



MS
HOTEL
Mejor siempre



MENÚS CELEBRACIONES

Una elegante mesa, deliciosos bocados, una bonita compañía, y un buen caldo que ayude a no distinguir cualquier malaventura... se entienden como la combinación perfecta para hacer de un día señalado, una fecha especial.

ÍNDICE

COCTEL APERITIVO	1
MENÚ I	3
MENÚ II	4
MENÚ III	5
MENÚ INFANTIL	6
MENÚ VEGETARIANO	7
MENÚ VEGANO	8
SABORES DE TARTA	9
BARRA LIBRE	10
RECENAS	12
ANIMACIÓN	14
ARREGLOS FLORALES Y DECORACIÓN	15

CÓCTEL APERITIVO DE BIENVENIDA

A continuación os detallamos la selección de aperitivos incluidos en todos los menús

- F R Í O S -

Tataki de Atún Rojo Marinado con Piña Caramelizada

Guacamole Especiado y Salpicón de Langostinos

Tiramisú de Foie y Manzana Asada

Ajoblanco Malagueño MS

- C A L I E N T E S -

Mini-Burger de Ternera, Mayonesa de Bacon y Cebolla Frita

Risotto de Puntalette, Setas y Trufa

Taco Desmigado de Cochinillo Glaseado Agridulce

Crema de Tortilla de Patatas con Bacalao Confitado y Cebolleta

CÓCTEL APERITIVO DE BIENVENIDA

- E X T R A S -

A continuación le ofrecemos una lista de posibles estaciones, que puede añadir a su coctel de bienvenida, para darle un toque especial y distintivo.

Jamón Ibérico de Recebo D.O + Cortador

Estación de Sushi hecho al momento

Venenciador

Ostras Francesas

Selección de Quesos Nacionales

Selección de Ibéricos

Champagne (Moët Chandon o G.H. Mumm)

Vermut Nacional

Cervezas Premium

Habanos

Cada selección tendrá un coste adicional,
díganos que opciones le interesa y le calculamos el importe

MENÚ I

- E N T R A N T E -

Salmorejo de Aguacate de la Axarquía
con Tartar de Gamba Blanca y Hueva de Trucha

- P L A T O P R I N C I P A L -

Carrillada Ibérica Estofada al Caramelo de Vino Dulce
y Patata Mortero a la Vainilla

- P O S T R E -

Tiramisú con Espuma de Café y Helado Praliné

Café e Infusiones

Tarta detalle de la casa

- B O D E G A -

Añares Terranova Blanco (D.O. Rioja)

Añares Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada Seco

Finos, Olorosos, Vermuts, Cerveza, Zumos y Refrescos

60,00€ IVA no incluido

MENÚ II

- E N T R A N T E S -

Para compartir al centro de la mesa

Almejas de Carril a la Marinera / Ensalada de Pimientos Asados
Ensaladilla Rusa y Pulpo á Feira / Rosada en Adobo y Puntillitas

- P L A T O P R I N C I P A L -

La elección del plato principal debe ser comunicada 7 días antes del evento

¿Con cuál me quedo?

Corvina al Vapor sobre Crema de Albahaca y Piñones

o

Lomo de Ternera Blanca con
Crema de Queso Curado y Membrillo

- P O S T R E -

Lemon Pie con Sable

Café e Infusiones

Tarta detalle de la casa

- B O D E G A -

Añares Terranova Blanco (D.O. Rioja)

Añares Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada seco

Finos, olorosos, vermouths, cerveza, zumos y refrescos

65,00€ IVA no incluido

MENÚ III

- E N T R A N T E -

Lomo de Bacalao Horneado a la Vizcaína

- P L A T O P R I N C I P A L -

Entrecot de Ternera al jugo de Chalotas,
Gratinado de Patatas y Verduras a la Parrilla

- P O S T R E -

Cre moso de Queso con Salteado de Frutos Rojos
y Espuma de Mango

Café e Infusiones

Tarta detalle de la casa

- B O D E G A -

Añares Terranova Blanco (D.O. Rioja)

Añares Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada Seco

Finos, Olorosos, Vermuts, Cerveza, Zumos y Refrescos

72,00€ IVA no incluido

MENÚ INFANTIL

- E N T R A N T E S -

A elegir dos opciones para compartir al centro de la mesa

Jamón Serrano y Queso Manchego

Guacamole con Nachos

Ensalada Cesar

Nuggets de Pescado

Finger de Pollo

Patatas Fritas, con Salsa Cheddar y Bacon Crujiente

- P L A T O S P R I N C I P A L E S -

La elección del plato principal debe ser comunicada
7 días antes del evento

¿Con cuál me quedo?

