

*Catering HJM*



# *Menús Eventos Especiales*



*2011*

## Información General

- ✓ *Con el objeto de que este día todo salga perfecto, nos ponemos desde este momento a su entera disposición para todo aquello que precise*
  
- ✓ *A continuación les presentamos una serie de menús que tenemos confeccionados para la celebración de sus eventos*  
  
*Se trata de menús abiertos a cualquier tipo de sugerencia o cambio, por lo que nos adaptamos a sus peticiones.*  
  
*No dude en ponerse en contacto con nuestro Departamento de Eventos y Banquetes en caso de duda*
  
- ✓ *La composición del menú y el número definitivo de comensales deberá ser comunicado con una antelación no inferior a 21 días*
  
- ✓ *En el momento de la reserva del evento, será necesaria la realización de un abono de 100 euros en concepto de reserva, a descontar de la factura final*
  
- ✓ *El abono de los servicios prestados deberá realizarse a la finalización del servicio.*

## Composición Aperitivos HMM

\*\* (30 min.)

(Sujeto a posibles variaciones de acuerdo a la composición del menú)

- Cucharita de Anchoas del Cantabro con Pimientos de Piquillo
- Vasito de Gazpacho de Melón Con Virutas de Ibérico Crujiente
- Mini brocheta de Tomatito Cherry con Mozzarella
- Tosta de Queso Biz con Frutos Secos
- Cucharita de Salpicón de Mariscos
- Croquetas de Ibérico Caseras
- Tosta de Salmón Ahumado Con Crema de Queso Philadelphia

Vino Tinto y Blanco, Refrescos, Cervezas, y Vermouth

\*Incluidos en cada uno de sus menús

### Opciones para ampliar la composición del cocktail

- Cucharita de Pulpo a la Plancha en Salsa Agridulce ..... 1,30 €
- Cucharita de Revuelto de Moreilla de Burgos ..... 1,30 €
- Cucharita de Revuelto de Bacalao ..... 1,30 €
- Tosta de Solomillo de Ibérico con Queso Azul .....1,80 €
- Tosta de Moreilla de Burgos con Salsa de Pimientos ..... 1,90 €
- Tosta de Gambas con Crema de Bolletus ..... 1,90 €
- Mini brocheta de Queso de D.O. Semicurado ..... 1,50 €
- Mini brocheta de Sepia a la Plancha con Piña Grillada ..... 1,90 €
- Rabas de Calamar en Fritura ..... 1,50 €
- Gambas en Tempura Fina ..... 1,80 €
- Lomo Ibérico de Bellota .....3,00 €
- Jamón Ibérico de Bellota ..... 4,00 €

\* Cocktail de Bienvenida y 5 opciones (45 minutos)

Preios por persona

\* Cocktail de Bienvenida y 10 opciones (1 hora)

8 % IVA no incluido

## MENÚ Nº 1

### *Aperitivos HMM*

*Crema Fina de Esencias de Mar Con Hilo de Nata Fresca*

*Salmón en Salsa de Cava con Almejas y Polvo de Almendra Tostada*

*Medallones de Solomillo de Ibérico con Reducción de Pedro Ximenez y Guarnición de Panaché Verduras*

*Postre: Tarta Regina con Helado de Leche Merengada en Tulipa*

### *Bodega :*

*Roa Joven (D.O. Ribera del Duero)*

*Castical (D.O. Rueda)*

*Just-Mont Glass Semiseco (D.O. Cava)*

*Aguas Minerales, Cafés y Licores*

*(Orujo, Hierbas, Melocotón, Manzana y Avellana)*

*Precio por persona : 45,90 €*

*IVA 8 % no incluido*

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2011

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones.

## MENÚ N° 2

### *Aperitivos HMM*

*Crema de Fría de Tomate Con Virutas de Ibérico y Txangurro en Suspensión*

*Brick de Merluza Relleno de Setas y Langostinos Sobre Salsa de Arándanos*

*Carrilleras de Ibérico con Reducción de Pedro Ximenez y Guarnición de Patatas a la Crema*

*Postre: Tarta Primavera con Helado de Nata al Caramelo en Tulipa*

### *Bodega :*

*Roa Joven (D.O. Ribera de Duero)*

*Castical (D.O. Rueda)*

*Just-Mont Glass Semiseco (D.O. Cava)*

*Aguas Minerales, Cafés y Licores*

*(Orujo, Hierbas, Melocotón, Manzana y Avellana)*

*Precio por persona: 49.80 €*

*IVA 8 % no incluido*

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2011

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones.

