



PALACIO DEL
NEGRALEJO

Cocktail Gala Navidad
2019-2020

REFERENCIAS FRÍAS (a elegir)

Chupito de crema de calabaza asada al aroma de Jaipur y leche de coco

Mini *focaccia* de aceite y polvo de tomate

Jamón Ibérico y emulsión de tomate sobre pan de *focaccia*

Brocheta de *antxo* del Cantábrico y queso manchego curado

Dado de salmón marinado en *gin* y enebro con ralladura de lima

Bombón de *foie* almendrado con compota de manzana asada

Pimientos *cherry* rellenos de queso crema y olivada negra

Pincho de tomate *cherry*, perla de *mozzarella* y pesto de albahaca

Tartaleta de ahumados, trigueros y salsa tártara

Tataki de atún rojo con emulsión de ajoblanco y caviar de AOVE

Conos rellenos de brandada de bacalao y cebolla *crunch*

Dado de *quiche* de verduritas asadas y *granna padano*

REFERENCIAS CALIENTES (a elegir)

Vasito de crema de carabineros con camarones *crunch*

Croquetas cremosas de jamón Ibérico

Croquetas de *Boletus Edulis*

Pops de codorniz con salsa pepitoria

Langostinos empanados en coco con mahonesa de *kimchee*

Mini rollitos cantoneses con salsa *sweet chilly*

Dados de merluza a la andaluza con alioli cítrico

Mini albóndigas de pato en salsa de naranja

Palitos rellenos de morcilla y manzana

Crujiente de langostino y albahaca

Pintxo de presa ibérica y pimientos del país con romescu

Brocheta de pulpo, patata *raté* y aceite de pimentón

Yogur templado de *foie*, frutos rojos y polvo de maíz frito

Mini burger de ternera con queso cheddar y salsa de tomate especiada

Suprema de pintada caramelizada en soja y lima con sésamo

CAZUELITAS (a elegir)

De arroz cremoso de *Boletus* y verduras de temporada

De albóndigas de cordero en salsa aromática

De meloso de ternera con salsa española

De bacalao ajoarriero

POSTRES

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

BEBIDA

Agua, zumos, refrescos variados y cerveza

BARRA DE VINOS

SELECCIÓN DE VINOS TINTOS

Celeste Roble D.O. Ribera de Duero

Viña Real Crianza D.O. Rioja

SELECCIÓN DE VINOS BLANCOS

Viña Esmeralda D.O. Penedés

Monopole Siglo XXI D.O. Rueda

Cava Raimat Brut Nature Chardonnay-Xarelló

A ELEGIR: 7 FRÍOS + 7 CALIENTES + 2 CAZUELITA + POSTRES

Duración 90 minutos

OTROS SERVICIOS

Disc Jockey

(Precio de música coctel 90´ y barra libre 2 horas si se realiza en el mismo espacio)

Barra libre

***Roqamos nos pidan cotización

*SERVICIO COMPLETO COCKTAIL DE GALA NAVIDAD**

COCTEL GALA NAVIDAD

BARRA LIBRE 2 HORAS

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 Cocktail Gala Navidad es de 90 minutos 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

