



ESTA

NAVIDAD

NUESTRO MEJOR

REGALO

ERES

Tú



Navidad 2021



MENÚ DE GRUPO

32€ - 1 entrante + 1 principal + 1 postre

36€ - 1 entrante + 1 principal + 1 postre

Bebidas incluidas

Bebidas premium + 4€

ENTRANTES

Crema de guisantes y menta, jamón ibérico y polvo de naranja
 Caldo verde con croutons de pan de maíz
 Ensalada de bacalao con tomate seco, berro, aceitunas y caviar de salmón
 Pulpo en tempura, patatas bravas con alioli, achicoria y avellana tostada
 Ensalada de verduras asadas, queso de cabra y almendras caramelizadas
 Hojaldre de queso crema y calabaza asada con anís, miel y nueces
 Carpaccio de pulpo, ensalada de 3 pimientos, paté de aceituna y pesto de albahaca

PESCADO

Bacalao asado con puré de garbanzos
 Lomo de bacalao en corteza de aceituna, escalivada de mejillón y huevo poché
 Espetada de pulpo y pimientos de Padrón, "esparregado" y patata a la sal
 Arroz caldoso de tamboril, gambas y cilantro
 Lomo de corvina, puré de apio y naranja

CARNE

Carrillera de ternera estofada, patata trufada y champiñones
 Vacío de ternera, puré de castañas y pak choi
 Filet mignon de cerdo ibérico, polenta de champiñones y espárragos verdes
 Pechuga de pavo asado con bacon, espinacas y arroz salvaje
 Confit de muslo de pato, gratín de patata y salsa de foie

POSTRES

Crepe de nata con fruta fresca
 Sopa de fresas marinadas en tomillo de limón con helado de yogur y miel
 Arroz con leche de azafrán, piña y mousse de menta
 Púdín de huevos
 Torrija con helado de vainilla y crujiente de roscón de Reyes



BUFFET

38€ - 1 sopa + buffet entrantes y postres + 1 principal

41€ - 1 sopa + buffet entrantes y postres + 2 principales

Bebidas incluidas

Bebidas premium + 4€

SOPA

Consomé de faisán e hinojo Q Caldo verde Q Crema de calabaza con curry

ENTRANTES

Ensalada simple: Lechuga, tomate, zanahoria, cebolla, pepino, repollo, remolacha, maíz

Selección de embutidos y jamón ibérico; Selección de quesos y mermeladas

Ensalada de queso feta y frutos secos

Mejillón en salsa verde

Ensalada de pulpo y manzana

Ensalada de bacalao con garbanzo y cebolla roja

Entradas calientes: verduras asadas y parmesano, tacos de pollo teriyaki, Meriendas variadas

PESCADO

Bacalao asado con puré de garbanzos

Lomo de bacalao en corteza de aceituna, escalivada de mejillón y huevo poché

Espetada de pulpo y pimientos de Padrón, esparregado y patata a la sal

Arroz caldoso de tamboril, gambas y cilantro

Lomo de corvina, puré de apio y naranja

CARNE

Carrillera de ternera estofada, patata trufada y champiñones

Vacío de ternera, puré de castañas y pak choi

Filet mignon de cerdo ibérico, polenta de champiñones y espárragos verdes

Pechuga de pavo asado con bacon, espinacas y arroz salvaje

Confit de muslo de pato, gratín de patata y salsa de foie

POSTRES

Torrijas con reducción de Vino Oporto

Aletría con canela

Mousse de chocolate negro

Arroz con leche

Roscón de Reyes

Tronco Navideño

Fruta de temporada laminada

Selección de quesos y mermeladas

Precios por persona y con IVA incluido.

En los menús de grupo la elección de los platos es por grupo.

Menús de grupo: mínimo 15 personas.

Buffetts de grupo: mínimo 30 personas.

Bebidas Incluidas

Aguas, zumos, refrescos, vino blanco y tinto de nuestra selección, cafés y té.

Pack de Bebidas Incluidas Premium

Cocktail de bienvenida, aguas, zumos, refrescos, vino blanco y tinto de nuestra selección premium, vino espumoso, cafés y té.

Condiciones de reserva y pago:

Confirmación de reserva y bloqueo de la fecha con el pago del 50% del servicio.

Restante 50% hasta 7 días útiles antes de la fecha del servicio.

Contactos:

Teléfono +351 220 439 620

eventos.porto@vinccihoteles.com