

Menú Celebración 1

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

*Ensalada de tomate con ventresca de atún, mojama, sardinas ahumadas
y aliño de anchoas, alcaparras y piñones*

Buñuelo de Bacalao con su piel crujiente y "all i oll"

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape

Arroz del Senyoret

Paella Valenciana de pollo, pato y conejo

Postre a elegir entre:

Ensalada de fruta con menta y sorbete de cítricos

Coulant de chocolate con sorbete de cítricos

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 39 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido

Menú Celebración 2

En el Centro de la Mesa

Ensalada de canónigos con salmón, huevos de codorniz, tomate seco y jamón de pato

Medallón de foie con frutos rojos y sésamo

Sepionets a la plancha sobre cremoso de patata y vinagreta de ajos tiernos

Sorbete de limón al cava

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape

Paella de Marisco con cigalitas y gambón

Paella Valenciana de pollo, pato y conejo

Confit de pato con crêpe de peras y salsa de frutos rojos

“Suquet de peix” con almejas y espárragos

Postre a elegir entre:

Ensalada de fruta con menta y sorbete de cítricos

Coulant de chocolate con sorbete de cítricos

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 44 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido

Menú Celebración 3

En el Centro de la Mesa

Jamón Ibérico y Selección de Quesos de Nuestra Tierra

Escalibada con ahumados sobre tartar de berenjena a la llama y vinagreta de anchoas

Fritura del Mar: rape, cazón, calamar, gambón y sepia

Sorbete de cassis al cava

Plato Principal a elegir entre:

Paella de Fideos con rape y pulpo

Paella de Marisco con cigalitas, gambón y langostino

Paella Valenciana de pollo, pato y conejo

Carrillada de ternera estofada con salsa de setas

Merluza con "all-i-pebre" de gambas y almejas

Postre a elegir entre:

Sopa de piña al agua de azahar y helado de coco

Coulant de chocolate con sorbete de cítricos

Bodega Selección del Tridente

Vino blanco, vino tinto, cava al brindis, aguas, cervezas, refrescos y café

Precio: 47 € por persona

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los comensales a la contratación del evento.

Aperitivo cóctel opcional: 6€ por persona

Copas de marcas estándar después del evento: 6€ por copa

Precios con IVA incluido



MENÚS INFANTIL

CELEBRACIÓN 2017

Menú Infantil Celebración

1

En el Centro de la Mesa

Palitos de merluza con salsa César
Nuggets y alitas de pollo adobadas

Plato Principal a

San Jacobo de jamón y queso
con ensalada y patatas fritas

Postre

Helado con mini-gofre y sirope de chocolate

Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis

Precio: 25 € por niño

Menú Infantil Celebración

2

En el Centro de la Mesa

Jamón y Queso
Fingers de pollo y croquetas de cocido
con salsa barbacoa

Plato Principal

Hamburguesa con ensalada y patatas fritas

Postre

Helado con mini-gofre y sirope de chocolate

Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis

Precio: 27 € por niño

Menú Infantil Celebración

3

En el Centro de la Mesa

Jamón y Queso
Variado de calamar y sepia a la andaluza

Plato Principal

Paella de pollo deshuesado

Postre

Helado con mini-gofre y sirope de chocolate

Aguas, refrescos y Cava Infantil al brindis

Precio: 29 € por niño

El menú elegido tendrá la misma composición para todos los niños a la contratación del evento.

El Menú Infantil será servido para niños de hasta 12 años.

Precios con IVA incluido