



Menú de Navidad

2011



Menús de Navidad

Aperitivos (3 a elegir)

- ✓ Jamón ibérico de jabugo
- ✓ Queso de oveja merina de leche cruda
- ✓ Ensalada de rollos de salmón con huevas de trucha
- ✓ Nécoras fritas con ajos de Pedroñeras
- ✓ Rueda de langostinos tigre con salsa a la naranja
- ✓ Concome sobre copa martini y falsa aceituna de pollo
- ✓ Crepes de centolla flambeado al armagnac
- ✓ Micuit de foie de ganso con corteza de pan de pueblo

Entrantes (1 a elegir)

- ✓ Ensalada de cogollos de perdiz con gulas al ajillo
- ✓ Ensalada arco iris de pimientos con bacalao marinado
- ✓ Hojaldre de pato laqueado con crema de pistacho
- ✓ Zamburiñas gratinadas sobre migas de pan de jamón
- ✓ Mariscada Real (Nécoras, Cigalas, bue de mar) (+12€)
- ✓ Vieras gratinadas con coral (+4 €)
- ✓ Ensalada de cigalas con arroz a la mostaza (+4)
- ✓ Cazuela de bogavante con arroz bomba (+6)
- ✓ Croquetas de centolla



Carnes o pescados (a elegir 1)

- ✓ Confit de pato al ali olí
- ✓ Solomillo ibérico de cerdo con jamón
- ✓ Pechuga de pollo de corral a la trufa
- ✓ Magret de pato al estilo de San Sebastian (+5€)
- ✓ Cilindro de cordero con mollejas y colmenillas (+8€)
- ✓ Cochinillo confitado a 55° con patatas de jijona (+5€)
- ✓ Emperador al strogonoff
- ✓ Mero a la salsa de caviar (+5€)
- ✓ Salmón a la salsa holandesa

Acompañamiento (a elegir 2)

- ✓ Patatas a la crema de setas
- ✓ Sofle de queso con piñones
- ✓ Mosaico de verduras
- ✓ Verduras de temporada a la plancha
- ✓ Tempura de brotes de verdura mini (+3€)
- ✓ Patatas a lo pobre con ajos de peregrino

Postre (a elegir 1)

- ✓ Bombón gigante de ferrero con crema de nueces
- ✓ Tronco de Navidad relleno de nieve de nata
- ✓ Crema de vainilla caliente con frutos del monte
- ✓ Biscuit de Turrón con girlache de chocolate blanco
- ✓ Tulipa de frutas de temporada con jazmín

Precio del menú: 30 € por persona



Detalles del menú Navideño

- ✓ La duración del servicio se estima en una hora y media aproximadamente
- ✓ El menú navideño esta presupuestado para un mínimo de 25 personas
- ✓ Se formalizara el servicio con un contrato firmado por ambas partes

Incluido en el menú

- ✓ Menaje, montaje, Transporte (hasta 25km de alicante centro) y recogida
- ✓ Cocinero y ayudante
- ✓ Camarero perfectamente uniformado (1 por cada 25 comensales)
- ✓ Pan artesano calentito, bebida de vinos, refrescos y aguas durante el evento

Condiciones del pago

- ✓ 25% para la firma del contrato
- ✓ 50% una semana antes de la celebración del banquete
- ✓ 25% El día del banquete

Extras (No incluido en el precio de menú)

- ✗ En Caso de necesitar mesas con mantel y decoración, se facturara +55€/mesa (1 mesa cada 12 personas)
- ✗ Sillas (1€/ por persona)
- ✗ Fundas blancas de sillas (2,5€por persona)
- ✗ Suplemento de café, té e infusiones (+1€ por persona)
- ✗ Suplemento de licores o Copa (+3€ por persona)
- ✗ Suplemento dj con equipo (350€ por 3 horas)

Se admite cualquier tipo de variación en función de las necesidades de cada cliente. Para cualquier observación pónganse en contacto con nosotros y les atenderemos muy gustosamente.

www.masalto.es

Tel: 650 44 58 84 o 902 005 685