



PAJACIO DEL
NEGRALEJO

COCTEL-BUFFET CAZUELITAS 2019

© 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

FRIOS

Chupito de salmorejo tradicional con polvo de Ibérico
Totopos de maíz con emulsión de aguacate y cilantro
Dado de *quiche* de brócoli y *granna padano*
Montadito de *roastbeef* y cebolla caramelizada
Bombón de *foie* almendrado con compota de manzana asada
Brocheta de antxoa del cantábrico y queso manchego curado
Brocheta de cherry y queso de cabra al toque de Módena
Chips de patata violeta con cremoso de berberecho
Cucharita de quinoa y escalibada con cebolla crunch
Dado de salmón ahumado con mayonesa de soja y cítricos
Jamón ibérico y emulsión de tomate sobre pan de foccacia
Perla de mozzarella y tomate cherry con pesto de albahaca y piñones
Pimientos cherry rellenos de queso crema y olivada negra
Steak tartar con suave de wasabi y sal ahumada
Tartaleta de ahumados, verduritas y salsa tártara

CALIENTES

Brocheta de langostinos al mojo de cilantro
Brocheta de pulpo, patata raté y aceite de pimentón
Cappuccino de Idiazábal con arándanos
Caramelito de faisán, queso de cabra y piña
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Croquetas de boletus edulis
Dados de merluza a la andaluza con ali oli cítrico
Langostinos empanados en coco con mahonesa de kimchee
Mini albóndigas de pato en salsa de naranja y cointrau
Mini burger de ternera con queso cheddar y salsa de tomate especiada
Muslito de codorniz con confitura de tomate
Nuestro capricho de Bacalao
Palitos rellenos de morcilla, piñones y manzana reineta
Pincho de calabacín con langostinos
Pintxo de presa ibérica y pimientos del país con romescu
Piruleta de pintada caramelizada en soja y jengibre
Pops de codorniz con salsa pepitoria
Samosas de ternera al curry con salsa de yogur aromática
Vasito de crema de carabineros con camarones crunch
Yogur templado de foie, frutos rojos y polvo de maíz frito

En Cazuelita o en Buffet

De arroz meloso de hongos y verduritas
De pollo al ajillo
De albóndigas de ternera en salsa española
De mini albóndigas de pato en salsa de naranja
De butifarra salteada
De pollo al curry con frutos secos
De meloso de ternera en salsa de vino tinto
De daditos de solomillo de buey al cabrales
De txipirones guisados con patatas
De bacalao con piquillos confitados
De arroz del señoret (todo peladito)
De merluza en salsa verde

POSTRES**

A elegir: mini bocaditos o 3 postres

Mini Bocaditos

Tartaleta de dulce de leche y frambuesa
Pastelito de tarta de queso
Trufas de chocolate y naranja
Crema de pistacho y frambuesa
Tartaleta de lima limón

Postres

Mini Eclaires: pistacho, chocolate y nata
Vasito de sopa de chocolate blanco y frutos rojos
Vasitos de queso, galleta y frutos rojos
Bocado de chocolate en 2 texturas
Brownie de chocolate blanco y nueces
Brochetas de fruta de temporada

BARRA DE VINOS

SELECCIÓN DE 2 VINOS TINTOS

Viña Real Crianza D.O. Rioja

Celeste Roble D.O. Ribera de Duero

SELECCIÓN DE 2 VINOS BLANCOS

Viña Esmeralda D.O. Penedés

Siglo XXI D.O. Rueda



PALACIO DEL
NEGRALEJO

OPCIONAL

COPA DE BIENVENIDA

Opción A: Cava de bienvenida

Opción B: Sangría & Rebutito

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

CORNERS AND SHOW COOKING***

Sushi bar con *sushi man*

Buffet de quesos nacionales e internacionales

Corner 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*

PALACIO DEL
NEGRALEJO

www.negralejo.es

