

Menús de Navidad 2011

Menú A

Aperitivo

Cucharita de atún, mahonesa de wasabi y sésamo
Brocheta de uva y mozzarella
Surtido de embutidos con pan tomate
Croquetas de bacalao
Crujiente de pollo con salsa curry
Pasta filo crujiente rellena de jamón y queso

Menú

Ensalada de hojas tiernas con langostinos, palmitos y vinagreta de trufa
2º plato
Solomillo de cerdo asado con salsa de manzanas y cebollitas caramelizadas

Postre

Tarta Massini

Bodega

Cava Rigol
Aguas minerales
Vino blanco y Tinto Canals i Nubiola

Cafés y carro de Licores

36€ por persona I.V.A incluido

Menú B

Aperitivo

Damas de bizcocho y foie con pimiento asado
Cucharita de atún, mahonesa de wasabi y sésamo
Surtidos de embutidos con pan tomate
Brocheta de champiñón, piquillo y taco de jamón serrano
Pasta filo crujiente rellena de queso y salmón

Menú

Entrante

Ensalada de piña y jamón de pato con vinagreta de frutos rojos
Plato principal
Merluza en salsa costa brava con tomate provenzal y trigueros parrilla

Postres

Tarta Opera

Bodega

Cava Rigol
Aguas minerales
Vino blanco y Tinto Canals i Nubiola

Cafés y carro de Licores

38€ por persona I.V.A incluido

Menú C

Aperitivo

Cucharita de gamba con coulis de naranja y cebollino
Damas de bizcocho y foie con pimiento asado
Surtido de embutidos con pan tomate
Tortilla de verduras de temporada
Chupito de salsa curry y palito de pollo crujiente
Brocheta de champiñón, piquillo y taco de jamón serrano

Menú

Entrante

Ensalada de mézclum, queso rulo de cabra y cherrys con vinagreta de miel y anacardos
Plato principal
Secreto de cerdo ibérico con atadillo de espárragos y bacon

Postre

Tarta de chocolate amargo
Bodega
Cava Rigol

Aguas minerales
Vino blanco y Tinto Canals i Nubiola

Cafés y carro de Licores

39.90€ por persona I.V.A incluido

Menú D

Aperitivo

Brocheta de piña y jamón de pato
Cucharita de atún, mahonesa de wasabi y sésamo
Surtido de embutidos Ibéricos con pan tomate
Surtidos de quesos
Dados de brie crujientes con puré de albaricoque
Chupito de salsa curry y palito de pollo crujiente
Pasta filo crujiente rellena de chistorra

Entrante

Ensalada de salmón ahumado y bolitas de mozzarella con olivada y aceite de lima
Plato principal
Jamón asado al marsala con cebollitas glaseadas y tomate provenzal

Postre

Brownie con chocolate caliente
Bodega
Cava Rigol

Aguas minerales
Vino blanco y Tinto Canals i Nubiola

Cafés y carro de Licores

43€ por persona I.V.A incluido

Menú E

Aperitivo

Cucharita de gamba con coulis de naranja y cebollino
Mini canelón de salmón ahumado y aguacate con mermelada de tomate
Tortilla de verduras de temporada
Surtidos de embutidos Ibéricos
Brocheta de champiñón, piquillo y taco de jamón serrano
Dados de brie crujientes con puré de albaricoque
Tosta de cremoso de pollo y emmental gratén

Entrante

Piquillos rellenos de brandada de bacalao con salsa de mariscos

Plato principal

Confit de pato con salsa de cava a los frutos rojos y patatas rissolé con picadillo de setas

Postre

Coulant con sopa fría de vainilla

Bodega

Cava Rigol
Aguas minerales
Vino blanco y Tinto Canals i Nubiola

Cafés y Licores

47€ por persona I.V.A incluido

HOTEL FRONT AIR CONGRESS (Sant Boi de Llobregat)

HOTEL FIRA CONGRESS (L'Hospitalet de Llobregat)



Sonia Durán - Dpto. Comercial Alexandre Hotels
José Agustín Goytisolo, 9-11 L'Hospitalet de Llobregat
Telèfon + 34 93 267 18 00 Fax + 34 93 267 18 01
comercial3@alexandrehotels.com www.alexandrehotels.com