



MENÚ GALA EMPRESAS 2017

© 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

EN FRÍO

Bocadito de jamón ibérico y salmorejo Cordobés sobre pan polar
Mini Focaccia de anchoa
Chip de 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 ibérico
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
Copita de Pollo al curry

****A elegir 5 referencias frías+5 referencias calientes**

BEBIDAS

Blanco “Siglo XXI” (D.O. Rueda)
“Viña Real” (D.O. Rioja) &
Cerveza de barril, Zumos y Refrescos variados
Raimat Brut Nature & Cava Rosé

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

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**

“DE MARTA”

ENTRANTES

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
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

Volt au Vent 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

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

BODEGA

“Siglo XXI” (D.O. Rueda)-“Viña Real” Reserva (D.O. Rioja)
Café y/o infusiones con trufas
Rimat Brut Nature Chardonnay-Xarello
-Brandy,
Pacharán, Whisky y Licor de Manzana

87,00 Euros/Persona

El precio incluye el cocktail y el menú

*****En caso de elegir un menú sin entrante, se añadirán al coctel 2 referencias frías + 2 referencias calientes**

“VILLA LAURA”

ENTRANTES

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

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

Pato con berenjenas y crema de uvas

Ensalada de salmón marinado y langostinos con salsa de eneldo

Ensalada de ventresca y carabineros escabechada

Foie confitado sobre hielo pileé y pan de especias

SEGUNDOS

Solomillo al P.X, Patatas Loreto, cebollitas glaseadas y zanahorias Vichy

Solomillo a la broche con salsa Perigueux & Patatas risoladas y calabacín relleno al aroma de trufa

Merluza con holandesa de caviar de Erizo de mar & Patatas al vapor y atadillo de verduras

BODEGA

“Siglo XXI” (D.O. Rueda)-“Viña Real” Reserva (D.O. Rioja)

Café y/o infusiones con trufas

Raimat Brut Nature Chardonnay - Xarello

-Brandy, Pacharán, Whisky y Licor de Manzana

98,00 Euros/Persona

El precio incluye el cocktail y el menú**En caso de elegir un menú sin entrante, se añadirán al coctel 2 referencias frías + 2 referencias calientes**

“DOÑA MANUELA”

ENTRANTES

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

Crema de carabineros con juliana de marisco

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

Ensalada de foie y jamón de pato al vinagre de frambuesa

Ensalada de Bogavante a la Albahaca

Lomo de lubina con salsa Meniere, patatas al vapor y verduritas

Merluza con holandesa de caviar de Erizo de mar & Patatas al vapor y atadillo de verduras

SEGUNDOS

Cordero Asado a la miel del Romero con patatas y cous-cous de orejones y pistacho

Tournedó a la “Antigua” & Patatas risoladas, calabacines rellenos y zanahorias baby

Tostón “Negralejo” con su compañía habitual

BODEGA

“Siglo XXI” (D.O. Rueda)-“Viña Real” Reserva (D.O. Rioja)

Café y/o infusiones con trufas

Raimat Brut Nature Chardonnay - Xarello

-Brandy, Pacharán, Whisky y Licor de Manzana

107,00 Euros/Persona

El precio incluye el cocktail y el menú**En caso de elegir un menú sin entrante, se añadirán al coctel 2 referencias frías + 2 referencias calientes**

POSTRES O TARTAS

TARTAS & BISCUIT “NEGRALEJO”

Chocolate Blanco

Mousse de chocolate negro

San Marcos

Capuchina (De Yema)

De fruta

Selva Negra

Biscuit

Biscuit a la vainilla con salsa de frambuesa

Biscuit a la vainilla con salsa de chocolate

Biscuit a la menta con salsa de chocolate

ó

NUESTRO POSTRES “NEGRALEJO”

Carpaccio de naranja y leche frita al perfume de azahar

Hojaldre a la crema de vainilla con queso y frutas el bosque

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

PALACIO DEL
NEGRALEJO

DATOS DE INTERÉS

INCLUIDO

Espacio de aparcamiento para todos los asistentes

Servicio de Camareros

Cocktail de Gala

Espacio seleccionado

La ornamentación floral natural está incluida en los precios de los menús.

La duración estimada de los servicios está planteada sin interrupciones desde el inicio del mismo. Toda prolongación que se solicite deberá ser cotizada por parte de Palacio del Negralejo S.L, según las necesidades del evento que el cliente nos solicite.

La duración de un servicio de almuerzo/cena es de un máximo de 4 horas a contar desde la hora de inicio de la misma.

NO INCLUIDO

Fiesta después de la cena amenizada por un Disc-Jockey, acompañada en todo caso de un servicio de Barra Libre para los invitados.

SERVICIO DE BARRA LIBRE..... 12,00 €/Persona 1Hora; 18,00 €/Persona 2Horas;

SERVICIO DE DISC-JOCKEY..... 975,00 €/Total

El precio del Disc-Jockey incluye el pago a la Sociedad General de Autores de España.

El precio de la Barra Libre **incluye** los productos más habituales y las marcas más conocidas que normalmente suelen solicitar los invitados. Asimismo si se contratan 3 horas serviremos una recena consistente en: una pierna braseada al corte, medias noches variadas y bufet de golosinas que se servirán durante la tercera hora de Fiesta (la Celebración deberá tener un mínimo de 50 invitados)

IVA no 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.negralejo.es

