



PALACIO DEL NEGRALEJO

COCTEL BUFFET PAELLA 2018

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

MÁXIMA EXPRESIÓN EN 5 SENTIDOS

COCKTAIL PARA AÑADIR A MENU:

En frío:

Jamón Ibérico y emulsión de tomate sobre pan de *focaccia*
Brocheta de *antxo* del Cantábrico y queso manchego curado
Chips de patata violeta con cremoso de berberecho
Tartaleta de ahumados, verduritas y salsa tártara
Steak tartar con suave de *wasabi* y sal ahumada
Chupito de salmorejo tradicional con polvo de Ibérico y AOVE
Perla de *mozzarella* y tomate *cherry* con pesto de albahaca y piñones
Dado de salmón ahumado con mayonesa de soja y cítricos
Bombón de *foie* almendrado con compota de manzana asada
Cucharita de quinoa y escalibada con cebolla *crunch*
Pimientos *cherry* rellenos de queso crema y olivada negra
Montadito de *roastbeef* y cebolla caramelizada

En caliente:

Croquetas cremosas de jamón Ibérico
Croquetas de *Boletus Edulis*
Pops de codorniz confitados con salsa pepitoria
Langostinos empanados en coco con mahonesa de *kimchee*
Samosas de ternera al *curry* con salsa de yogur aromática
Mini rollitos cantoneses con salsa de chile dulce
Dados de merluza a la andaluza con alioli suave de lima
Mini albóndigas de pato en salsa de naranja y *Cointreau*
Palitos rellenos de morcilla, piñones y manzana reineta
Pintxo de presa ibérica y pimientos del país con *romesco*
Vasito de crema de carabineros con camarones *crunch*
Brocheta de pulpo, patata raté y aceite de pimentón
Yogur templado de *foie*, frutos rojos y polvo de maíz frito
Mini burger de ternera con queso *cheddar* y salsa de tomate especiada
Piruleta de pintada caramelizada en soja y jengibre

Bebidas:

Blanco Monopole Siglo XXI, D.O. Rueda
Viña Real Crianza, D.O. Rioja
Cerveza de barril, Refrescos & Agua Mineral
3 fríos & 2 calientes – 25 minutos
4 fríos & 4 calientes – 45 minutos

BUFFET DE MINI ENSALADAS

Caprese con albahaca

Mediterránea con pasta

Ensalada Campera

BUFFET DE QUESOS NACIONALES

Queso manchego curado

Queso de tetilla

Queso Idiazábal

Torta del casar

Suave crema de cabrales a la sidra

BUFFET DE ARROCES SHOW COOKING **

A ELEGIR 2 VARIEDADES

Arroz de marisco

Fideuá a la levantina

Arroz negro con sepia y gambas

Arroz de la huerta

Arroz mixto

Arroz del *señoret* (con todo peladito)

Con limón natural y ali oli

POSTRES

Brochetas de fruta de temporada

Surtido de repostería de bocado

Trufas de chocolate y naranja

Vasito de sopa de chocolate blanco y frutos rojos

Mínimo 50 personas

Duración del servicio: 90 minutos

OPCIONAL

COPA DE BIENVENIDA

Opción A: Cava de bienvenida

Opción B: Sangría & rebujito

Opción C: refrescos, vino blanco y tinto & cerveza

CORNER DE MAESTRO JAMONERO

Jamón Ibérico, Consorcio de Jabugo Capa Negra Cebo.

Jamón Ibérico 100% de Bellota de Jabugo, 959 Real Ibérico de Consorcio de Jabugo.

** Recomendamos un jamón por cada 130 invitados

*** Cortador de jamón no incluido en el precio: recomendamos 1 cortador para 2 jamones, uno pre-cortado y 1 durante coctel

CORNERS AND SHOW COOKING***

Sushi bar con *sushi man*

Buffet de quesos nacionales e internacionales

Córner de tostas de huevos de codorniz servidas sobre sobrasada, virutas de jamón de pato y virutas de trufa

Córner de migas castellanas con uvas y pasas

Barra de mojitos, caipiriñas y daiquiris

Córner de ostras

****Rogamos nos pidan cotización*

www.negralejo.es

