

MENÚS EMPRESA NAVIDAD 2025





OPCIÓN 1

Aperitivo de bienvenida

Entrantes para compartir

Jamón de Teruel D.O.P. al corte con pan de cañada tostada y tomate rallado.

Tabla de quesos españoles premium con mermelada de tomate y naranja amarga.

Croqueta de gamba roja.

Plato principal a elegir

Bacalao con gratén de jamón y patatas crujientes.

Paletilla de ternasco con patatas panadera.

Postre

Copa de mousse de turrón.

Bodega

Vino blanco Divino Minino D.O. Rueda

Vino tinto Monasterio de las Viñas Crianza

Cava Reyes de Aragón

Café o infusión

Dulces navideños

Precio por persona: 50 € (IVA incluido)



OPCIÓN 2

Aperitivo de bienvenida

Entrante para compartir

Jamón de Teruel D.O.P. al corte con pan de cañada tostada y tomate rallado.

Tabla de quesos españoles premium con mermelada de tomate y naranja amarga.

Croqueta de gamba roja.

Chupito de crema de borraja con virutas de foie.

Plato principal a elegir

Bacalao con gratén de azafrán y patatas crujientes.

Paletilla de cabrito con pastel de patatas y setas.

Postre

Copa de mousse de turrón.

Bodega

Vino blanco Divino Minino D.O. Rueda

Vino tinto Monasterio de las Vilas Crianza

Cava Reyes de Aragón

Café o infusión

Dulces navideños

Precio por persona: 55 € (IVA incluido)



OPCIÓN 3

Aperitivo de bienvenida

Entrante para compartir

Jamón de Teruel D.O.P. al corte con pan de cañada tostada y tomate rallado.

Tabla de quesos españoles premium con mermelada de tomate y naranja amarga.

Croqueta de gamba roja.

Chupito de crema de borraja con virutas de foie.

Lingote de anchoa con mantequilla de trufa.

Plato principal a elegir

Pulpito a la brasa con parmentier de boniato.

Cochinillo asado con patatas panadera.

Postre

Copa de mousse de turrón.

Bodega

Vino blanco Divino Minino D.O. Rueda

Vino tinto

Cava Reyes de Aragón

Café o infusión

Dulces navideños

Precio por persona: 60 € (IVA incluido)

Si lo desea puede completar su menú con estas opciones:



COPA DE BIENVENIDA

Copa de vino tinto, vino blanco o cava

Cerveza

Precio por persona: 3 €

CONSUMICIÓN AL FINALIZAR EL SERVICIO DE COMIDA/CENA

Chupito:2€

Copa de licor: 4 €

Combinado:8€



Barra libre estandar

Ron (Brugal, Cacique, Habana Club 3), Ginebra (Beefeater, Puerto de Indias, Seagrams), whisky (JB, White Label, Ballantines, Dyc) y vodka (Moskovskaya, Eristoff)

Cerveza, refrescos y agua

Precio por persona: 25 € (2 horas)

Barra libre premium

Ron (Brugal, Cacique, Habana Club 3, <u>Matusalen, Barceló añejo, Habana Club 7</u>), Ginebra (Beefeater, Puerto de Indias, Seagrams, <u>Nordes, Bombay, Tanqueray,</u> <u>Hendrick's</u>), whisky (JB, White Label, Ballantines, Dyc, <u>Jameson, Jacks Daniel's</u>) y vodka (Moskovskaya, Eristoff, <u>Absolut, Belverede</u>)

Precio por persona: 30 € (2 horas)

Discomóvil durante 2 horas: 350 €

Reservas:

978210065. Contacto Beatriz eventos@hotelpalaciolamarquesa.com