## MENÚ N° 3

### *Aperitivos HMM*

*Ensalada de Canonigos con Jamón de Pato, Tomatitos Cherry, Rulo de Queso de Cabra y Polvo de Maíz de Tostado al Aceto di Modena*

*Supremas de Merluza en Salsa de Gambas con Rejilla de Nata Fresca*

*Magret de Pato Braseado Con Salsa de Naranja y Guarnición de Patata Panadera*

*Postre: Mousse de Queso con Cobertura de Mermelada de Frambuesas*

### *Bodega :*

*Roa Joven (D.O. Ribera del Duero)*

*Castical (D.O. Rueda)*

*Just-Mont Glass Semiseco (D.O. Cava)*

*Aguas Minerales, Cafés y Licores*

*(Orujo, Hierbas, Melocotón, Manzana y Avellana)*

*Precio por persona : 51,40 €*

*IVA 8 % no incluido*

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2011

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones.

## MENÚ Nº 4

### *Aperitivos HMM*

*Ensalada Templada de Langostinos Enlazados y Salmón Ahumado con Vinagreta de Nueces y Rabanitos*

*Brick de Salmón Relleno de Setas y Langostinos sobre Salsa de Arándanos*

*Cochinillo Asado al Estilo Tradicional con Ensalada del Tiempo*

*Postre: Tarta San Marcos con Julipa Rellena de Helado Especial*

### *Bodega :*

*Roa Joven (D.O. Ribera del Duero)*

*Castical (D.O. Rueda)*

*Just-Mont Glass Semiseco (D.O. Cava)*

*Aguas Minerales, Cafés y Licores*

*(Orujo, Hierbas, Melocotón, Manzana y Avellana)*

*Precio por persona : 51,40 €*

*IVA 8 % no incluido*

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2011

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones.

## MENÚ Nº 5

### *Aperitivos HJM*

*Surtido de Ibéricos de la Tierra D.O. Guijuelo*

*Lomos de Lubina en Salsa Mandarina*

*Sorbete de Manzana Verde*

*Medallones de Solomillo de Ibérico con Reducción de Pedro Ximenez y Guarnición de Panaché Verduras*

*Postre: Semifrío de Pistacho y Chocolate Blanco con Helado de Leche Merengada en Tulipa*

### *Bodega :*

*Roa Joven ( D.O. Ribera del Duero )*

*Castical ( D.O. Rueda )*

*Just-Mont Glass Semiseco (D.O. Cava)*

*Aguas Minerales, Cafés y Licores*

*(Orujo, Hierbas, Melocotón, Manzana y Avellana)*

*Precio por persona : 55,80 €*

*IVA 8 % no incluido*

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2011

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones.

## MENÚ Nº 6

### *Aperitivos HM*

*Góndola de Piña de Rellena Con Coctel de Gambas y Langostinos Bañados en Salsa Rosa*

*Rape al Estilo HM Con Gambas y Langostinos*

*Sorbete de Melón*

*Confit de Pato en Salsa de Manzana Reineta*

*Postre: Tarta San Marcos con Helado de Leche Merengada en Julipa*

### *Bodega :*

*Roa Joven (D.O. Ribera de Duero)*

*Castical (D.O. Rueda)*

*Just-Mont Glass Semiseco (D.O. Cava)*

*Aguas Minerales, Cafés y Licores*

*(Orujo, Hierbas, Melocotón, Manzana y Avellana)*

*Precio por persona : 55,80 €*

*IVA 8 % no incluido*

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2011

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones.

## MENÚ N° 7

### *Aperitivos HMM*

*Surtido de Ibéricos de la Tierra D.O. Guijuelo*

*Brick de Merluza Relleno de Boletus Edulis y Langostinos sobre Salsa de Arándanos*

*Sorbete De Limón al Cava Emulsionado*

*Cochinillo Asado al Estilo Tradicional con Ensalada del Tiempo*

*Postre: Mini Brochetas de Frutas Naturales Con Fondue de Chocolate*

### *Bodega :*

*Roa Crianza (D.O. Ribera de Duero)*

*Castical (D.O. Rueda)*

*Just-Mont Glass Semiseco (D.O. Cava)*

*Aguas Minerales, Cafés y Licores*

*(Orujo, Hierbas, Melocotón, Manzana y Avellana)*

*Precio por persona : 59,80 €*

*IVA 8% no incluido*

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2011

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones.

