



PALACIO DEL
NEGRALEJO

ALMUERZO-CENA EMPRESA 2017

© Palacio del Negralejo. Ctra. San Fernando a Mejorada. Km.3 - 28522 Rivas-Vaciamadrid (Madrid) | Tlf.: 91 669 11 25 eventos@negralejo.com

MÁXIMA EXPRESIÓN EN 5 SENTIDOS

APERITIVO PARA AÑADIR A MENÚ

En frío:

Bocadito de jamón ibérico y salmorejo Cordobés sobre pan polar
Mini Focaccia de anchoa
Chip cremoso de berberecho
Tartaleta de espárragos verdes con huevas de trucha
Milhojas de salmón ahumado y cremoso de queso
Brocheta de pulpo a la Gallega y su cachelo
Chupito de crema de melón con polvo de iberico
Brocheta de cherry y queso de cabra al toque de Módena
Cucharita de Roast-beef con cebolla caramelizada
Foie al P.X. sobre pan de miel

En caliente:

Piruleta de pintada especiada
Muslito de codorniz con confitura de tomate
Pincho de calabacín con langostinos
Nuestro capricho de Bacalao
Croquetitas cremosas de jamón
Croquetitas de boletus
Caramelito de faisán, queso de cabra y piña
Rollito de morcilla con piñones
Mini hamburguesa al “toque”
Vasito de Bisque de carabinero con picadillo de langostino
Cappuccino de Idiazábal con arándanos
Brocheta de langostinos al mojo de cilantro
Mini albóndigas de pato a la naranja

BEBIDAS:

Blanco “Siglo XXI” Monopole (D.O. Rueda)
“Viña Real” (D.O. Rioja) &
Cerveza de barril, Zumos y Refrescos variados.

3 fríos & 2 calientes -25 minutos -12 euros pp

4 fríos & 4 calientes-45 minutos 18 euros pp

*****servicio de maestro cortador 120 euros + iva**

Córner de Maestro Jamonero

Jamón Ibérico -300€ + IVA

Jamón de Bellota - 500 € + IVA

Jamón Gran Reserva - 550 € + IVA

Recomendamos un Jamón por cada 130 Invitados

*****servicio de maestro cortador 120 euros + iva**

Otros Córners & Show cooking

Sushi Bar con Sushi Man

Buffet de Quesos Nacionales e Internacionales

Córner de Tostas de Huevos de Codorniz y Sobrasada-Virutas de Jamón de Pato-Virutas de Trufa

Córner de Migas castellanas con Uvas & Pasas

Barra de Mojitos &Caipirinhas&Daikiris

Corner de Ostras

*******Rogamos nos pidan cotización***

MENÚ EMPRESA 60 MINUTOS

PRIMEROS DE INVIERNO

Bisque de carabineros con langostinos en juliana
Crema de bogavante al aroma de Brandy
Crema de calabacín con cremoso al aceite de trufa
Crema de setas de temporada con virutas de jamón de pato

PRIMEROS DE VERANO

Quenelle de queso con membrillo en crema templada de espárragos blancos al vinagre de sidra
Salmorejo Cordobés con picadito de huevo y virutas de ibérico
Vichyssoise con crujiente de puerro, cebolleta y lascas de almendra

SEGUNDOS

Volt auVent relleno de Merluza con Tosta de Gambas
Crêpes rellenos de Centollo y Gambas al estilo tradicional
Tartar de atún rojo en cama de ralladura de ajitomate, aceite de hierbabuena y crujiente de patata
Carrillera de ternera al vino tinto con patatas y zanahorias baby

POSTRES

Tarta de chocolate negro | Tarta de chocolate blanco | Tarta selva negra

BEBIDAS

Agua mineral | Monopole siglo XXI | Viña Real Plata (D.O. Rioja)
Café e infusiones

48 €/ pp

***A elegir, un primero, un segundo, un postre**

MINIMO 50 PERSONAS | DURACION 60 MINUTOS

MENÚ EMPRESA DEGUSTIBUS- 90 MINUTES'

PRIMEROS

Ensalada de ventresca de bonito con pimientos escabechados en nuestra cocina

Pudding de salmón con salsa de mostaza de Dijon.

