

HOYO 19^{by} NEGRALEJO

Comuniones 2020

NUESTROS MENÚS

Todos nuestros menús se componen de:

1 primero*, 1 segundo* y 1 Tarta a elegir de nuestro obrador y nuestra bodega.

Le ofrecemos diferentes alternativas de entrantes, sorbetes... por si quisieran completar su menú.

Este menú se debe cerrar con previsión y exactitud 1 mes antes del evento.

***Debe ser el mismo menú para todos los asistentes (Mismo primero, segundo y postre)**

****excepto menú alérgenos**

Menú especial alérgenos:

Para evitar contaminaciones cruzadas hemos diseñado un único menú adaptado para:

- Alérgicos a la proteína de la leche de la vaca
- Alérgicos al huevo
- Alérgicos frutos secos
- Celiacos
- Intolerantes a la lactosa

Opciones para añadir al menú

ENTRANTE A AÑADIR

Crema de melón con Jamón de Pato y mango
Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y picadito de huevo
Vychissoise de chirivías con foie y crujiente de puerro
Crema de tomate verde con lascas de Parmesano y albahaca
Crema de calabaza y perdiz escabechada

Suplemento por persona: 5€+ IVA

A COMPARTIR EN CENTRO DE MESA COMO ENTRANTES

Selección de ibéricos (lomo, chorizo y salchichón)
Queso de oveja
Croquetitas de Ibérico
Rollitos de pato y salsa *Yakiniku*

Suplemento por persona: 8 € + IVA

SORBETE ENTRE PLATOS A AÑADIR AL MENU

Limón al cava
Mandarina
Frambuesa
Manzana
Mojito

Suplemento por persona: 4€ + IVA

Nuestros menús

MENÚ 1

Primeros (**A elegir 1 opción)

Clásica ensalada de pimientos con ventresca

Anchoas sobre tartar de tomate y aguacate

Salmón ahumado con langostinos y pequeños brotes

Segundos (**A elegir 1 opción)

Solomillo Ibérico con patata rustida espárragos trigueros

Carrilleras de Ibérico al vino tinto y patata rota

Lomo de dorada a la donostiarra y patata panadera

Postre (**A elegir 1 opción)

Tarta de chocolate crujiente

Clásico San Marcos

Mousse de queso, frambuesa y bizcochito de zanahoria

Selva Negra

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino blanco Monopole Siglo XXI D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja

Cava Rimat Chardonnay-Xarelló

Licores y pacharán

Precio por persona: 58,00 € más 10% I.V.A.

MENÚ 2

Primeros (**A elegir 1 opción)

Ensalada de queso de cabra, chutney de piña, nueces y vinagreta de mango

Primeros brotes con jamón de pato y fresas estofadas

Tartar de salmón aliñado con soja y sésamo sobre guacamole

Segundos (**A elegir 1 opción)

Lomo de merluza a la Vasca

Medallones de solomillo con salsa de trufa y cebollitas glaseadas

Solomillo de cebón al P.X. con chanfaina de boletus

Postre (**A elegir 1 opción)

Tarta de chocolate crujiente

Clásico San Marcos

Mousse de queso, frambuesa y bizcochito de zanahoria

Selva Negra

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino blanco Monopole Siglo XXI D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja

Cava Rimat Chardonnay-Xarelló

Licores y pacharán

Precio por persona: 69,00 € más 10% I.V.A.

MENÚ 3

Primeros (**A elegir 1 opción)

Merluza en salsa verde con almejas y langostinos

Ensalada de carabineros y langostinos al eneldo

Bacalao confitado con pisto de hinojo

Segundos (**A elegir 1 opción)

Tournedó de cebón con trigueros y salsa de Oloroso

Cochinillo lechal asado y patatas a lo pobre

Solomillo de cebón con foie y parmentier ligera trufada

Lechazo asado con patatas panadera

Postre (**A elegir 1 opción)

Tarta de chocolate crujiente

Clásico San Marcos

Mousse de queso, frambuesa y bizcochito de zanahoria

Selva Negra

Bodega

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino blanco Monopole Siglo XXI D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja

