



PALACIO DEL NEGRALEJO

CASUAL GALA 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

COPA DE BIENVENIDA: A ELEGIR UNA OPCIÓN

Opción A: Cava de bienvenida

Opción B: Sangría & rebujito

Opción C: refrescos, vino blanco y tinto & cerveza

Duración del servicio 20-25 minutos a la llegada

CENA

PRIMEROS

(elegir 1 opción)

Lasaña de verduras de temporada y hongos con *bechamel* ahumada y *crumble* de parmesano

Crêpes rellenos de verduritas y txangurro con *bechamel* ahumada y *crumble* de parmesano

Ensalada de de bacalao confitado y tomates asados, con vinagreta de naranja y sésamo

Mezcla de lechugas, ahumados y langostinos con vinagreta de mango y mostaza

Tartar de tomate, hojas verdes y langostinos con mayonesa suave de *wasabi* y tomate *crunch*

SEGUNDOS

(elegir 1 opción)

Solomillo de Cebón al PX con pastel de patata y verduritas risoladas*

Solomillo de Cebon con patata graten y suave salsa de idiazabal*

Solomillo de Cebón a la Mostaza Antigua con crujiente de patata y puerro*

Merluza en salsa verde con almejas y gambas, con patatas confitadas*

Cochinillo lechal confitado con patatas panadera y reducción de su jugo*

Cordero lechal asado tradicional al estilo de Negralejo*

Lubina a la plancha con salsa bilbaína, pimientos confitados y chips de ajo*

POSTRES

Mousse de albaricoque y crema de chocolate blanco

Milhoja de crema de queso y frutos rojos

Coulant de chocolate sobre crema de vainilla

Tarta de *mousse* de coco y té *matcha*

Tarta de chocolate blanco, mango y maracuyá

Tarta de *mousse* de café con crocanti de almendra

Café & infusiones

BEBIDAS

Vino blanco Monopole Siglo XXI D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja

Cerveza, refrescos y agua mineral

A ELEGIR: 1 PRIMERO + 1 SEGUNDO + 1 POSTRE

Duración del servicio 90 minutos*MAXIMO 120 MINUTOS**

OPCIONAL

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 *romescu*
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

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

