



APERITIVO DE BIENVENIDA 1: 17 €

Pinchos Donostiarras
Brochetas de Melón asado, Salmón marinado y Sal de Jamón
Chips de Verduritas
Queso Brie empanado con Polvo de Naranja
Bolsitas crujientes de Merluza con Salsa Chambord
Croquetas de la Casa
Jamón Ibérico de Bellota

APERITIVO DE BIENVENIDA 2: 29 €

Brocheta de Pulpo a la Feira
Profiteroles de Foie y Melocotón
Brocheta de Exqueisada de Salmón
Tempura de Trigueros con Mahonesa de Lima
Brocheta Thai de Pollo Yakitori
Crujientes de Faisan
Chips vegetales
Croquetas de la Casa
Cigalitas con empanado de Corn Flakes
Jamón Ibérico de Bellota

APERITIVO DE BIENVENIDA 3: 37 €

Chips Vegetales
Nachos con guacamole
Láminas de jamón ibérico servidos con regañás
Crema de gazpacho verde de manzana (según temporada)
Brocheta de Melón y Cecina
Salmón marinado con salsa de coco.
Bombones de foie y avellanas
Cigarrillos de morcilla con humus
Yakitoris de pollo y mango
Caramelo de faisán
Pulpo con espuma de patata al pimentón.

Bodega: *Refrescos, Finos y Generosos, Cervezas, Vino y Copa de Cava*

Duración: 45 minutos



MENÚS BANQUETE 2011

**** Ofrecemos distintos platos con sus correspondientes precios para que puedan confeccionar su propio menú en función de sus necesidades y gustos (Elegiendo un plato de entre los primeros y segundos que les proponemos) ****

PRIMEROS PLATOS

ENSALADAS:

<i>Carpaccio de Salmón, Mosse de Aguacate y Nachos de Queso.....</i>	<i>14 €</i>
<i>Ensalada de Queso de Cabra, Membrillo y Perlas de Granada.....</i>	<i>11 €</i>
<i>Láminas de Bacalao ahumado, Dados de Cítricos y Picadillo de Aceitunas.....</i>	<i>15 €</i>
<i>Ensalada de Cous-cous acompañado de unos Chupetes de Codorniz en escabeche.....</i>	<i>14 €</i>
<i>Pastel de Cabracho, Mouselina de Huevas de Trucha, Mermelada de Tomate y Galleta de Queso.....</i>	<i>16 €</i>

ENTRADAS CALIENTES:

<i>Pimientos rellenos de Brandada de Bacalao y Salsa de Calabaza.....</i>	<i>7 €</i>
<i>Alcachofas rellenas de una Mousse de Setas sobre salsa de Garbanzos.....</i>	<i>10 €</i>

CREMAS:

<i>Crema de Patata Trufada.....</i>	<i>6 €</i>
<i>Crema de Mejillones con Cereales Fritos.....</i>	<i>9 €</i>
<i>Crema de Coliflor con Mantequilla de Mujol.....</i>	<i>7 €</i>



SEGUNDOS PLATOS

PESCADOS:

<i>Lubina al Horno acompañado de un estofado de Gambas y Setas.....</i>	16 €
<i>Lomo de Bacalao con Guiso de Espinacas y Piñones.....</i>	17 €
<i>Dorada asada, salteado de Trigueros, Avellanas y Bilbaína de Soja.....</i>	13 €
<i>Merluza a la sartén, salteado de Acelgas y Bacon, bañada con su Pil-Pil.....</i>	18 €

CARNES:

<i>Pluma de cerdo ibérico en adobo, fondo de Setas de temporada guisadas y Patatas rotas.....</i>	15 €
<i>Carrillada de Ternera, Crema de Patata, Cebollitas glaseadas y regado con su Jugo de Trufas.....</i>	14 €
<i>Confit de Pato lacado, Cebollitas al Cava y Salsa de Maíz.....</i>	13 €
<i>Solomillo de Ternera, Mouse de Morcilla, Patatas a la Vainilla y Salsa de Morillas.....</i>	17 €
<i>Lomo de Ternera, cama de Patatas a lo Pobre.....</i>	16 €

POSTRES:..... 3 €

BEBIDA: 14 € /persona

- Agua Mineral
- Vino Blanco DO.
- Vino Tinto DO.
- Cava
- Licores de Frutas

EN TODOS LOS MENÚS SE INCLUYEN CAFÉ

Otros servicios:

BARRA LIBRE: 18 € POR PERSONA (2 HORAS) / 10 € POR PERSONA (HORA EXTRA)

DISC JOCKEY: 800 € (2 HORAS) / 300 € (HORA EXTRA)



El menú se ofrecería en nuestros salones de 5.5 metros de altura con luz natural, o en el restaurante La Orza.



ANA MARTIN DE VIDALES SOLIS Departamento Congresos
NOELIA VITORIA FERNANDEZ Departamento Comercial
Teléfono: +34 91 743 83 00 Fax: +34 91 743 83 16
www.hotelpuertamadrid.com