



MENÚ DE NAVIDAD 2011 para GRUPOS

MENÚ "A"

Aperitivo

(servido en mesa)

Cucharita de Atún, Mahonesa de Wasabi y Sésamo

Brocheta de Uva y Mozzarella

Surtido de Embutidos con Pan Tomate

Croquetas de Bacalao

Crujiente de Pollo con Salsa Curry

Pasta Filo Crujiente Rellena de Jamón y Queso

MENÚ

Ensalada de Hojas Tiernas con Langostinos, Palmitos y Vinagreta de Trufa

* * *

Solomillo de Cerdo Asado con Salsa de Manzanas y Cebollitas Caramelizadas

* * *

Tarta Massini

Bodega

Cava Rigol

Aguas Minerales

Vino Blanco y Tinto "Canals i Nubiola"

Cafés y Carro de Licores

PRECIO

**€ 36,00 por persona
IVA incluido**

MENÚ "B"

Aperitivo

(servido en mesa)

Damas de Bizcocho y Foie con Pimiento Asado
Cucharita de Atún, Mahonesa de Wasabi y Sésamo
Surtido de Embutidos con Pan Tomate
Brocheta de Champiñón, Piquillo y Taco de Jamón Serrano
Pasta Filo Crujiente Rellena de Queso y Salmón

MENÚ

Ensalada de Piña y Jamón de Pato con Vinagreta de Frutos Rojos
* * *
Merluza en Salsa Costa Brava con Tomate Provenzal y Trigueros Parrilla
* * *
Tarta Opera

Bodega

Cava Rigol
Aguas Minerales
Vino Blanco y Tinto "Canals i Nubiola"
Cafés y Carro de Licores

PRECIO

**€ 38,00 por persona
IVA incluido**

MENÚ "C"

Aperitivo

(servido en mesa)

Cucharita de Gamba con Coulis de Naranja y Cebollino
Damas de Bizcocho y Foie con Pimiento Asado
Surtido de Embutidos con Pan Tomate
Tortilla de Verduras de Temporada
Chupito de Salsa Curry y Palito de Pollo Crujiente
Brocheta de Champiñón, Piquillo y Taco de Jamón Serrano

MENÚ

Ensalada de Mézclum, Queso Rulo de Cabra y Cherrys con Vinagreta de Miel y Anacardos

* * *

Secreto de Cerdo Ibérico con Atadillo de Espárragos y Bacon

* * *

Tarta de Chocolate Amargo

Bodega

Cava Rigol
Aguas Minerales
Vino Blanco y Tinto "Canals i Nubiola"
Cafés y Carro de Licores

PRECIO

**€ 40,00 por persona
IVA incluido**

MENÚ "D"

Aperitivo

(servido en mesa)

Brocheta de Piña y Jamón de Pato
Cucharita de Atún, Mahonesa de Wasabi y Sésamo
Surtido de Embutidos Ibéricos con Pan Tomate
Surtidos de Quesos
Dados de Brie Crujientes con Puré de Albaricoque
Chupito de Salsa Curry y Palito de Pollo Crujiente
Pasta Filo Crujiente Rellena de Chistorra

MENÚ

Ensalada de Salmón Ahumado y Bolitas de Mozzarella con Olivada y Aceite de Lima

* * *

Jamón Asado al Marsala con Cebollitas Glaseadas y Tomate Provenzal

* * *

Brownie con Chocolate Caliente

Bodega

Cava Rigol
Aguas Minerales
Vino Blanco y Tinto "Canals i Nubiola"
Cafés y Carro de Licores

PRECIO

**€ 43,00 por persona
IVA incluido**

MENÚ "E"

Aperitivo

(servido en mesa)

Cucharita de Gamba con Coulis de Naranja y Cebollino
Mini Canelón de Salmón Ahumado y Aguacate con Mermelada de Tomate
Tortilla de Verduras de Temporada
Surtidos de Embutidos Ibéricos
Brocheta de Champiñón, Piquillo y Taco de Jamón Serrano
Dados de Brie Crujientes con Puré de Albaricoque
Tosta de Cremoso de Pollo y Emmental Gratén

MENÚ

Piquillos Rellenos de Brandada de Bacalao con Salsa de Mariscos
* * *
Confit de Pato con Salsa de Cava a los Frutos Rojos y Patatas Rissolé con Picadillo de Setas
* * *
Coulant con Sopa Fría de Vainilla

Bodega

Cava Rigol
Aguas Minerales
Vino Blanco y Tinto "Canals i Nubiola"
Cafés y Carro de Licores

PRECIO

**€ 47,00 por persona
IVA incluido**

PROMOCIÓN ESPECIAL

Para todas aquellas comidas y cenas que se celebren de **Lunes a Miércoles**, se aplicará un

10%de descuento

NOTA

El número definitivo de comensales para el servicio se reconfirmará 48 horas antes del evento. Este será el número a considerar a efectos de facturación.

HOTEL FIRA CONGRESS

C/ José Agustín Goytisolo, 9-11

08908 - L'Hospitalet de Llobregat (BCN)

Tel: 93 267 1800

grupos@firacongress.com

comercial3@alexandrehotels.com