



MS
HOTEL
Mejor siempre



MENÚS TIPO

CÓCTEL APERITIVO

En MS definiríamos un coctel aperitivo como la armonía perfecta entre la convivencia de los invitados, el deleite del paladar, la elegancia y el buen hacer. Si lo que busca es crear un ambiente relajado y jovial, en el que reine el deambulé y el dialogo constante, ciertamente, un coctel aperitivo será lo acertado.

En lo que sigue, encontrara una cuidada selección de bocados, entre los que se intercalan diferente estaciones que le darán un toque divertido a su evento.

ÍNDICE

ESTACIONES	1
MENÚ I	2
MENÚ II	4
MENÚ III	6
BARRA LIBRE	8
RECENAS	10
ANIMACIÓN	12
ARREGLOS FLORALES Y DECORACIÓN	13

ESTACIONES

Todos nuestros menús tendrán una duración de 120 minutos

En el precio irá incluida una decoración estándar

A continuación le detallamos las siguientes estaciones sugeridas para añadir a su coctel aperitivo:

Jamón Ibérico de Recebo D.O + Cortador

Estación de Sushi hecho al momento

Venenciador

Ostras Francesas

Barca de Espetos

Degustación de Arroces

Selección de Quesos Nacionales

Selección de Ibéricos

Champagne (Moët Chandon o G.H. Mumm)

Vermut Nacional

Cervezas Premium

Habanos

Cada estación tiene un coste adicional, díganos que opción le interesa y le calculamos el importe

MENÚ I

- A P E R I T I V O S F R Í O S -

Tataki de Atún Rojo Marinado
con Piña Caramelizada

Guacamole Especiado y Salpicón de Langostinos

Pulpo & Chips

Humus Especiado al Queso Feta

Ajoblanco Malagueño MS

Bravas al Curry

Sardina sobre Tosta y Pisto Olivado

(CONTINÚA)

MENÚ I

- A P E R I T I V O S 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

Solomillo Ibérico con Puré de Dátil y Cous-Cous

Taco de Panceta Confitada, Perlas de Piña

Tortilla Rellena "como en Bilbao"

Ravioli de Rabo de Toro, Compota de Manzana al Romero

Parmentier de Maíz, Crispy de Bacon
y Tapenade de Morcilla

- B O D E G A -

Añares Terranova Blanco (D.O. Rioja)

Añares Crianza Tinto (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada Seco

Finos, Olorosos, Vermuts, Cervezas, Zumos y Refrescos

50,00 € IVA no incluido

MENÚ II

- A P E R I T I V O S F R Í O S -

Tartar de Salchichón de Málaga y Migas de Pan de Higo
Crema de tortilla de Patatas con Bacalao Confitado y Cebolleta
Tataki de Ternera Blanca, Crema Payoya y Chutney del Piquillo
Pulpo & Chips
Guacamole Especiado y Salpicón de Langostinos
Rollito de Pulpo relleno de Atún Picante
Carpaccio de Rape, Vinagreta de Mejillones Olivada
Ajoblanco Malagueño MS

(CONTINÚA)

MENÚ II

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

Parmentier de Maíz, Crispy de Bacon y Tapenade de Morcilla

Taco Desmigado de Cochinillo Glaseado Agridulce

Langostino en Tempura con Ali-Oli Dulce al Vino Tinto

Mini Burger de Ternera, Mayonesa de Bacon y Cebolla Frita

Crispy de Pollo Macerado

Taco de Panceta Confitada y Perlas de Piña

Tempura de Bacalao con Alioli de Mojo Picón

Camembert en Croqueta de Membrillo

Tortilla Rellena "como en Bilbao"

- B O D E G A -

Añares Terranova Blanco (D.O. Rioja)

Añares Crianza Tinto (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada Seco

Finos, Olorosos, Vermuts, Cervezas, Zumos y Refrescos

54,00 € IVA no incluido

MENÚ III

- ESTACIONES -

Chacinas Surtidas

- APERITIVOS FRÍOS -

Steak Tartar de Presa Iberica y Arandanos

Sardina sobre Tosta y Pisto Olivado

Ajoblanco Malagueño MS

Tataki de Atún Rojo Marinado con Piña Caramelizada

Crema de Tortilla de Patatas con Bacalao Confitado y Cebolleta

Rollito de Pulpo relleno de Atún Picante

Tataki de Ternera Blanca, Crema Payoya y Chutney del Piquillo

Pulpo & Chips

Bravas al Curry

Ceviche de Salmón con Mayonesa de Mango

Buñuelo de Tortilla de Patatas

(CONTINÚA)

MENÚ III

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

Callos al Revés

Croque Monsieur de Gambas Blancas al Pil-Pil

Vieira Plancheada, Arroz a la Clorofila de Wakame
y Crema de Coco Citronella

Pata de Pulpo Brasa sobre Crema de Gazpachuelo

Mini Burger de Cordero, Mayonesa de Pepino y Menta

Ravioli de Rabo de Toro, Compota de Manzana al Romero

Taco Desmigado de Cochinillo Glaseado Agridulce

Tempura de Bacalao con Alioli de Mojo Picón

Solomillo Ibérico con Puré de Dátil y Cous-Cous

Taco de Panceta Confitada y Perlas de Piña

Cartuchitos de Frituras (Puntillitas y Cazón)
con Golpe de Alioli de Albahaca

- B O D E G A -

Añares Terranova Blanco (D.O. Rioja)

Añares Crianza Tinto (D.O. Rioja)

Cava Castillo de Perelada Seco

Finos, Olorosos, Vermuts, Cervezas, Zumos y Refrescos

62,00 € IVA no incluido

**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 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, y Barra Libre.

No obstante, si desea otro tipo de decoración para su evento háganoslo saber, será un placer para nosotros proporcionárselo.