

Oferta Gastronómica

2021

MELIÀ

LEBREROS

SEVILLA

COCKTAIL1

Frío

Salmorejo Andaluz
Surtido de Quesos del País Guarnecidos
Dado de Salmón Marinados sobre salsa tartara
Guacamole con cresta de gallo y lanza de pollo
Pulpo A Feira
Mini ensaladilla de gambas
Mini Ensalada de Pollo Crujiente con Salsa Cesar

Templada

Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con “All i oli” de Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini rollito de primavera
Pinchitos de Pollo Teriyaki
Verdura en tempura

Dulce

Soft de Cremosos Caseros
Pastelería a Escala

Bodega:

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

MELIÀ

LEBREROS

SEVILLA

33,00 €

*Suplemento por servicio en piscina.....3,00 €/ comensal IVA incluido
Servicio mínimo para 30 comensales
Duración 45 minutos*



Cocktails

↑
BACK TO CONTENTS

COCKTAIL2

Frío

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 tataki de atún
Mini Ensalada de Pollo Crujiente con Salsa Cesar
Patatas Aliñadas con Melva Canutera

Templada

Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura
Stick de pollo con salsa agripicante

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con “All i oli” de Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini rollito de primavera
Pinchitos de Pollo Teriyaki
Verdura en tempura
Bolitas de Arroz con Gambas y Espinacas Encostradas

Dulce

Soft de Cremosos Caseros
Pastelería a Escala
Trío de Frutas Fresca

Bodega:

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

*Suplemento por servicio en piscina.....3,00 €/ comensal IVA incluido
Servicio mínimo para 30 comensales
Duración 45 minutos*

MELIÀ

LEBREROS

SEVILLA

3 6 , 0 0 €

COCKTAIL3

Frío

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 y tataki de atún
Mini Ensalada de Pollo Crujiente con Salsa Cesar
Patatas Aliñadas con Melva Canutera
Pimiento asados con ventresca de atún

Templada

Pan de ajo relleno de camarones y alioli
Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura
Stick de pollo con salsa agripicante

“Estación de Arroz del Señorito”

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con “All i oli” de Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini rollitos primavera
Pinchitos de Pollo Teriyaki

Bolitas de Arroz con Gambas y Espinacas Encostradas
Fritura de Merluza al limón

Dulce

Soft de Cremosos Caseros
Pastelería a Escala
Trío de Frutas fresca
Croquetas de Chocolate

Bodega:

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

*Suplemento por servicio en piscina.....3,00 €/ comensal IVA incluido
Servicio mínimo para 30 comensales
Duración 45 minutos*

4 0 , 0 0 €

COCKTAIL PREMIUM

Frío

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 tataki de atún

Mini Ensalada de Pollo crujiente con Salsa Cesar

Patatas Aliñadas con Melva Canutera

Pimiento asados con ventresca de atún

Templada

Pan de ajo relleno de camarones y alioli

Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura

Stick de pollo con salsa agripicante

“Estación de Arroz de Bogavante”

“Estación de Sushi”

Caliente

Adobo Sevillano

Variado de Croquetas Caseras con “All i oli” De Piquillos

Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua

Mini rollito de primavera

Pinchitos de Pollo Teriyaki

Verdura en tempura

Bolitas de Arroz con Gambas y Espinacas Encostradas

Fritura de Merluza al limón

Dulce

Soft de Cremosos Caseros

Pastelería a Escala

Trío de Frutas fresca

Croquetas de Chocolate

Bodega:

Vino Blanco René Barbier Kraliner

D.O. Catalunya

Vino Tinto Solar Viejo

D.O. Rioja

Mini Black de Cava Brut Rosé

Agua Mineral

MELIÀ
LEBREROS

SEVILLA

45,00€

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

Servicio mínimo para 30 comensales

Duración 45 minutos

¡Seamos diferentes! Mejora tu experiencia... añade a tu cocktail las siguientes opciones:

Barra de Sushi con chef	desde 9.00€/pax
Cortador de jamón	desde 200€/ unid
Jamón Ibérico Marca Premium (7/7.5kg aprox.)	4 , 4 0 € desde 550€/ unid
Rincón de Arroces	desde 3,00€7pax
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.
	01.00€ / Capsula.
	09.00€ / Termo de Leche
	01.00€ / Vasos Take Away



Suplemento por servicio en piscina.....3,00 €/ comensal IVA incluido
Servicio mínimo para 30 comensales



MELIÀ
LEBREROS

SEVILLA

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

Soul Matters