



PALACIO DEL NEGRALEJO

GALA NAVIDAD 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 GALA NAVIDAD

Vasito de crema de carabineros con camarones *Crunch*
Bombón de foie almendrado con compota de manzana asada
Pimientos cherry rellenos de queso crema y olivada negra
Pops de codorniz con salsa pepitoria
Palitos rellenos de morcilla y manzana

BEBIDAS

Agua mineral
Monopole Siglo XXI D.O Rueda
Viña Real Reserva D.O Rioja
Cava Raimat Brut Nature Chardonnay-Xarelló

Duración 35 Minutos

CAVA DE BIENVENIDA

Duración 15-20 Minutos

OTROS CÓRNER & SHOW COOKINGS

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
Jamón Ibérico Con Maestro Cortador

******Roqamos nos pidan cotización**

PRIMEROS

Timbal de ahumados navideños con su guarnición en milhojas
Ensalada de jamón de pato y *foie* con galleta de pan de pasas y mermelada de higo
Vieira gratinada con muselina de miel sobre polenta de rúcula y batata
Tartar de kumato y atún rojo sobre cama de *ajitomate*
Ensalada de perdiz roja escabechada con verduritas encurtidas y *tartar* de tomate
Ensalada de salmón ahumado con langostinos y anchoas sobre guacamole y mayonesa
Ensalada templada de verduras con quesos *feta*, *provolone*, crujiente de jamón y aceite de La Vera
Milhojas de piña con langostinos y gambas con salsa cocktail

SEGUNDOS

Cordero Asado especial Negralejo
Cochinillo confitado al aroma de romero con patatas *Rosemary*
Bacalao al horno con gratinado de almendras y pasas y crujiente de espinacas
Lubina a la espalda con salsa bilbaína pimientos de piquillo y patatas panaderas
Lomos de merluza en salsa verde con guisantes, almejas y gambas
Escalopines de ternera fina de Ávila con crema de hongos y patatas *risoladas*
Solomillo de ibérico con verduras, peras a la menta y su toque agridulce
Magret de pintada rellena de *foie* y virutas de trufa con salsa de uvas
Tournedó de buey y medallón de *foie* al P.X.

ASSIETE DE POSTRES NAVIDEÑOS

Crema de turrón de Jijona
Tartaleta cítrica al cava
Bocadito de *praliné* y avellanas
Cremosos de chocolate blanco y maracuyá
Macetita de crema y frutos rojos

BEBIDAS

Agua mineral
Monopole Siglo XXI D.O Rueda
Viña Real Reserva D.O Rioja
Cava Raimat Brut Nature Chardonnay-Xarelló
Café & infusiones

***A elegir: un primero, un segundo & *assiete* de postres navideños**

OTROS SERVICIOS

Disc Jockey 2 HORAS

Barra libre

SERVICIO COMPLETO CENA DE GALA NAVIDAD

APERITIVO

CENA

BARRA LIBRE 2 HORAS*

*SERVICIO DE DJ NO INCLUIDO

PALACIO DEL
NEGRALEJO

www.negrалеjo.es



PALACIO DEL
NEGRALEJO