

Oferta Gastronómica

2021

MELIÀ

LEBREROS

SEVILLA



Contenido

1. Menús de Trabajo

Comida para todos los gustos

Queremos ayudarle a cuidarse y seguir disfrutando de la buena gastronomía.

En la elaboración de nuestros menús utilizamos los mejores productos y en su mejor momento, Ingredientes llenos de sabor, ricos en antioxidantes y fito-nutrientes que ayudan a mantener un organismo saludable.

Además nuestra filosofía de cultura local y comercio justo se une al concepto “km.0” y nos permite ofrecerle lo mejor de cada zona, junto con la cuidada elaboración de nuestros profesionales.

Permíta que le mimemos y le cuidemos por dentro y por fuera. Permítanos que le ayudemos a cuidarse comiendo.

MELIÀ
LEBREROS
SEVILLA

BUSINESS 1

Bienvenida

Salmorejo KMO Emulsionado, tiras de pepino y crujiente de jamón

Acto Principal

Redondo de ternera asado con verduras de la huerta salteadas

Culmen

Mousse de chocolate, frutos rojos su crujiente

33,00 €

BUSINESS 2

Bienvenida

Ensalada de trigo, salmón marinado y vinagreta de mostaza

Acto Principal

Presa a la plancha con patatas provenzal y mojo picón

Culmen

Flan casero con helado de vainilla

33,00 €

BUSINESS 3

Bienvenida

Ensalada de cous cous brotes tiernos, pato y vinagreta de trufa

Acto Principal

Lomo de merluza sobre cama de verduras de la tierra

Culmen

Coulant de chocolate con helado de vainilla

35,00 €

Bodega :

Vino Blanco René Barbier Kraliner (D.O. Catalunya)

Vino Tinto Monólogo (D.O. Rioja)

Agua Mineral

Café

Suplemento por servicio en piscina.....3,00 €/ comensal IVA incluido

Duración 90 minutos hasta 100 personas

Duración 120 minutos más de 100 personas

MELIÀ
LEBREROS

SEVILLA

Menú
Trabajo

BACK TO CONTENTS

BUSINESS 4

Bienvenida

Popieta de salmón, emulsión de tomate y aceite balsámico

Acto Principal

Pollo de Corral relleno con patatas y su jugo

Culmen

Lingote de Chocolate sobre crema Inglesa y toffee

BUSINESS 5

Bienvenida

Ensalada de canónicos queso de cabra y vinagreta de miel de caña

Acto Principal

Milhojas de trucha a la Navarra

Culmen

Cuadrado de Turrón con crema inglesa de amaretto

BUSINESS 6

Bienvenida

Ensalada de quínoa, brotes de espinacas y pollo de corral marinado

Acto Principal

Rape a la marinera con almejas y langostinos

Culmen

Tarta de chocolate con frutos rojos

Bodega :

Vino Blanco René Barbier Kraliner (D.O. Catalunya)

Vino Tinto Monólogo (D.O. Rioja)

Agua Mineral

Café

MELIÀ
LEBREROS

SEVILLA

35,00€

38,00€

40,00€

*Disponemos de Menús Especiales para Comensales Diabéticos, Celiacos,
Vegetarianos o Veganos.
Suplemento por servicio en piscina.....3,00 €/ comensal IVA incluido
Duración 90 minutos hasta 100 personas
Duración 120 minutos más de 100 personas*

¿Soñó siempre con realizar unas jornadas de trabajo diferente, con hacer de su almuerzo o cena un espectáculo incomparable?. En Meliá le ofrecemos el Know-how, le presentamos el Almuerzo Ilustrado.

Un servicio de restauración único. Los comensales interactúan con los platos que degustan, le ofrecemos un menú de 4 platos maridados con dos vinos, servidos en espacio de 1 hora.

Cada plato se relaciona con un producto, obtenido en una ciudad y por un personaje que nos cuenta sus virtudes y particularidades.

Sus comensales podrán oír de la propia voz de los protagonista como obtienen el producto que degustarán, en cada plato habrá una intervención que les informará y les enriquecerá convirtiendo este servicio en una verdadera experiencia única.

Bienvenido a Meliá, Bienvenido a Almuerzo Ilustrado.

Composición tipo:

Plato 1. Materia Prima Tomate. (Salmorejo)

Plato 2. Materia Prima Atún.

Plato 3. Materia Prima Huevos de Choco

Plato 4. Materia Prima Cola de Toro

Maridajes dos vinos.

Para dar el servicio en el espacio acordado el postre se excluye del servicio

La minuta es comestible



*Almuerzo Ilustrado Menú Estandar desde: 65,00€
No Incluido medios audiovisuales
IVA incluido*

BUSINESS ECOTOUCH

MELIÀ
LEBREROS

SEVILLA

Bienvenida

Crema Emulsionada de Salmorejo con Aceite Ecológico, Asadura de Verduras y Guarnición de Alcaparrones

Acto Principal

Pechuga de Pollo de Corral Rellena de Espinacas y Frutos Secos, Salteado de Verduras y su Jugo con Toque de Jengibre

Culmen

Bizcocho Casero de Yogur y Frutas con A.O.V.E producción Ecológica y Chocolate

Bodega:

Vino Tinto Ecológico Okhre

D.O. La Mancha

Agua Purificada

Café

Business Ecotouch 42,00€

Disponemos de Menús Especiales para Comensales Diabéticos, Celiacos, Vegetarianos o Veganos.

Suplemento por servicio en piscina.....3,00 €/ comensal IVA incluido

Duración 90 minutos hasta 100 personas

Duración 120 minutos más de 100 personas

MELIÀ
LEBREROS

SEVILLA

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

Soul Matters