



MS
HOTEL
Mejor siempre



MENÚS DE TRABAJO

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 mas largos y extensos, elegantes, dignos de una celebración o festejo.

ÍNDICE

MENÚS DE TRABAJO	4
MENÚS FINGER FOOD	7
MENUS ESPECIALES	10
BARRA LIBRE	12
RECENAS	14
ANIMACIÓN	16
ARREGLOS FLORALES Y DECORACIÓN	17

MENÚ I

- E N T R A N T E -

Crema de Tomate con Pesto de Langostinos y Piñones

- 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 -

Macedonia de Fruta de Temporada
con Mousse de Frutos Rojos

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

41,00 € IVA no incluido

MENÚ II

- E N T R A N T E -

Templado de Verduras a la Parrilla con Queso Feta
y Aceite de Orégano

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

Taquitos de Salmón al Vapor de Mandarina sobre
Compota de Puerros y Perlitas de Verduras

- P O S T R E -

Tiramisú de Salsa de Café y Amaretto

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

45,00 € IVA no incluido

MENÚ III

- E N T R A N T E -

Tartar de Lubina y Atún, Guacamole de Lima y Mango, y Agridulce de la Pasión

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

Solomillo de Ternera con Caramelo de Vino de los Montes, Higos, Patata Mortero con Ajos Confitados y Verduritas a la Plancha

- P O S T R E -

Mousse de Queso y Membrillo

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

55,00 € IVA no incluido

MENÚ I

- SELECCIÓN DE APERITIVOS -

Wrap de Jamón Serrano y Espárragos Trigueros

Guacamole Especiado y Salpicón de Langostinos

Sardina sobre Tosta y Pisto Olivado

Tartar de Salchichón de Málaga y Migas de Pan de Higo

Rebanada de Pan Cateto con Queso Fresco y Pimiento Frito

Crema de Tortilla de Patatas con Bacalao Confitado y Cebolleta

Crispy de Pollo Macerado

Taco Desmigado de Cochinillo Glaseado Agridulce

Mini Burger de Ternera, Mayonesa de Bacon y Cebolla Frita

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

37,00 € IVA no incluido

MENÚ II

- SELECCIÓN DE APERITIVOS -

Wrap de Pollo al Curry Madrás

Club Sándwich de Salmón Ahumado

Guacamole Especiado y Salpicón de Langostinos

Ceviche de Salmón con Mayonesa de Mango

Bruschetta con Virutas de Jamón de Jabugo y Orégano

Tempura de Bacalao con Alioli de Mojo Picón

Pulpo & Chips

Empanada de Pisto y Atún

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

42,00 € IVA no incluido

MENÚ III

- SELECCIÓN DE APERITIVOS -

Tabla de Quesos Nacionales ·

Surtido de Ibéricos y "Pan Tumaca"

Mejillones en Escabeche

Tataki de Ternera Blanca, Crema Payoya y Chutney del Piquillo

Ajoblanco Malagueño MS

Rollito de Pulpo relleno de Atún Picante

Puntillitas Fritas y Ali-oli de Albahaca

Tortilla Rellena "como en Bilbao"

Camembert en Croqueta de Membrillo

Risotto de Puntalette, Setas y Trufa

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

46,00 € IVA no incluido

MENÚ VEGETARIANO DE TRABAJO

- 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 segundo plato 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 DE TRABAJO

- E N T R A N T E -

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

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

La elección del segundo plato 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
Pastel de Patata relleno de Boloñesa de Brócoli

- P O S T R E -

Crujiente de Manzana
con Sorbete de Frutos Rojos

**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 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