Pastel de gambas con muselina de ciboulette

Ensalada tricolor, con queso de cabra y piñones

Ensalada de jamón pato y foie con galleta de pan de pasas y mermelada de higo

Ensalada de perdiz roja escabechada con verduritas encurtidas y tartar de tomate

SEGUNDOS

Milhojas de Ternera y puré al aroma de Trufa & Col rellena de verduritas

Faisán relleno a las uvas & arroz princesa en su jugo

Confit de pato Grand Marnier con manzana caramelizada y lombarda dulce

Noisse de ternera en salsa Soubise y trufa

Laminado de Wantong con Shitaki y rabo de toro al vino tinto con atadillo de trigueros

Escalopines de ternera al Marsala

POSTRES

Timbal de queso y frutas de temporada con Parfait de nata

Torrija "Negralejo" sobre sopa de chocolate blanco

Coulant de chocolate sobre crema inglesa y menta

Fresas confitadas en vaina de vainilla con sopa de yogurt y crujiente de caramelo

Cremoso de queso con espuma de nata y sopa de frutas del bosque

Milhoja de queso mascarpone al café con sopa de tiramisú

Frutos rojos con sopa de chocolate blanco

BEBIDAS

Agua mineral | Monopole siglo XXI | Viña Real (D.O. Rioja)

Café e infusiones

58€/pp

***A elegir, un primero, un segundo, un postre**

MINIMO 50 PERSONAS | DURACION 90 MINUTOS

INFORMACIÓN ADICIONAL

Estos menús están planteados para reuniones de trabajo con un servicio de entre 60 y 90 minutos de duración cena o almuerzo, en caso de alargar estos tiempos se ruega pedir cotización, o contratar otro servicio durante el mismo.

◆ **DEL COCKTAIL:**

- El precio del cocktail se aplicará por una duración máxima de 45 minutos.

◆ **DEL COMEDOR Y EL MENÚ:**

- Tenemos a su disposición una extensa gama de platos vegetarianos que pueden ser alternativa al menú general, en el caso de que fuese necesario.
- **La duración estimada de los servicios está planteada sin interrupciones desde el inicio de mismo. Toda prolongación que se solicite deberá ser cotizada por parte de Palacio del Negralejo SL según las necesidades del evento que el cliente nos solicite. La duración de un servicio de almuerzo/cena es de un máximo de 90 minutos desde su inicio**
Los cocteles tiene la duración que marca en menús y la cena va a continuación del coctel previo

◆ **DE LAS REUNIONES DE TRABAJO:**

- El Palacio del Negralejo puede organizar su reunión de trabajo, incentivo, congreso, etc. Tenemos capacidad para el montaje de la sala plenaria, salas alternativas, zonas de exposición, ... con la posibilidad de aportar los medios técnicos necesarios de última generación.

Están a su disposición, además, nuestras zonas de Patios y Jardines, al aire libre, para los momentos de descompresión, desayunos de bienvenida, coffee-breaks, aperitivos.

Podemos ofrecerle servicio de cafetera  NESPRESSO.

0.90 € precio por persona

0.75 € precio por cápsula en barra libre y coffee permanente

Ustedes podrán aportar sus soluciones técnicas, siempre y cuando se cumplan, estrictamente, las normas de las condiciones generales a este respecto

El IVA no está incluido en los precios

**** Informamos que según el Reglamento 1169/2011, nuestros platos pueden contener cualquiera de los alérgenos presentes en el anexo II de dicho reglamento

“INFORMACIÓN PARA LAS PERSONAS ALÉRGICAS O QUE PADEZCAN INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes, información de su interés sobre todos los platos que oferta. Consulte con nuestro personal”

www.negrалеjo.es

