

Navidad **2018**



Reservas:

Esther

927 629 639

congresos@extremadurahotel.com

Cocktail de Bienvenida

Anchoa marinada con queso y vinagreta de mango
Mini lingote de vieiras y langostinos con germinados
Cremoso de foie con panceta ibérica y chips de cebolla
Pionono de mousse de roquefort con picado de nueces
Mousse de guacamole con virutas de jamón ibérico



Langostino crujiente con salsa Teriyaki
Esferas de queso con reducción de mojo verde
Tosta cremosa de pato confitado y parmesano
Croquetas de jamón ibérico

Bodega

Cerveza
Refrescos
Vino tinto D.O.Ribera del Guadiana
Vino Blanco D.O.Ribera del Guadiana
Cava

PRECIO: 7,90 €

Duración aproximada de 25 minutos

Menu de Navidad - 1

Aperitivo centro de mesa:

Paté crocant de faisán con compota de manzana y reducción de frambuesas
Tosta crujiente de langostinos y vieiras al Martini Rojo
Tosta crujiente de boletus y mollejas con gratén de ali-oli



*Crema de carabineros con quenelle de patata asada,
fideos de pan y virutas de parmesano*



*Carrillera ibérica estofada al vino viejo
con gratén de patatas revolconas*



*Mousse de tres chocolates
con coulis de naranja amarga*



Cava y Dulces Navideños

Bodega

Vino tinto Crianza, D.O.Ribera del Guadiana
Cerveza y Refrescos
Café e infusiones

PRECIO: 32 €



Menu de Navidad - 2

Aperitivo centro de mesa:

Paté crocant de faisán con compota de manzana y reducción de frambuesas

Tosta crujiente de langostinos y vieiras al Martini Rojo

Tosta crujiente de boletus y mollejas con gratén de ali-oli



*Tecla hojaldrada de setas y hongos
con ali-oli de avellanas y jugo de ibérico*



*Lomo de bacalao al horno sobre crema montada de calabaza
y salsa de mojo rojo*

O

*Medallones de solomillo de cerdo con lacado de pistachos
sobre rissoto cremoso de hongos y salsa de Oporto*



Copa cremosa de vainilla y frambuesa con cristales de chocolate



Cava y Dulces Navideños

Bodega

Vino tinto Crianza, D.O. Ribera del Guadiana

Cerveza y Refrescos

Café e infusiones

PRECIO: 34 €

Menu de Navidad - 3

Aperitivo centro de mesa:

Paté crocant de faisán con compota de manzana y reducción de frambuesas
Tosta crujiente de langostinos y vieiras al Martini Rojo
Tosta crujiente de boletus y mollejas con gratén de ali-oli



Brick crujiente de langostinos y frutos del mar
con salsa de gambón rojo y aceite de pesto



Lomos de lubina al horno sobre verduritas confitadas
con aceite de pesto y bilbaína de gulas



Tournedó de solomillo ibérico relleno de mousse de foie
con salsa de castañas e higos



Semifrío de turrón con chocolate blanco
y salsa de frutos rojos



Cava y Dulces Navideños

Bodega

Vino tinto Crianza, D.O.Ribera del Guadiana
Cerveza y Refrescos
Café e infusiones

PRECIO: 35 €

Menu de Navidad - 4

Aperitivo centro de mesa:

Paté crocant de faisán con compota de manzana y reducción de frambuesas
Tosta crujiente de langostinos y vieiras al Martini Rojo
Tosta crujiente de boletus y mollejas con gratén de ali-oli



Vichyssoise de boletus y calabacín con tatín cremoso de patatas
y virutas de jamón ibérico



Lomos de merluza rellena de marisco
con salsa de gambón rojo



Tarta artesana de queso con helado de toffee



Cava y Dulces Navideños

Bodega

Vino tinto Crianza, D.O. Ribera del Guadiana
Cerveza y Refrescos
Café e infusiones

PRECIO: 37 €



Menu de Navidad - 5

Aperitivo centro de mesa:

Paté crocant de faisán con compota de manzana y reducción de frambuesas
Tosta crujiente de langostinos y vieiras al Martini Rojo
Tosta crujiente de boletus y mollejas con gratén de ali-oli



Tartar fresco de atún y aguacate
con emulsión de tomate y avellanas tostadas



Solomillo de retinto al ajo tostado
con pastel ahumado de patata y salsa de foie



Mousse de yogurt griego con crema montada de mango
y helado artesano de vainilla



Cava y Dulces Navideños

Bodega

Vino tinto Crianza, D.O.Ribera del Guadiana
Cerveza y Refrescos
Café e infusiones

PRECIO: 41 €



Extras a Centro de Mesa

<i>Surtido de ibéricos</i>	4€ por persona
<i>Surtido de quesos</i>	3€ por persona
<i>Marisco (langostinos y gambas)</i>	5€ por persona
<i>Sorbete de frutas al cava</i>	2€ por persona

Opciones de Bodega

<i>Carramimbre Roble (Ribera del Duero D.O.)</i>	2€ por persona
<i>Beronia Crianza (Rioja D.O.C.)</i>	2€ por persona
<i>Ramón Bilbao Crianza (Rioja D.O.C.)</i>	2,5€ por persona
<i>Palacio de Bornos (Blanco D.O. Rueda)</i>	1,5€ por persona

Otros Extras

<i>Fuente de Chocolate</i>	200 €
<i>Candy Bar</i>	100 €
<i>Ticket de Combinado</i>	4 €
<i>Ticket de Refresco o Cerveza</i>	2 €
<i>Barra Libre (3 horas)</i>	14€ por persona
<i>DJ Profesional (3 horas)</i>	250 €

Todos los precios llevan el IVA incluido