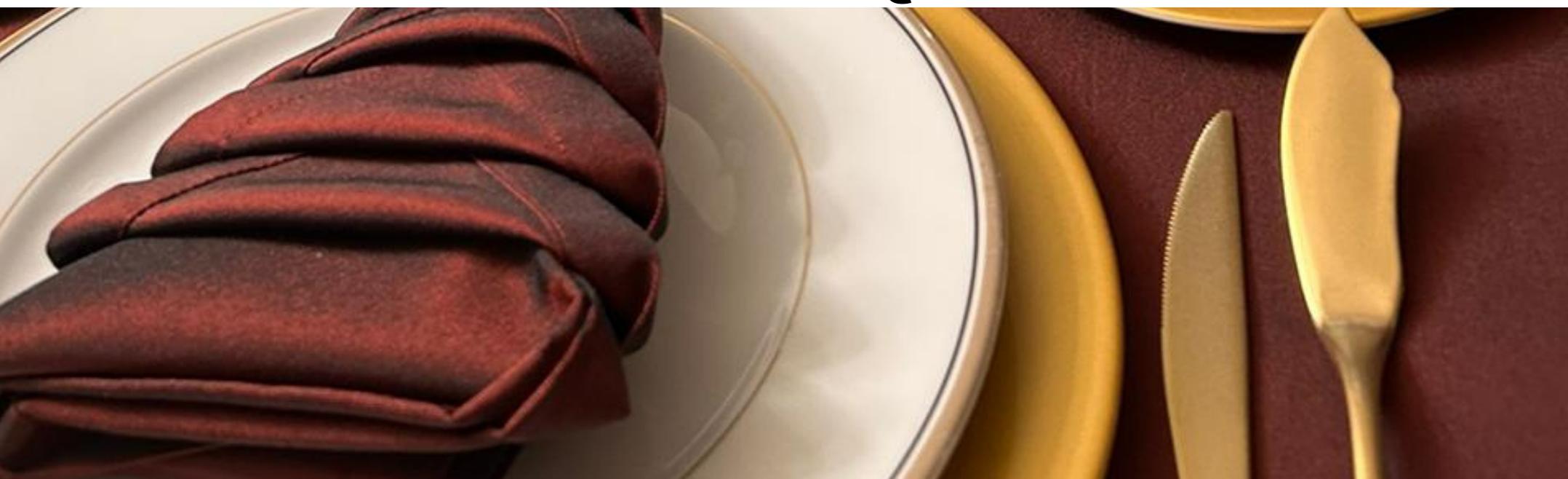


M&F ESPAI+

# FORMATO BANQUETE





M&F ESPAÍ+

Somos un equipo con un espíritu creativo y queremos que esto se manifieste en nuestros platos. Conscientes de que el ojo también come, transformamos productos de proximidad, temporada y de mercado en delicias bonitas y sabrosas para vuestro paladar.

La Navidad son fechas especiales de unión, alegría y una buena comida es la base principal para que tu evento se convierta en inolvidable!

Estos menús son orientativos, si necesitas otro tipo de formato o precio lo podemos hacer a medida sin ningún problema, nos lo comunicas y te hacemos una propuesta que se ajuste a tus necesidades.



## OPCIÓN NÚM 1

**APERITIVO O BIEN DE PIE EN BUFFET O EN GRUPOS EN MEDIO DE LA MESA:**

TABLA DE JAMÓN IBERICO CON PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE EXTRA VIRGEN

ROLL DE CALABACÍN ASADO CON QUESO CREMA Y SALMÓN AHUMADO;

DUO DE CROQUETAS GOURMET

### PRIMEROS:

BROTOS TIERNOS CON VIRUTAS DE PARMESANO , TOMATES CONFITADOS Y PIÑONES

O

CALDO NAVIDEÑO CASERO CON GALETS Y PILOTA

### SEGUNDOS:

REDONDO DE POLLO RELLENO CON REDUCION DE CIRUELAS Y FRUTOS SECOS AL CAVA CON HORTALIZAS

O

FRICANDÓ VEGETARIANO DE SETAS CON CREMOSO DE PATATAS

O

LUBINA CON VERDURAS TIERNAS Y PARMENTIER DE PATATA

O

CANELONES DE RUSTIDO

### POSTRES:

CRUMBLE DE MANZANA CON PARFAIT DE CANELA

DELICIA DE CHOCOLATE

VASITO DE DELICIA NAVIDEÑA CON FRUTA AL HORNO Y MASCARPONE



## OPCIÓN NÚM 2



***APERITIVO O BIEN DE PIE EN BUFFET O EN GRUPOS EN MEDIO DE LA MESA:***

TABLA DE JAMÓN IBERICO CON PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE EXTRA VIRGEN

BOCADOS DE TARTALETAS CON DELICIA DE GAMBAS ; CON PATO DESMECHADO CON SALSAS DE CIRUELA; CON ESCALIVADA Y QUESO DE CABRA CARMELIZADA

DUO DE CROQUETAS GOURMET

### MENÚ A ELEGIR

#### PRIMEROS:

BROTOS TIERNOS CON JAMÓN DE PATO, QUESO BRIE Y GRANADA

O

CREMA DE BONIATO Y MANZANA CON ALMENDRAS TOSTADAS EN CANELA

#### SEGUNDOS:

GALTA DE TERNERA CON PARMENTIER DE PATATA

O

BACALAO CONFITADO CON MUSELINA DE AJO

O

MILHOJAS DE VERDURAS CON EMULSION DE SETAS TRUFADAS

#### POSTRE:

PAVLOVLA CON FRUTA AL HORNO Y ROMERO  
CRUMBLE DE MANZANA CON PARFAIT DE CANELA  
DELICIA DE CHOCOLATE



# OPCIÓN BARRA DE BEBIDAS Y EXTRAS

**15 €**

+ IVA 10%

**EL PRECIO DE LA BARRA LIBRE ES POR PERSONA (CALCULADO PARA DOS HORAS MÁXIMO)**

## QUE INCLUYE?

AGUA MINERAL

AGUA CON GAS

SOFT DRINKS VARIADAS

CERVEZA CON ALCOHOL

CERVEZA SIN ALCOHOL

CERVEZA SIN GLUTEN

VINOS CON D.O. BLANCO Y TINTO

CAVA

*LIMONES, NARANJAS, HIELO PARA EL SERVICIO*

*VASOS DE CRISTAL PARA LAS BEBIDAS*

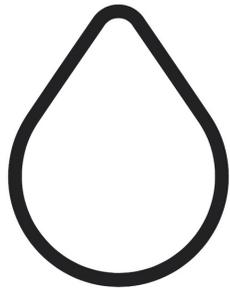
*CUBOS ENFRIAR*

*MATERIAL BARRA: CUBITERAS, PINZAS*

## **PRECIOS STAFF SERVICIO:**

*MÍNIMO 4 HORAS DE SERVICIO:*

*SE CALCULA 2 CAMAREROS CADA 25 PERSONAS: 160 € DE (1 A 4 HORAS)*



M&F ESPAI+