Cava Raimat Chardonnay-Xarelló

Licores y pacharán

Precio por persona: 79,00 € más 10% I.V.A

Los Protagonistas

MAYORES DE 4 AÑOS

PRIMEROS

Surtido de Ibéricos
Palitos de Mozzarella
Fingers de pechuga de pollo
Croquetitas de jamón

SEGUNDO ***una sola opción para todos los menús infantiles

Escalopines de Solomillo

O

Delicias de merluza

O

San Jacobo casero

***Acompañados de patatas fritas naturales o ensalada

POSTRE

Pastel de chocolate con helado de vainilla

BEBIDA

Agua mineral, refrescos y zumos variados

Precio por persona: 45,00 € más 10% I.V.A.

MENORES DE 4 AÑOS

ÚNICO PLATO A ELEGIR ENTRE... ***una sola opción para todos los menús infantiles

Escalopines de Solomillo

O

Delicias de merluza

O

San Jacobo casero

***Acompañados de patatas fritas naturales o ensalada

POSTRE

Pastel de chocolate con helado de vainilla

BEBIDA

Agua mineral, refrescos y zumos variados

Precio por persona: 35,00 € más 10% I.V.A.

Menú especial alérgenos:

Para evitar contaminaciones cruzadas hemos diseñado un único menú adaptado para:

- alérgicos a la proteína de la leche de la vaca
- alérgicos al huevo
- alérgicos frutos secos
- celíacos
- intolerantes a la lactosa

MENÚ ADULTO

PRIMERO

Crema ligera de sandía y tomate (adaptado)

SEGUNDO

Solomillo de Ibérico con patata rustida y trigueros (adaptado)

POSTRE

Arroz con leche de coco y lima (adaptado)

Precio por persona: 45,00 € más 10% I.V.A.

MENÚ INFANTIL

PRIMERO

Jamón Ibérico y lomo

Fingers de pollo (adaptados)

Croquetitas de Ibérico (adaptados)

SEGUNDO

Escalopines de solomillo con patatas fritas (adaptados)

POSTRE

Arroz con leche de coco y lima (adaptados)

Precio por persona: 45,00 € más 10% I.V.A.

MENÚ VEGANO

PRIMERO

Ensalada de quinoa con verduritas a la miel

SEGUNDO

Milhoja vegetal con tofu a la plancha

POSTRE

Arroz con leche de coco y lima

Precio por persona: 40,00 € más 10% I.V.A.

Estos menús son aptos para alérgicos a la proteína de la leche de vaca, al huevo, a los frutos secos y para celíacos e intolerantes a la lactosa. Nuestros menús pueden contener trazas de alérgenos contemplados como no peligrosos.

En caso de alergias o intolerancias extremas, por favor, no dude en consultarnos.

Condiciones de Contratación

“Informamos que según Reglamento 1169/2011, nuestros platos pueden contener cualquiera de los alérgenos presentes en el anexo II de dicho reglamento”.

Su evento quedará reservado en firme una vez se realice el depósito de 300,00 € con tarjeta de crédito o transferencia bancaria. En el caso de una anulación posterior, el depósito quedará en poder de Palacio del Negralejo S.L. en concepto de daños y perjuicios por haber tenido bloqueada la fecha.

La elección del menú deberá quedar cerrada con 1 mes de antelación a la fecha del evento. El número de asistentes se establecerá 10 DIAS antes del evento. Y como máximo 3 días antes del evento se debe proceder al pago total del mismo. En caso de producirse consumos extras durante la celebración del evento, deberán abonarse el mismo día en las oficinas de La Posta Real.

Estos precios son para un mínimo de 35 asistentes, en caso de no alcanzar dicha cifra, no dude en ponerse en contacto con nuestro departamento de eventos.

En el acto de realizar la reserva en firme, mediante el pago del depósito y la emisión de su correspondiente factura, ambas partes asumen el conocimiento y la aceptación de todas las normas, condiciones generales e información objeto de este documento.