

Nuestra selección de Cenas de Empresa

Cena empresa 1

Terrina de pato y foie gras, rúcula selvática, vinagreta de maíz, jugo de carne y vinagre Forum

Rape de playa asado con pies de cerdo, alcachofas y aceite de pipas de girasol

Las diferentes texturas y presentaciones del chocolate

Aguas minerales

Bodega:

Vino blanco Placet D.O. Ca La Rioja

Vino tinto Gago D.O. Toro

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 47,50 € , IVA no incluido

Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos

Servicio mínimo para 25 personas

Cena empresa 2

Cangrejo sin trabajo emulsionado con mayonesa de cebollino, gazpacho de tomates asados y su pequeña ensalada

Magret de pato Barbarie, pastel de maíz, pimientos del piquillo confitados y salsa de naranja

Bizcocho de coco con una crema de coco-limón y mousse de fresón

Aguas minerales

Bodega:

Vino blanco Placet D.O. Ca La Rioja

Vino tinto Gago D.O. Toro

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 47,50 € , IVA no incluido

Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos

Servicio mínimo para 25 personas

Cena empresa 3

Láminas de ternera asadas al estilo "roastbeef", coca de hojaldre con boletus edulis, frisé fina y una emulsión de su jugo de cocción

Dorada de playa al horno, salteado de calabacín, espárragos y patatas, cherry y aceite verde

Praliné de avellanas, peta zeta y cremoso de chocolate al 70%

Aguas minerales

Bodega:

Vino blanco Placet D.O. Ca La Rioja

Vino tinto Gago D.O. Toro

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 47,50 € , IVA no incluido

Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos

Servicio mínimo para 25 personas

Nuestra selección de Cenas de Empresa

Cena empresa 4

Centollo con raíz de apio , gelatina de pepino y caviar de pez volador

Lomo de cordero lechal marinado con mostaza de hierbas, recuerdos Provenzales de pimientos, tomates y aceitunas y salsa de comino

Mousse de vainilla con interior de toffee y frutos rojos sobre una base de bizcocho Sacher

Aguas minerales

Bodega:

Vino blanco Placet D.O. Ca La Rioja

Vino tinto Gago D.O. Toro

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 55.00 € , IVA no incluido

Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos

Servicio mínimo para 25 personas

Cena empresa 5

Láminas de ternera asadas al estilo "roastbeef", coca de hojaldre con boletus edulis, frisé fina y una emulsión de su jugo de cocción

Rape de playa asado con pies de cerdo, alcachofas y aceite de pipas de girasol

Praliné de avellanas, peta zeta y cremoso de chocolate al 70%

Aguas minerales

Bodega:

Vino blanco Placet D.O. Ca La Rioja

Vino tinto Gago D.O. Toro

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 55,00 € , IVA no incluido

Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos

Servicio mínimo para 25 personas

Cena empresa 6

Cangrejo sin trabajo emulsionado con mayonesa de cebollino, gazpacho de tomates asados y su pequeña ensalada

Lomo de cordero lechal marinado con mostaza de hierbas, recuerdos Provenzales de pimientos, tomates y aceitunas y salsa de comino

Las diferentes texturas y presentaciones del chocolate

Aguas minerales

Bodega:

Vino blanco Placet D.O. Ca La Rioja

Vino tinto Gago D.O. Toro

Café, café descafeinado, té e infusiones

Precio por persona: 55.00 € , IVA no incluido

Tiempo aproximado de servicio 1 hora y 45 minutos

Servicio mínimo para 25 personas

