSIONES

MENU ESPECIAL LEONES

APERITIVO DE LA CASA

CECINA DE LEON CON TOSTAS DE PAN CON TOMATE

SOPA DE TRUCHAS LEONESAS

MORCILLO DE TERNERA DE LOS VALLES DEL ESLA

TARTA SAN MARCOS

VINOS DE LA TIERRA

AGUAS, CAFES, INFUSIONES

PRECIO DEL CUBIERTO: 33.00 € (IVA INCLUIDO)

****El número de comensales a facturar será el contratado con el Hotel con 24 horas de antelación a la fecha del evento.**