Pechuga de Pollo Crujiente con Patatas Fritas

o

Hamburguesa de Ternera con Patatas Fritas

- P O S T R E -

Copa de Helado

26,00€ IVA no incluido

MENÚ VEGETARIANO

- E N T R A N T E -

Crema de Espárragos con
Taquito de Queso Caramelizado

- P L A T O P R I N C I P A L -

La elección del plato principal debe ser comunicada
7 días antes del evento

¿Con cuál me quedo?

Bolsita Crujiente con Ragú de Tofu y Verduritas Salteadas
al Aceite de Sésamo con Salsa al Curry Madrás

o

Risotto de Puntalette, Setas y Trufa

- P O S T R E -

Helado de Baileys, Brownie de Cacao Amargo
y Plátano Caramelizado

MENÚ VEGANO

- E N T R A N T E -

Timbal de Piña y Guacamole Especiado,
Mezcla de Frutos Secos y Agridulces de Fruta de la Pasión

- P L A T O P R I N C I P A L -

La elección del plato principal debe ser comunicada
7 días antes del evento

¿Con cuál me quedo?

Tatin de Ratatouille, Espárragos Plancheados
y Aceite de Setas Anaranjado

o

Strudel de Pak Choi, Tofu y Shiitake al estilo Thai,
Moussaka de Berenjenas con Pasas
y Pastel de Patata relleno de Boloñesa de Brócoli

- P O S T R E -

Crujiente de Manzana con Sorbete de Frutos Rojos

TIPOS DE TARTA A ELEGIR

- T r e s C h o c o l a t e s -

Tres Semifríos de Chocolate; con Leche, Blanco y Negro,
con Bizcocho Aromatizado al Ron y Licor de Avellanas

- S a n M a r c o s -

Capas de Bizcocho Perfumado con Trufa Fría
y Brandy sobre Yema Tostada

- T o f f e e y B a i l e y s -

Capas de Bizcocho Calada con Jarabe de Baileys
y Mousse Ligera de Toffee

- J i j o n a -

Bizcocho de Almendras con Capas de Mousse de Turrón
y Crocante de Almendra

- P o n c h e S e g o v i a n o -

Bizcocho Blanco con Mousse de la Pasión,
Crema Pastelera y Mazapán Tostado

- Q u e s o M a s c a r p o n e -

Tarta de Queso Clásica Horneada y Confitura de Frutos Rojos

- M i l h o j a s d e T u r r ó n y M a s c a r p o n e -

Hojaldre de Mantequilla Caramelizado,
Mousse de Turrón y Crema de Mascarpone

**BARRA
LIBRE**

La barra libre se podrá contratar por botella, o bien por copa

A continuacion se especifica el precio por botella;

65,00€ IVA no incluido Botellas No Premium
85,00€ IVA no incluido Botellas Premium

A continuacion se especifica el precio por copa;

8,00€ IVA incluido Destilados No Premium
14,00€ IVA incluido Destilados Premium

**BARRA
LIBRE**

A continuación detallamos una selección de extras que harán de su barra libre un lugar destacado y singular

Buffet de Golosinas

Buffet de Frutos Secos

Buffet de Chocolate

Estación de Mojitos o Caipiriñas

RECENAS I

Selección de Quesos Nacionales

Selección de Chacinas Ibéricas

Medias Noches Variadas

Selección de Pulguitas Gourmet

Repostería MS Hoteles

8,00€ IVA no incluido

RECENAS II

Selección de Chacinas Ibéricas

Empanada de Pisto Manchego con Atún

Chapata Olvida, Confitura de Tomate y Mozzarella

Roll de Pollo al Curry Madrás y Chutney de Mango

Brioche de Asado a la Mostaza de Hierbas
y Cebolla Caramelizada

Repostería MS Hoteles

12,00€ IVA no incluido

ANIMACIÓN

En nuestro equipo contamos con un DJ profesional para garantizar el ritmo y el buen ambiente durante la celebración del evento

Los servicios de DJ durante el Coctel Aperitivo, Convite y Barra Libre, tendrá un coste de:

650,00€ IVA no incluido

Si solo desea contratar los servicios de DJ durante la Barra Libre, tendrá un coste de:

400,00€ IVA no incluido

No obstante, si considera otro tipo de animación para su evento, háganoslo saber y será un placer proporcionárselo

ARREGLOS FLORALES Y DECORACIÓN

En nuestro equipo contamos con una decoradora profesional que se encargará de decorar su evento

En el precio del menú incluimos una decoración estándar para el Coctel Aperitivo, Convite y Barra Libre

No obstante, si desea otro tipo de decoración para su evento háganoslo saber y le pondremos en contacto con nuestra decoradora