



# 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](mailto: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

**35 Minutos**

## **CAVA DE BIENVENIDA**

**Duración 15 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

**\*\*\*\*Rogamos 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.\*\*\*\*\*

**\*Suplemento en estas referencias**

## 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

*\*\*\*Rogamos nos pidan cotización*

## \*SERVICIO COMPLETO CENA DE GALA NAVIDAD\*\*

APERITIVO COMPLETO

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.

[www.negralejo.es](http://www.negralejo.es)