## MENÚ N° 8

### *Aperitivos HM*

*Abanico de Jamón Ibérico de Recebo con Melón de Temporada*

*Lomo de Merluza con Almejas y Espárragos Trigueros*

*Sorbete de Mandarina Aromatizado al Cointreau*

*Cabrito Asado al Estilo Tradicional con Ensalada del Tiempo en su Lecho*

*Postre: Tarta Regina con Tulipa Rellena de Helado de Vainilla al Chocolate*

### *Bodega :*

*Rauca Crianza (D.O. Ribera del Duero)*

*Domine Verdejo Superior (D.O. Rueda)*

*Just-Mont Glass Semiseco (D.O. Cava)*

*Aguas Minerales, Cafés y Licores*

*(Orujo, Hierbas, Melocotón, Manzana y Avellana)*

*Precio por persona : 64,80 €*

*IVA 8 % no incluido*

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2011

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones.

## MENÚ N° 9

### *Aperitivos HM*

*Surtido de Ibéricos de la Tierra*

*Cazuela de Almejas a la Marinera*

*Merluza de Anzuelo Rellena de Gambas y Sulas del Norte a la Crema de Cigalas con  
Rejilla de Nata Fresca*

*Solomillo de Ternera en Salsa de Pimienta Negra e Idiazabal con Guarnición de  
Panaché de Verduras y Crujiente de Ibérico*

*Postre: Mousse de Queso con Cobertura de Mermelada de Frambuesas*

### *Bodega :*

*Rauda Crianza (D.O. Ribera del Duero)*

*Domine Verdejo Superior (D.O. Rueda)*

*Anna de Codorniu Brut (D.O. Cava)*

*Aguas Minerales, Cafés y Licores*

*(Orujo, Hierbas, Melocotón, Manzana y Avellana)*

*Precio por persona : 74,90 €*

*IVA 8 % no incluido*

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2011

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones.

## MENÚ NIÑOS

### Menú No 1

Aperitivos HMM

Surtido de Ibéricos con Croquetas y Calamares

Lomo de Cerdo a la Plancha con Patatas

Postre según menú adulto

Aguas Minerales y Refrescos

### Menú No 2

Aperitivos HMM

Ensaladilla Rusa

Pechuga de Pollo a la Plancha con Patatas

Postre según menú adulto

Aguas Minerales y Refrescos

Prezio por persona : 28,50 €

IVTA 8 % no incluido

\* Se considerarán como niños hasta 10 años. Las personas mayores de 10 años se cobrarán según menú adulto independientemente del menú que tomen.

*En caso de desear otro tipo de vinos, les ofrecemos a continuación una serie de bodegas que hemos seleccionado para ustedes, informándoles que en caso de desear un vino diferente a los ofertados no dude en consultarnos, estaremos encantados de ofrecerles otras referencias.*

## *Bodega Rioja*

*Marqués de Cáceres Crianza D.O. Rioja*

*El Coto Blanco D.O. Rioja*

## *Bodega Salamanca*

*Hacienda Zorita Crianza D.O. Ribera del Duero*

*Domine Verdejo Superior D.O. Rueda*

## *Bodega Imperial*

*Musai de Tinto Roa – Gran Bacchus de Oro D.O. Ribera del Duero*

*Martin Codax D.O. Rias Baixas*

*Consúltenos suplemento de estas bodegas sin ningún tipo de compromiso*

## **DETALLES EN EL SERVICIO DE BANQUETES**

- *Portes incluidos en el precio ofertado en cada uno de los menús expuestos.*
- *Recargo de 100 € para pedidos inferiores a 20 comensales, ya que los mismos están presupuestados para un mínimo de 20 personas.*
- *La hora extra se cobrará a razón de 12,00 € por camarero y hora.*

*El servicio incluye:*

- *Mobiliario, menaje, montaje, recogida y limpieza.*
- *El staff de camareros estará formado por un jefe de sala y los camareros necesarios (1 cada 20 pax), con su uniforme correspondiente.*
- *La duración del servicio será de aproximadamente 2 horas y media desde el comienzo del cocktail, pudiendo variar según la composición del menú.*

*Extras ( no incluidos en el precio del menú )*

- *A los precios de los menús ofertados habrá que añadirles el 8 % de IVA.*
- *Barra libre de 2 horas: Suplemento de 13,80 € por persona.*

*Para formalizar la reserva será necesario un deposito de 200 € a descontar de la factura final, que se abonará a la finalización del servicio*

*Los menús que les hemos ofrecidos están sujetos a las posibles variaciones que el cliente pueda estimar conforme a sus necesidades.*

*Póngase en contacto con nosotros y estaremos encantados de atenderles.*

**Teléfono de contacto: 923 303 657**

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

[info@cateringhm.es](mailto:info@cateringhm.es)