

Menú Comuniones 2012

Antes de empezar a comer, un Coktail para ir chupándose los dedos...y después elija los platos de nuestros Menús Silken Puerta Málaga: una Entrada, un plato principal (Pescado o Carne) y un Postre

COCKTAIL

Mousse de Queso Idiazabal crujiente con Jamón de Bellota
Cucharita de Pulpo con Melón y Pimentón de la Vera
Brocheta de Queso Al Comino con Tomate Baby
Surtido de Croquetas Caseras
Adobo Malagueño con Ali Oli de Albahaca

TALLOS, HIERBAS, VINAGRETAS, PREPARACIONES SUCULENTAS COCINADAS CON RESPETO HACIA EL PRODUCTO...

Hojas Tiernas con Langostinos, Lágrimas de Jabugo, Arándanos deshidratados

Dados de Salmón Ahumado sobre un Lecho de Brotes Verdes, Salasa de Yogur y Nueces

Sopa Fría de Melocotón con Brocheta de Pescado

Crema de Puerros al Aceite de Oliva

Nuestra Porra Antequerana con Jamón de Jabugo y Huevos de Corral

MAR, ROCA, AIRE, ARENA, SOL...

Lomito de Dorada con Cama Roteña y Aceite de Carbón

Merluza con Almejas de Carril en Salsa Verde

Taco de Bacalao confitado en Salsa Samorreta

CARNES IBÉRICAS APETITOSAS, JUGOSAS, DE PASTOS NATURALES...

Medallones Ibéricos de Jabugo a la Pimienta Rosa con Timbal de Patatas Panaderas

Carrilladas de Cerdo Ibérico con Puré de Patatas al Aceite de Oliva al PX

Meloso de Ternera con Cebolla Dulce y Salsa al Vino Tinto

Presa Ibérica de Bellota con Setas de Temporada al Ajillo en salsa Crema **

CHOCOLATE AMARGO, MANTEQUILLA, NATA FRESCA, CREMOSIDAD, ACIDEZ, AROMA... ¡AZÚCAR POR COMPASIÓN!

Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate

Tatín de Manzana cremoso de Leche Merengada y Caramelo Toffee

La Gama de ArtePostre

Los Clásicos de Maestro Pastelero Paco Torreblanca

Bodega y Café están incluidos

Blanco Montespejo (D.O. Sierras de Málaga) o Blanco Viña Sol (D.O. Penedes)

Tinto Beronia Crianza (D.O. Rioja) o Tinto Ederra (D.O. Rioja)

Cava Codorniu Clasico Semi Seco ó Cava Freixenet Brut Excelencia

Aguas Minerales, Refrescos, Cervezas, Café

Precio por persona: 39.70€ IVA Incluido

***Suplemento de Presa Ibérica de Bellota con Setas de Temporada al Ajillo en salsa Crema: 3.75€ IVA incluido por persona.**

Merienda

Mini Bollería Dulce
Montadito de Jamón York
Montadito a la Catalana
Bikini de Salmón y Queso Fresco
Bikini Mixto
Montadito de Lomo
Montadito de Paté
Tramezzino de Atún, Tomate y Mayonesa
Brocheta de Fruta
Café e Infusiones
Zumos Variados
Refrescos
Aguas Minerales

Tarta a elegir entre:

Tarta de Chocolate y Nata
Tarta de Chocolate y Crema Chantilly
Tarta de Turrón
Tarta de Nata y Fresas
Tarta al Baileys
Tarta de Queso
Tarta con Pulpa al Melocotón
Tarta de Frutos Rojos
Tarta de Chocolate y Frambuesas
Tarta de Nata y Crema Chantilly
Tarta de Yema Tostada

Precio por Persona

23,00 €

- Contratación mínima: 20 personas.
- Todos los precios se entienden 8% IVA incluido
- Se reconfirmará 72 horas antes del servicio el número exacto de comensales para su oportuna facturación.



C/Héroes de Sostoa, 17 * 29002 Málaga *
Tel.: 951 01 01 50 * Fax: 951 01 01 51 *
Email: convenciones.puertamalaga@hoteles-silken.com

Menú Infantil

Aperitivos Infantiles

Escalope de Pollo con Patatas Fritas y Aros de Cebolla

Copa de Helado ó Postre del Banquete

Refrescos

Precio

22,50€

HOTEL
PUERTA
MÁLAGA



C/Héroes de Sostoa, 17 * 29002

Málaga *

Tel.: 951 01 01 50 * Fax: 951 01 01 51 *

Email: convenciones.puertamalaga@hoteles-silken.com

