

Oferta Gastronómica

2021

MELIÀ

LEBREROS

SEVILLA



Contenido

Finger Buffet

Finger 1

Fríos

- Salmorejo Andaluz
- Surtido de Quesos del País Guarnecidos
- Dado de Salmón Marinados con salsa tartara
- Guacamole con cresta de gallo y lanzas de pollo
- Pulpo a Feira
- Ensalada de quínoa con tatakí de atún
- Mini Ensalada de Pollo Crujiente con Salsa Cesar
- Patatas aliñadas con Melva Canutera
- Pimiento asado con ventresca de atún

Calientes

- Adobo Sevillano
- Croquetas casera del chef
- Taquitos de Salmón en Salsa de Eneldo
- Filetitos de Presa
- Verduras Salteadas con soja
- Patatas Asadas

34 ,00€

Postres

- Soft de Cremosos Caseros
- Trío de fruta de temporada
- Petits fours

Bodega:

Vino Blanco René Barbier Kraliner
D.O. Catalunya.
Vino Tinto Solar Viejo
D.O. Rioja
Agua Mineral

34 ,00€

Postres

- Soft de Cremosos Caseros
- Trío de fruta de temporada
- Petits fours

Bodega:

Vino Blanco René Barbier Kraliner
D.O. Catalunya.
Vino Tinto Solar Viejo
D.O. Rioja
Agua Mineral

Finger 2

Fríos

- Crema de Ajoblanco con Daditos de Salmon y sus Huevas
- Surtido de Quesos del País Maridados
- Pimiento asado con ventresca Wrap de Pollo ,Rucula y Salsa de Mostaza y mahonesa
- Mini Ensalada de Atún en Escabeche Casero
- Mini Coca De Salsa Tártara, Esparrago y Queso de Cabra
- Patatas Aliñadas con Melva Canutera
- Mini ensaladilla de gambas
- Ensalada de quinoa y pollo

Calientes

- Solomillo de Cerdo al whisky
- Fritura de Calamares
- Taquitos de Merluza al limón
- Carrilleras de Cerdo Guisadas y Judías verde con caramelo Balsámico
- Verduras Salteadas con soja
- Cremoso de Arroz

34 ,00€

Postres

- Soft de Cremosos Caseros
- Trío de fruta de temporada
- Petits fours

Bodega:

Vino Blanco René Barbier Kraliner
D.O. Catalunya.
Vino Tinto Solar Viejo
D.O. Rioja
Agua Mineral



Finger Buffet

Finger 3

Frío

- Crema de Puerros y Patata con Lascas de Atún
- Surtido de Quesos del País Maridados
- Ensaladilla de Langostinos
- Focaccia de Roast Beef con rúcula y mostaza
- Mini Ensalada de Verduras Asadas y Bacalao
- Mini Coca, Salsa de Queso, Puerros y Manzana
- Guacamole con cresta de gallo y lanzas de pollo
- Cucharita de Mejillón “oo” y Picada Andaluza
- Mini Flautines Ibéricos acompañados de Chips

Caliente

- Adobo sevillano
- Filetitos de pollo Crocante
- Taquitos de Pez Espada, Albahaca y Pimientos del Piquillo
- Rollitos de primavera
- Patatas Cocidas
- Verduras Salteadas con soja
- Cremoso de arroz
- Cous cous salteado con fruto seco

Postres

- Soft de Cremosos Caseros
- Trío de fruta de temporada
- Petits fours

Bodega:

Vino Blanco René Barbier Kraliner
D.O. Catalunya.
Vino Tinto Solar Viejo
D.O. Rioja
Agua Mineral

36 ,00€

Finger Ecotouch

Frío

- Chupitos de Crema de Salmorejo Emulsionada con Aceite de Obtención Ecológica
- Cucharitas de Picadillo de Pepino, Manzana y Atún
- Tablas de Quesos de la Provincia y Mermeladas Caseras(producto km 0)
- Mini Ensalada Verduras Asadas Y Sardinias Marinadas
- Vasitos Ensalada de Patatas Aliñadas (Producto km 0)

Bodega:

Vino Blanco René Barbier Kraliner
D.O. Catalunya.
Vino Tinto Solar Viejo
D.O. Rioja
Agua Mineral

- Ensalada de Garbanzos y Verduritas Encurtidas Aliñadas con Aceite ECO
- Tortas de Arroz con Queso Cremoso, Pavo Braseado y Especias
- Brocheta de Burrata, Alcachofa y Tomate Seco
- Hummus con Berenjenas Crujientes
- Coliflor, Pasas, Pipas y Mojama (producto km 0)

Postres

Torta de Aceite(Producto km 0)
Poleá (Producto km 0)
Vasitos de Macedonia de Fruta Natural
Piezas de Fruta Fresca
Vasitos de Yogur con Manzana y Avena

10% I.V.A. incluido | Suplemento de 3 € por persona servicio en piscina. Servicio entre 50-80 personas.
Duración 45 minutos

Caliente

40 ,00€

- Boquerones Fritos (Producto km 0)
- Caballa al Grill, Tomate Con Casse y Orégano (Producto km 0)
- Pollo de Corral Relleno de Espinacas y Frutos Secos
- Arroz Campero “Dehesa de Abajo” (Producto km 0)
- Patatas Cocidas
- Trigo Salteado con Espárragos y Judías
- Veduras Salteadas

↑
BACK TO CONTENTS

10% I.V.A. incluido | Suplemento de 3 € por persona servicio en piscina. Servicio entre 30-80 personas.
Duración 45 minutos



MELIÀ
LEBREROS
SEVILLA

¡Seamos diferentes!

Mejora tu experiencia... añade a tu finger buffet las siguientes opciones:

Barra de shushi con chef	desde 9,00€/pax
Cortador de jamón	desde 200€/und
Jamón Ibérico Marca Premium (7/7.5kg aprox.)	desde 550€/und
Rincón de Arroces	desde 3.00€/pax
Cazuelitas de Espinacas con Garbanzos	desde 2.50€/pax
Cuenquitos de Carrilleras de Cerdo	desde 2.75€/pax
Cazuelitas de Pisto con Huevo de Codorniz	desde 2.50€/pax
Plato de Jamón centro de Mesa (100 grs.)	desde 20.00€/unid.

Plato de Queso Curado de Oveja

desde 16.00€/unid.

Plato Surtido Ibérico (Jamón, Caña de Lomo, Queso Curado) desde 19.00€/unid.

Y para continuar su jornada de trabajo le ofrecemos:

- Rincón de café con máquina profesional:

50.00€ / Máquina. (Bajo disponibilidad)
01.00€ / Capsula.
09.00€ / Termo de Leche
01.00€ / Vasos Take Away



MELIÀ
LEBREROS

SEVILLA

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

Soul Matters