



MS
HOTEL
Mejor siempre



MENÚS DE GALA

A continuación, ofrecemos una selección de menús, entre los que se distinguen varios tipos, según sus necesidades.

Entre la selección que comprende este dossier encontrará menús ligeros y funcionales, pensados para cortos intervalos durante un día de trabajo, así como menús más largos y extensos, elegantes, dignos de una celebración o festejo.

ÍNDICE

MENÚS DE GALA	4
MENUS ESPECIALES	6
BARRA LIBRE	8
RECENAS	10
ANIMACIÓN	12
ARREGLOS FLORALES Y DECORACIÓN	13

MENÚ I

- E N T R A N T E -

Rodaballo relleno de Compota de Tomate y Pimiento Confitado,
con Perlas de Patatas a la Cúrcuma

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

Lomo de Ternera Blanca Asada, Cremosa de Setas,
Patatas Especiadas y Ragú de Verduras

- P O S T R E -

Mousse de Dos Chocolates con Natilla ligera de Baileys
Café e Infusiones

- 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

67,00 € IVA no incluido

MENÚ II

- E N T R A N T E -

Carpaccio de Rape y Tartar de Atún,
Vinagreta de Mejillones y Aceitunas

- P R I M E R P L A T O -

Medallón de Pez Mantequilla con Almendras Tostadas,
bañado con Gazpachuelo Templado de Carabinero y
Vinagreta Templada Olivada

- S E G U N D O P L A T O -

Solomillo de Ternera en salsa a la Pimienta de Jamaica,
Gratinado de Patatas y Moussaka de Verdura

- P O S T R E -

Mousse de Coco Tropical

Café e Infusiones

- 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 VEGETARIANO DE GALA

- E N T R A N T E -

Crema de Espárragos
con Taquito de Queso Caramelizado

- P R I M E R P L A T O -

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

- S E G U N D O P L A T 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 DE GALA

- E N T R A N T E -

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

- P R I M E R P L A T O -

Tatin de Ratatouille, Espárragos Plancheados
y Aceite de Setas Anaranjado

- S E G U N D O P L A T O -

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

- P O S T R E -

Crujiente de Manzana
con Sorbete de Frutos Rojos

**BARRA
LIBRE**

Las primeras 2 horas de barra libre tendrán un precio de

24,00€ IVA incluido/Comensal

Esta incluye combinados no premium, refrescos y agua

Si desea añadir destilados premium,
a su barra libre, tendrá un coste adicional
sobre el precio inicial del menú de:

14,00€ IVA incluido

A partir de la segunda hora de barra libre
el coste por comensal/hora será de:

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 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 él Almuerzo o Cena y Barra Libre

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