

El Vinde

**EVENTOS DE EMPRESA
O FAMILIARES**

Menús 2018

ya
· GRUPO ·



Menús eventos

Grupo Ya y El Vinclé les presentan los siguientes menús de para evento familiar y de empresa y le detallamos las condiciones de contratación. Esperamos que sean de su agrado y le recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que usted crea oportuna.

El menú incluye:

- Menú personalizable: Al final del dossier encontrarás un listado de platos para que elabores el menú a tu gusto.
- Adaptación del menú a alérgicos, vegetarianos, celíacos...
- Arreglos florales en las mesas.
- Personal necesario para dar el servicio (camareros y cocineros).
- Minutas personalizadas (menú impreso).
- Seating personalizado y números de mesa
- Mesas, sillas, vajilla y cubertería.
- Mantelería y fundas de sillas.

El menú no incluye:

- Barra libre: 2,90€/ hora por invitado adulto. Incluye bebidas primeras marcas, gintonics preparados y mojitos
- Equipo de música con DJ.
- 10% de I.V.A.

Condiciones de pago:

1ª pago 300€ para reserva de fecha.

2º pago: 70% del total una semana antes del banquete.

3º pago: resto tres días después del banquete.

NOTA: El mínimo de comensales para este tipo de menú es de 40 personas.



ENTRADAS CENTRALES

Salmón marinado al eneldo con espuma de queso blanco.
Ijaditas de atún a la plancha con ajos tiernos y tomate seco.
Caramelo crujiente de meloso de ibérico con setas y foie

PLATO PRINCIPAL

Dúo de arroces:

Arroz a banda y Arroz con conejo y caracoles.

O

Carne (para el 70% de los invitados)

Solomillo ibérico con salsa de foie y crema de patata ahumada.

Pescado (para el 30% de los invitados)

Lomos de dorada con picada de tomate seco y almendras.

POSTRE

Copa de mousse de yogur, chocolate blanco y helado de leche merengada.

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Café e infusiones.

Por solo 3€ más puedes añadir un cocktail de bienvenida

(a elegir 3 platos del listado final)

Menú 1

3 Entradas centrales

Plato principal

Postre

40,00



Menú 2

4 Entradas centrales

Plato principal

Postre

ENTRADAS CENTRALES

Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón, chorizo y lomo).
Timbal de salmón ahumado, crema de queso y vinagreta de caviar.
Musaka de berenjena, bacon y cebollita.
Alcachofitas fritas con ralladito de foie y caramelo.

PLATO PRINCIPAL

Dúo de arroces:

Arroz a banda y Arroz con conejo y caracoles.

O

Carne (para el 70% de los invitados)

Carrilleras ibéricas al vino tinto con hierbas de montaña y puré de calabaza.

Pescado (para el 30% de los invitados)

Bacalao confitado a 85° sobre cama de boletus y jamón ibérico.

POSTRE

Brownie de chocolate y nueces con chocolate caliente y helado artesano

BEBIDAS

Vino tinto y vino blanco (consultar opciones)
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones.

42,50



Por solo 3€ más puedes añadir un cocktail de bienvenida

(a elegir 3 platos del listado final)

ENTRADAS

Patatas
Aceitunas
Almendras
Nugets de pollo

PLAT PRINCIPAL

Hamburguesa con patatas fritas.

POSTRE

Helado (Calipos y conos)

BEBIDAS

Refrescos y minerales.

Menú infantil

4 Entradas centrales

Plato principal

Postre

28,00



Listado de Platos

A continuación encontrarás nuestra propuesta de platos para confeccionar tu menú.

PLATOS DE COCKTAIL

Mini croquetas de jamón ibérico.
Canapé de cebollita confitada, bacón y ventresca de atún.
Chupito de salmorejo cordobés con huevas de trucha.
Cucharita de milhojas de mango y foie caramelizado con mermelada de pétalos de rosa.
Mini marinera con anchoas.
Brocheta de pollo yakatori.
Crujiente de morcilla y sobrasada.
Cucuruchos de cazón en adobo.
Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y ketchup.
Tosta de secreto ibérico con cebolla confitada y salsa Px.

ENTRADAS CENTRALES

Entradas frías

Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón, chorizo y lomo).
Salmón marinado al eneldo con espuma de queso blanco.
Timbal de salmón ahumado, crema de queso y vinagreta de caviar.
Torre de mousse de foie con frutos rojos, reducción de PX y cebolla caramelizada.
Timbal de tartar de aguacate y salmón marinado con vinagreta de cítricos y cherry.
Ensalada de mezclum, bacon, nueces, parmesano y reducción de balsámico.
Ensalada de rúcula, langostinos, parmesano, nueces y reducción de balsámico

Entradas calientes

Ijaditas de atún a la plancha con ajos tiernos y tomate seco.
Alcachofitas fritas con ralladito de foie y caramelo.
Caramelo crujiente de meloso de ibérico con setas y foie.
Revuelto de cebollita tierna, bacalao y patatas paja sobre tulipa de brick.
Musaka de berenjena, bacon y cebollita.
Milhojas de paste filo rellena de merluza, puerro y gamba sobre suquet.
Queso relleno de dátiles con mermelada de tomate

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR ENTRE DÚO DE ARROCES O CARNE Y PESCADO)

Arroces: Se puede elegir uno o dos variedades

Arroz a banda.
Arroz con conejo y caracoles.
Arroz de rape con verdura y gambas.
Arroz de marisco.

Carne (para el 70% de los invitados)

Carrilleras ibéricas al vino tinto con hierbas de montaña y puré de calabaza.
Solomillo ibérico con salsa de foie y crema de patata ahumada.
Solomillo ibérico relleno de panceta ibérica y boletus con royal de foie.
Cordero confitado a 85º al romero.



Pescado (para el 30% de los invitados)

Lomos de dorada con picada de tomate seco y almendras.

Rollitos de lenguado rellenos de mariscos sobre suquet y gratinados al ajo suave.

Bacalao confitado a 85º sobre cama de boletus y jamón ibérico.

Lomos de lubina sobre patata y tomate confitado con vinagreta de pistachos.

POSTRE (ELEGIR 1)

Perfecto de turrón con chocolate caliente.

Amor al chocolate.

Copa de mousse de yogur, chocolate blanco y helado de leche merengada.

Crepe de dulce de leche, chocolate caliente y helado de leche merengada.

Tulipa bañada de chocolate, helado y teja de almendra

