



PALACIO DEL NEGRALEJO

NAVIDAD 2019

© Palacio del Negralejo. Ctra. San Fernando a Mejorada. Km.3 - 28522 Rivas-Vaciamadrid (Madrid) | Tlf.: 91 669 11 25 eventos@negralejo.com

MÁXIMA EXPRESIÓN EN 5 SENTIDOS

APERITIVO GALA NAVIDAD

Vasito de crema de carabineros con camarones *Crunch*
Bombón de foie almendrado con compota de manzana asada
Pimientos cherry rellenos de queso crema y olivada negra
Pops de codorniz con salsa pepitoria
Palitos rellenos de morcilla y manzana

BEBIDAS

Agua mineral
Monopole Siglo XXI D.O Rueda
Viña Real Reserva D.O Rioja
Cava Raimat Brut Nature Chardonnay-Xarelló

Duración 35 Minutos

CAVA DE BIENVENIDA

Duración 15-20 Minutos

OTROS CÓRNER & SHOW COOKINGS

Sushi Bar con Sushi Man
Buffet de Quesos Nacionales e Internacionales
Córner de Tostas de Huevos de Codorniz y Sobrasada-Virutas de Jamón de Pato-Virutas de Trufa
Córner de Migas castellanas con Uvas & Pasas
Jamón Ibérico Con Maestro Cortador

*****Roqamos nos pidan cotización**

PRIMEROS

Timbal de ahumados navideños con su guarnición en milhojas
Ensalada de jamón de pato y *foie* con galleta de pan de pasas y mermelada de higo
Vieira gratinada con muselina de miel sobre polenta de rúcula y batata
Tartar de *kumato* y atún rojo sobre cama de *ajitomate*
Ensalada de perdiz roja escabechada con verduritas encurtidas y *tartar* de tomate
Ensalada de salmón ahumado con langostinos y anchoas sobre guacamole y mayonesa
Ensalada templada de verduras con quesos *feta*, *provolone*, crujiente de jamón y aceite de La Vera
Milhojas de piña con langostinos y gambas con salsa cocktail

SEGUNDOS

Cordero Asado especial Negralejo
Cochinillo confitado al aroma de romero con patatas *Rosemary*
Bacalao al horno con gratinado de almendras y pasas y crujiente de espinacas
Lubina a la espalda con salsa bilbaína pimientos de piquillo y patatas panaderas
Lomos de merluza en salsa verde con guisantes, almejas y gambas
Escalopines de ternera fina de Ávila con crema de hongos y patatas *risoladas*
Solomillo de ibérico con verduras, peras a la menta y su toque agridulce
Magret de pintada rellena de *foie* y virutas de trufa con salsa de uvas
Tournedó de buey y medallón de *foie* al P.X.

ASSIETE DE POSTRES NAVIDEÑOS

Crema de turrón de Jijona
Tartaleta cítrica al cava
Bocadito de *praliné* y avellanas
Cremosos de chocolate blanco y maracuyá
Macetita de crema y frutos rojos

BEBIDAS

Agua mineral
Monopole Siglo XXI D.O Rueda
Viña Real Reserva D.O Rioja
Cava Raimat Brut Nature Chardonnay-Xarelló
Café & infusiones

***A elegir: un primero, un segundo & assiete de postres navideños**

OTROS SERVICIOS

Disc Jockey 2 HORAS

(Incluido pago derechos S.G.A.E.)

Barra libre

*SERVICIO COMPLETO CENA DE GALA NAVIDAD**

APERITIVO

CENA

BARRA LIBRE 2 HORAS**

**SERVICIO DE DJ NO INCLUIDO

PALACIO DEL
NEGRALEJO

INFORMACIÓN DE INTERÉS

“Informamos que según Reglamento 1169/2011, nuestros platos pueden contener cualquiera de los alérgenos presentes en el anexo II de dicho reglamento”

Una reserva se considerará en firme una vez se haya hecho efectivo el pago del depósito que supondrá un 20% del precio estimado en el presupuesto de los servicios contratados. **En caso de anular el evento, el adelanto no le será devuelto, en concepto de daños y perjuicios ocasionados a este establecimiento.**

La duración del servicio de Almuerzo/Cena Gala Navidad es de 2 horas a contar desde la hora de inicio marcada por el cliente. En caso de alargar estos tiempos se ruega pedir cotización o contratar otro servicio durante el mismo.

La duración estimada de los servicios está planteada sin interrupciones desde el inicio de mismo. Toda prolongación que se solicite deberá ser cotizada por parte de Palacio del Negralejo SL, según las necesidades del evento que el cliente nos solicite.

La elección del menú deberá quedar cerrada con QUINCE DIAS de antelación a su celebración.

Estos menús son orientativos, no dude en consultarnos cualquier cambio que deseen hacer para que todo esté a su gusto.

El número de asistentes se establecerá 10 DÍAS antes del evento. Este número será el mínimo final que quedará reflejado en la factura (siempre que cumpla el mínimo firmado en contrato). En caso de no alcanzar el mínimo firmado en el contrato, se facturarán también los fallidos hasta alcanzar el mismo.

En el acto de realizar la reserva en firme, mediante el pago del depósito y la emisión de su correspondiente factura, ambas partes asumen el conocimiento y la aceptación de todas las normas, condiciones generales e información objeto de este documento.

PALACIO DEL
NEGralejo



PALACIO DEL
NEGRALEJO