



PALACIO DEL
NEGRALEJO

GALA SABOR ESPAÑOL 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

MEDITERRANEO Y LEVANTE

Cocina en Vivo, se elaborarán diferentes **arroz levantinos**, elaborados en el momento y servidos en pequeños platitos cómodos de degustar

Paella Valenciana
Arroz negro
Fideua
Arroz a banda

Se acompañarán de ali-oli, limón natural

CÓRNER DE EMBUTIDOS CATALANES

Fuet, butifarra blanca, bull, longaniza, sobrasada, que se acompañarán de surtido de panes y tomate natural

Típico también de Levante son las **verduras**, se presentarán en un carro, desde donde se podrán elegir y hacer a la parrilla

CÓRNER DE SANDRÍAS Y CAVA

Sangría
Agua de Valencia
Sangría de cava a la hierbabuena

Adornado con un gran puesto de Cava, presentado con hielo.

BARRA DE NARANJAS

que se exprimarán para que se pueda degustar el Zumo Natural

LOS POSTRES EN BUFFET

Ensaimada de cabello de angel
Ensaimada de nata
Crema catalana
Empiñonados
Turrón Jijona
Turrón de Alicante

MESETA CASTELLANA Y EXTREMADURA

CÓRNER DE TORTILLAS Y HUEVOS

Cocinero cuajando tortillas de patata
Huevos de codorniz, con sobrasada, jamón, queso manchego
diferentes tipos de Panes, acompañados de aceites.

CÓCTEL DE LAS MEJORES VERDURITAS

Expuestas en carro de verduras
Brochetitas de verduras a la parrilla | Alcachofitas glaseadas
Patatas rellenas de “salsa brava” | Tartaleta de patata con bacon y puerros
Buñuelos de verduras | Calabacines rebozados

CÓRNER-BUFFET DE:

Migas del Zagal | Los mejores quesos manchegos
Pisto Manchego | Judías estofadas de Barco de Avila

CORNER DE IBÉRICOS EXTREMEÑOS

Jamón de Jabugo, con maestro cortador
Chorizo de Salamanca | Lomo embuchado | Patatera | Morcón
Acompañado de Puesto de Panes y Aceites

BARBACOA AL MOMENTO DE:

Morcilla de Burgos | Choricitos | Brochetas de Pinchos Morunos
Churrasco | Chuletón de Ávila | Costillas Asadas

Todo ello acompañado de pequeños panecillos, patatas asadas, verduritas

BUFFET DE POSTRES CASTELLANOS

Bartolillos | Pestiños | Leche frita | Canutillos | Tocino de cielo | Pastelitos

ANDALUCÍA

En entrada se recibe con un rebujito para todo el que entre a este área

CORTADOR DE JAMÓN Y VENECIADOR

Junto al Venenciador para poder degustar el exquisito jamón de Huelva

BUFFET DE TOMATES

Carro de tomates decorativo con todas las variedades

Sal negra

Sal rosa

Sal blanca

Panes y aceites

CÓCTEL DE:

Tacita de Salmorejo con virutas de jamón y huevo

Chupito de Cerveza de Tomate

Copita de tomate y aguacate

Tartar de tomate con queso fresco y frutos secos

Gazpacho a la hierbabuena

BEBIDA ESPECIAL

Coctel de Blody Mary con apio

PUESTOS VARIANTES

Aceitunas negras

Aceitunas rellenas de piminetto, pepinillo, cebolletas

Aceitunas manzanilla

Pepinillos en vinagre

PESCADITO FRITO

Boquerones | Bienmesabe | Tortillas de camarones | Chopitos | Calamares

NORTE DE ESPAÑA ZONA CANTÁBRICA

BARCA DE MARISCO

Gamba | Gambón | Langostino | Nécora

MESA DE PULPO

Pulpo a la Feira con cachelos,

BUFFET DE “PINTXOS”

Escalibada | Piperrada de bacalao | Anchoas al ajitomate
Empanadas de vieiras, de atún | Pimientos rellenos de centollo
Boquerones a la Bilbaina

MESA DE CONSERVAS NATURALES

Mejillones en escabeche | Anchoas en aceite | Ventresca de Bonito
Berberechos al natural | Atún encebollado

CAZUELITAS

Fabada asturiana | Almejas a la marinera | Chipiron con arroz blanco
Purrusalda de verduras | Marmitako de atun

BUFFET DE “POSTRES DEL NORTE”

Arroz con leche | Quesada Pasiiega | Tarta de Santiago | Peras del “caserio”
Canutillo a la crema

BARRA DE VINOS Y ESCANCIADOR

Ribeiro | Albariño | Rioja | Sidra Natural Asturiana

PALACIO DEL
NEGRALEJO

COMÚN A TODAS LAS ZONAS

Barra de vinos y bebidas

Cerveza de grifo

Refrescos

Zumos

Aguas

Viña Real D.O. Rioja

Siglo XXI Rueda

Barra de Gin Tonic *****120 últimos minutos

Beefeater, Tanqueray, London Dry, Bombay Sapphire, Hendricks con tónicas Fever Tree, Nordic Mist, Schweppes, acompañado de : limón, lima, pepino, bayas de enebro, anís estrellado

Precio por persona: 130€

Duración: 3 horas

PRECIOS SIN IVA

****Esta opción de menú estará disponible para aquellos eventos que tengan un mínimo de 250 asistentes.**

Decoración floral: paniculata en lechera,
Mesas de apoyo con mantelería blanca o negra
Sillas de madera estilo rústico
Misma mantelería para barras

NO incluye

Mantelería estilo rústico, cuadros: 8 euros + IVA por mantel mesa rectangular

Mantelería estilo rústico, cuadros: 6 euros + IVA por tira para tableros buffet de 2 metros

Decoración guirnalda farolillos: 390 euros + IVA

Decoración: Guirnalda luces: 1600 euros + IVA por espacio

Chill out: 450 euros + IVA por juego. 2 en blanco 1 en negro

******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

