



¡Celebre con Nosotros estas Navidades!

Y tendrán incluido ...

Decoración Especial Navideña Minutas personalizadas en mesa

Copa de Bienvenida a la llegada al Hotel

Brindis de Cava al finalizar con dulces navideños Pantalla y proyección incluida (según disponibilidad)



MENÚ 1

ENTRANTE

Crema de marisco, dados de rape, vieiras y edamame

PRINCIPAL

Corvina asada, parmentierde hinojo y emulsión de almendra

O

Carrillera de Cerdo ibérico al estilo Wellington, castañas, salsa de su jugo y garnacha

POSTRE

Lingote de chocolate blanco, pistachos y frutos rojos de Navidad

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza,

Vino Blanco Cune D.O. Rueda,

Vino Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja,

Cava, Café e Infusiones





MENÚ 2

ENTRANTE

Ensalada de brotes tiernos, arándanos, setas en escabeche, gambón y vinagreta de su coral

PRINCIPAL

Bacalao confitado con cebolla caramelizada, revolcona de patata morada y pilpil de espinacas

0

Codillo de Cerdo cocinado en su jugo, trigotto de espárragos y ajetes

POSTRE

Cubo de "Rocher" corazón de Caramelo, sopa de chocolate blanco y helado de galleta Sable

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza,

Vino Blanco Cune D.O. Rueda,

Vino Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja,

Cava, Café e Infusiones

Mignardises navideñas





vinccihoteles

MENÚ 3

ENTRANTE

Vichyssoise de apio nabo, bonito en escabeche, caviar de tobiko rojo y polvo de alga nori

PRINCIPAL

Merluza con falso arroz negro con calamares y alioli de huevo frito

0

Secreto Ibérico especiado, salsa de castañas y couscous sobre salteado de Setas de temporada

POSTRE

Lingote de pannacota y frambuesa sobre helado de Oreo

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza,

Vino Blanco Cune D.O. Rueda,

Vino Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja,

Cava, Café e Infusiones





MENÚ 4

ENTRANTE

Bisquè de Carabineros, camita de Hinojo, Huevo de Codorniz y Caviar de Lenteja americana

PRINCIPAL

Rape con couscous negro, mejillones y salsa Thai

O

Muslo de confit de pato, cremoso de orejones, arroz salvaje con pera y salsa cítrica.

POSTRE

Soufflé de chocolate, praliné y helado de leche merengada

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza,

Vino Blanco Cune D.O. Rueda,

Vino Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja,

Cava, Café e Infusiones





MENÚ 5

ENTRANTE

Crema de Boletus, Alcachofas salteada, crujiente de Pan de soja, Gambita de Huelva

PESCADO

Merluza asada, risotto de calabaza, mejillones y crema de chirlas

CARNE

Lomo de ternera lechal y parmentier de cebolla sobre camita de puntaletes

POSTRE

Bizcocho de almendra, Mousse de yogurt, corazón de fresa, velo de choco blanco y praliné

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza,

Vino Blanco Cune D.O. Rueda,

Vino Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja,

Cava, Café e Infusiones





MENÚ VEGETARIANO

ENTRANTE

Ensalada de Canónigos, Rúcula, Pera, Queso de cabra, Maiz tostado, chutney de Higos y vinagreta de Mostaza dulce

PRINCIPAL

Moussaka de Setas y soja texturizada napada con salda de Puerro y su cebolla tostada

POSTRE

Cheesecake de frutos rojos y galletas Spéculoos

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza,
Vino Blanco Cune D.O. Rueda,
Vino Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja,
Cava, Café e Infusiones
Mignardises navideñas





MENÚ VEGANO

ENTRANTE

Crema de castaña, tofu, almendras fritas y tomate cherry

PRINCIPAL

Lomo de seitan, couscous a la menta y verduritas con jugo de cebolla tostada

POSTRE

Browniato con frutos rojos

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza,
Vino Blanco Cune D.O. Rueda,
Vino Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja,
Cava, Café e Infusiones
Mignardises navideñas









- Crema de patata trufada, tartar de setas y huevos de
- codorniz
- Mini Burger de pato, cebolla caramelizada y mayonesa de
- frutos rojos
- Rollitos vietnamitas de espinacas y queso feta
- Croquetas de boletus y trufa
- Roost beef de pastrami con verduras crujientes y queso Gorgonzola

3 aperitivos con bebidas incluidas: 7 € por persona

5 aperitivos con **bebidas incluidas**: 10€ por persona



Barra Libre

2 horas de Barra Libre: 30€/persona*

Horas extras: 18€/persona/hora*

0

Copas

Marcas Standard: 10€/copa

Marcas Premium: 12€ /copa

Marcas Standard:

<u>Ginebras</u>: Beefeater, Seagrams

Rones: Bacardi Blanco, Habana 7

Vodka: Absolut

Whiskey: Ballantines, Jameson

¿Quiere amenizar su evento?

Consulte nuestras opciones de DJ y Música

*Precio sujeto a facturación mínima.





INFORMACIÓN Y CONDICIONES

- Precios por Persona y con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico.
- El nº definitivo de comensales se confirmará 72h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación
- Duración de la copa de bienvenida 30 minutos





Información y Reservas

Hotel Vincci Selección Posada del Patio 5*

951 001 020 | Pasillo Santa Isabel, 7 29005 Málaga eventos.posada@vinccihoteles.com



vinccihoteles