

MENÚS DE GALA CATERING

COCKTAIL DE BIENVENIDA RITZ

Por cortesía del Hotel Ritz, se incluye en todos los Menús de Gala

SELECCIÓN DE VINOS

Nuestros menús incluyen una cuidada selección de vinos detallada en los mismos.
Gema Vela, nuestra sumiller le propone además las siguientes sugerencias:

La Floración

Suplemento por persona: 3,20 €

Mas Pons Chardonnay
D.O. Penedès

Páramo de Guzmán Crianza
D.O. Ribera del Duero

Castillo de Perelada Brut Rosado
D.O. Cava

El Envero

Suplemento por persona: 8,00 €

Lagar de Costa Albariño
D.O. Rias Baixas

Páramo de Guzmán Crianza
D.O. Ribera del Duero

Segura Viudas Brut Vintage
D.O. Cava

La Maduración

Suplemento por persona: 12,50 €

Lagar de Costa Albariño
D.O. Rias Baixas

Viña Lanciano Reserva ó Raiz Reserva
D.O.Ca. Rioja D.O. Ribera del Duero

Gran Claustro
D.O. Cava

MENÚ DE GALA CATERING

ZURBARÁN

Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva
Bocado de ajoarriero
Crudivés con mayonesa de cebollino
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano
Chips de Verduritas
Chupitos de Temporada

Aperitivos Calientes

Puntas de trigueros con kikos de maíz
Leche frita de gambas y puerros
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce
Chipirones encebollados
Mini hamburguesas Ritz
Rulo de tortilla de patata con cebolla caramelizada
Buñuelos de queso

Menú

Sopa de castañas con hígado de pato caramelizado y pan de especias

€ € € € €

Vieiras a la plancha con ensalada de judías verdes y aceite de nuez

€ € € € €

Carrillera de ternera con crema de zanahorias y sésamo tostado

€ € € € €

Quesada sobre sopa de frutos rojos

€ € € € €

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira Verdejo - D.O. Rueda

Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 118 € IVA incluido

Servicio de camarero incluido

MENÚ DE GALA CATERING

EL GRECO

Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva
Bocado de ajoarriero
Crudivés con mayonesa de cebollino
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano
Chips de Verduritas
Chupitos de Temporada

Aperitivos Calientes

Puntas de trigueros con kikos de maíz
Leche frita de gambas y puerros
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce
Chipirones encebollados
Mini hamburguesas Ritz
Rulo de tortilla de patata con cebolla caramelizada
Buñuelos de queso

Menú

Cecina de añojo de ciervo, almendras tostadas y aceite de oliva virgen

Pescadilla rellena de txangurro en salsa verde de berberechos

Taco de lomo de buey con calabacín, puerros y pétalos de tomate

Sopa fría de cítricos con helado de té verde

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira Verdejo - D.O. Rueda

Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona :126 € IVA incluido

Servicio de camarero incluido

MENÚ DE GALA CATERING

ROSALES

Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva
Bocado de ajoarriero
Crudivés con mayonesa de cebollino
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano
Chips de Verduritas
Chupitos de Temporada

Aperitivos Calientes

Puntas de trigueros con kikos de maíz
Leche frita de gambas y puerros
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce
Chipirones encebollados
Mini hamburguesas Ritz
Rulo de tortilla de patata con cebolla caramelizada
Buñuelos de queso

Menú

Ensalada de jamón de pato y queso de cabra al grill

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Crema de almendras y salmón ahumado

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Lomo de ciervo joven gratin de patatas y salsa de arándanos

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Mousse de chocolate, coulis de naranja y crujiente de piñones

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira Verdejo - D.O. Rueda

Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 134 € IVA incluido

Servicio de camarero incluido

MENÚS DE GALA CATERING FORTUNY

Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva
Bocado de ajoarriero
Crudités con mayonesa de cebollino
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano
Chips de Verduritas
Chupitos de Temporada

Aperitivos Calientes

Puntas de trigueros con kikos de maíz
Leche frita de gambas y puerros
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce
Chipirones encebollados
Mini hamburguesas Ritz
Rulo de tortilla de patata con cebolla caramelizada
Buñuelos de queso

Menú

Crema de boletus edulis y patata ratté

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Crujiente de marisco y viciras a la parrilla en ensalada, vinagreta de balsámico

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Presas de cerdo ibérico a la parrilla y migas manchegas

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Timbal de chocolate, café y vainilla con helado de mango

∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira Verdejo - D.O. Rueda

Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 142 € IVA incluido

Servicio de camarero incluido

MENÚ DE GALA CATERING

RIBERA

Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva
Bocado de ajoarriero
Crudivés con mayonesa de cebollino
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano
Chips de Verduritas
Chupitos de Temporada

Aperitivos Calientes

Puntas de trigueros con kikos de maíz
Leche frita de gambas y puerros
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce
Chipirones encebollados
Mini hamburguesas Ritz
Rulo de tortilla de patata con cebolla caramelizada
Buñuelos de queso

Menú

Sopa de cerezas y queso fresco

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Escalibada de bacalao con verduras asadas

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Paletilla de cordero lechal asado a baja temperatura

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Bavaroise de fruta de la pasión, pañuelo de frambuesa
y sopa de chocolate blanco

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira Verdejo - D.O. Rueda

Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 148 € IVA incluido

Servicio de camarero incluido

MENÚ DE GALA CATERING

MADRAZO

Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva

Bocado de ajoarriero

Crudités con mayonesa de cebollino

Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas

Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano

Chips de Verduritas

Chupitos de Temporada

Aperitivos Calientes

Puntas de trigueros con kikos de maíz

Leche frita de gambas y puerros

Mini rollitos de primavera con salsa agridulce

Chipirones encebollados

Mini hamburguesas Ritz

Rulo de tortilla de patata con cebolla caramelizada

Buñuelos de queso

Menú

Laminado de jamón ibérico con melón y polvo de pistachos

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Crêpes de centolla con salsa de marisco

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Solomillo de cebón con milhojas de patata y queso de Mahón

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Brownie de chocolate y pistacho con helado de nata

☺ ☺ ☺ ☺ ☺

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira Verdejo - D.O. Rueda

Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 156 € IVA incluido

Servicio de camarero incluido

MENÚS DE GALA CATERING SOROLLA

Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva
Bocado de ajoarriero
Crudités con mayonesa de cebollino
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano
Chips de Verduritas
Chupitos de Temporada

Aperitivos Calientes

Puntas de trigueros con kikos de maíz
Leche frita de gambas y puerros
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce
Chipirones encebollados
Mini hamburguesas Ritz
Rulo de tortilla de patata con cebolla caramelizada
Buñuelos de queso

Menú

Carpaccio de atún rojo, olivas negras y Parmesano

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Merluza confitada con vinagreta de tomate y verduras crujientes

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Solomillo de ternera sobre polenta de maíz y salsa “Périgord”

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Tiramisú al amaretto y crema de avellanas

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira Verdejo - D.O. Rueda

Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 174 € IVA incluido

Servicio de camarero incluido

MENÚ DE GALA CATERING

GOYA

Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva
Bocado de ajoarriero
Crudivés con mayonesa de cebollino
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano
Chips de Verduritas
Chupitos de Temporada

Aperitivos Calientes

Puntas de trigueros con kikos de maíz
Leche frita de gambas y puerros
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce
Chipirones encebollados
Mini hamburguesas Ritz
Rulo de tortilla de patata con cebolla caramelizada
Buñuelos de queso

Menú

Terrina de hígado de pato y plátano caramelizado

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Lomo de lenguado crujiente con fricasé de puerros y bacón

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con langostinos

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Bavaroise de pera y chocolate lacteado con salsa de frutos del bosque

Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira Verdejo - D.O. Rueda

Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 186,00 € IVA incluido

Servicio de camarero incluido

MENÚ DE GALA CATERING VELÁZQUEZ

Cocktail de Bienvenida

Selección de bebidas

Aperitivos Fríos:

Sushi de jamón ibérico y tomate con aceite de oliva
Bocado de ajoarriero
Crudités con mayonesa de cebollino
Huevo de codorniz con salmón ahumado y aceite de hierbas
Pizarra de atún y salmón marinados con salsa de soja y suspiro de parmesano
Chips de Verduritas
Chupitos de Temporada

Aperitivos Calientes

Puntas de trigueros con kikos de maíz
Leche frita de gambas y puerros
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce
Chipirones encebollados
Mini hamburguesas Ritz
Rulo de tortilla de patata con cebolla caramelizada
Buñuelos de queso

Menú

Ensalada crujiente de bogavante sobre sopa de tomate

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Lomo de rape alangostado con pulpa de patata al pimentón

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Solomillo “Wellington”

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Espuma de arroz con leche y helado de canela

⌘ ⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Fuente Elvira Verdejo - D.O. Rueda

Lan Crianza - D.O.Ca. Rioja

Parés Baltá Brut Nature - D.O. Cava

Precio por persona : 210 € IVA incluido

Servicio de camarero incluido