

Navidad 2011



Cenas de empresa, Silken Park Hotel San Jorge

Un año más, con motivo de las fiestas navideñas, desde Silken Park Hotel San Jorge en Calonge – Platja d’Aro nos complace presentarles oferta gastronómica creada especialmente para esta ocasión.

Les ofrecemos una cocina de vanguardia, elaborada bajo supervisión de nuestro equipo gastronómico y con los mejores productos frescos de nuestra comarca.

Disfrute de su cena de empresa en amplios salones privados, adaptables al número de comensales y con magnificas vistas al mar.

Consulte las diferentes opciones que le brindamos o pida un menú personalizado. No dude en contactar con nosotros para cualquier duda o efectuar su reserva:

Teléfono: + 34 972 652 311

hotelsanjorge@hoteles-silken.com

www.parkhotelsanjorge.com

Les deseamos unas felices fiestas!

Menú White Christmas

Crema de calabaza con tostadas de mermelada de cebolla.

Suprema de merluza al Gruyere con pastel de patatas y graten de parmesano

Solomillo de cerdo a las dos cocciones con setas y jugo de su cocción

Bizcocho de naranja con granizado de crema de miel y té rojo

Vinos, aguas minerales, cava, cafés y surtido de dulces navideños

P.V.P 30 €

Menú Holy Night

Espuma de patata con huevo y jamón de D.O. Jabugo

Ensalada de bonito con cremoso de tomate y salsa de anchoas

Crema de boletus con crujiente de pan y polvo de olivas negras

Pollo de payés con sus picadas típicas, gamba de Palamós y jugo de crustáceos

Tarta Tatin de manzana con crema de canela y helado de vainilla

Vinos, aguas minerales, cava, cafés y surtido de dulces navideños

P.V.P 39 €

Menú Jingle Bells

Suave crema de espárragos y codorniz ligeramente escabechada

Croquetas de Gorgonzola y nueces acompañadas de brotes de lechuguitas

Milhojas de foie, anguila ahumada y manzana caramelizada con crema de cebolleta

Suprema de lubina al cava con berberechos infundados al azafrán

Confit de pato sobre puré muy cremoso al aceite de oliva y jugo de carne

Copa de frutos rojos y naranja con licuado de hierbabuena

Vinos, aguas minerales, cava, cafés, licores y surtido de dulces navideños

P.V.P 44 €

Menú Let it snow

Pasta brick rellena de foie y manzana acompañada de berros y miel

Pastel tibio de buey de mar con salsa de queso manchego y aroma de albahaca

Ostra frita con harina de pistacho verde sobre espuma de coliflor

Taco de rape con parmentier trufada y verduritas deshidratadas

Medallón de ternera con jugo de española y un milhojas de butifarra de perol

Sopa fría de yogurt a la vainilla con gelatina de frutos rojos

Soufflé de chocolate negro con sorbete de aceite de oliva virgen

Vinos, aguas minerales, cava, cafés, licores y surtido de dulces navideños

P.V.P 49 €
