

Cocktail de Navidad

Precio por persona
35,00€
10% IVA INCLUIDO

1

Cócktail compuesto de pequeños bocados, de 2 horas de duración, servido de pie

- Lascas de Jamón de Trevélez
- Taquitos de Queso Viejo
- Macaron de Foie
- Pastelitos de Pan Blanco con Brandada de Jabugo y Naranja
- Brochetitas de Mango con Queso Fresco y Cebollino
- Raviolis de Ceps con Frutos del Mar
- Rollitos de Tramezzini con Queso Edam y Frambuesa
- Cucharita de Pulpo a la Gallega
- Tartaleta de Mousse de Salmón con Daditos de Piña
- Piruletas de Trufa de Paté de Ibérico con Crujiente de Almendra
- Vasito de Salmorejo al Estilo Center con Tomates de Verdad
- Escalibada en Chupito con Bonito en Escabeche
- Nuestra Clásica Pastela Moruna
- Ceviche de Rape con Hortalizas en Brunoise
- Croquetas de Puchero de la Abuela
- Bocados de Langostinos de Nuestra Costa Tropical
- Dátiles con Bacon
- Buñuelos Negros de Bacalao con Ligero de Alioli
- Cartuchito de Pescado Frito Adobado
- Escalopines de Secreto Ibérico al Oporto
- Croquetas Hechas en Casa de Espinacas y Langostinos
- Brochetitas de Pollo y Manzana en Tempura
- Mini Pastelería Selecta
- Trufas de Chocolate

BODEGA

- Vino Blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
- Vino Tinto Cosecha "Rioja Vega" (D.O.C. Rioja)
- Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Café e Infusiones
- Cava Brut Nature "Perelada" (D.O. Cava)

2

Cócktail compuesto de pequeños bocados, de 2 horas y media de duración, servido de pie

- Lascas de Jamón de Trevélez
- Taquitos de Queso Viejo
- Macaron de Foie
- Pastelitos de Pan Blanco con Brandada de Jabugo y Naranja
- Brochetitas de Mango con Queso Fresco y Cebollino
- Raviolis de Ceps con Frutos del Mar
- Rollitos de Tramezzini con Queso Edam y Frambuesa
- Cucharita de Pulpo a la Gallega
- Tartaleta de Mousse de Salmón con Daditos de Piña
- Piruletas de Trufa de Paté de Ibérico con Crujiente de Almendra
- Tosta de Bacalao con Tomate Concasse
- Cucharita de Habitas Baby de Nuestra Vega
- Vasito de Salmorejo al Estilo Center con Tomates de Verdad
- Escalibada en Chupito con Bonito en Escabeche
- Nuestra Clásica Pastela Moruna
- Ceviche de Rape con Hortalizas en Brunoise
- Croquetas de Puchero de la Abuela
- Bocados de Langostinos de Nuestra Costa Tropical
- Dátiles con Bacon
- Buñuelos Negros de Bacalao con Ligero de Alioli
- Cartuchito de Pescado Frito Adobado
- Escalopines de Secreto Ibérico al Oporto
- Pequeños Flamenquines Cordobeses
- Croquetas Hechas en Casa de Espinacas y Langostinos
- Brochetitas de Pollo y Manzana en Tempura
- Mini Pastelería Selecta
- Trufas de Chocolate
- Surtido de Vasitos de Mousse

Precio por persona
40,00€
10% IVA INCLUIDO

BODEGA

- Vino Blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
- Vino Tinto Crianza "Cvne" (D.O.C. Rioja)
- Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Café e Infusiones
- Cava Brut Nature "Perelada" (D.O. Cava)



Avenida Fuente Nueva, s/n • 18002 GRANADA (España)

Tel. 958 205 000 • Fax 958 289 696

granada@hotelescenter.com • www.hotelescenter.com

HOTEL CIUDAD H/GR/00985



HC
CH

HOTELES CENTER®

HOTEL GRANADACENTER



Navidad 2018



El **Hotel Granada Center** le brinda la posibilidad de organizar su tradicional almuerzo o cena de Navidad en un ambiente íntimo y acogedor con una propuesta gastronómica compuesta por Cocktails y Menús de excelente calidad y presentación. Como colofón, ponemos a su disposición un equipo de profesionales que le asesorará en todo momento con el fin de convertir este evento en un éxito.

COPA DE BIENVENIDA

OPCIÓN A: COPA DE BIENVENIDA CÓCKTAIL

- Piruleta de Trufa de Paté Ibérico con Crujiente de Almendra
- Rollitos de Salmón Ahumado con Queso Fresco y Cebollino
- Vasito de Salmorejo al Estilo Center con Tomates de Verdad
- Nuestra Pastela Moruna
- Tramazzini con Queso Cremette y Manzana Caramelizada
- Brochetitas de Pollo y Manzana en Tempura
- Bocados de Langostinos de Nuestra Costa Tropical
- Croquetas de Puchero de la Abuela
- Escalopines de Secreto Ibérico al Oporto
- Pescaíto Frito Adobado

Copa de Bienvenida de pequeños bocados, de 30 minutos de duración, servida tipo cocktail - de pie - .

OPCIÓN B: COPA DE BIENVENIDA EN MESA

- Jamón Ibérico de Bellota y Queso Manchego Viejo
- Ensalada de Aguacate con Pimientos Caramelizados y Queso Feta
- Huevos Rotos al Estilo Center con Lascas de Ibérico
- Taquitos de Rape a la Andaluza con Suave de Alioli

Copa de Bienvenida de 30 minutos de duración, servida en mesa - sentado - . Un plato de cada variedad por cada cuatro comensales.

La opción elegida está incluida en el precio final. Consulte nuestras opciones de menú sin copa de bienvenida.

MENÚ 1

COPA DE BIENVENIDA (a elegir entre opción A o B)

Ensalada Parmentier con Langostinos, Cebolleta Tierna y Virutas de Pulpo sobre Espejo de Hummus

Codillo de Ibérico al Estilo Center con Manzana Confitada a la Miel de Romero sobre Crema Suave de Boletus

Locura de Chocolate con Coulis de Naranja Amarga y Crujiente de Caramelo Mignardises Navideñas

BODEGA

- Vino Blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
- Vino Tinto Cosecha "Rioja Vega" (D.O.C. Rioja)
- Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Café e Infusiones
- Cava Brut "Masía Perelada" (D.O. Cava)

Precio por persona **37,00€** 10% IVA incluido

MENÚ 2

COPA DE BIENVENIDA (a elegir entre opción A o B)

Ensalada de Pato en Confit con Fruta Tropical, Dátiles y Quenelle de Mascarpone a la Miel de Caña

Turbante de Lubina con Gratén de Bearnesa, Patatas Salteadas a la Mantequilla Suave de Ajo y Juliana de Hortalizas

Semiesfera de Mousse de Turrón y Toffee sobre Crema de Chocolate Mignardises Navideñas

BODEGA

- Vino Blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
- Vino Tinto Cosecha "Rioja Vega" (D.O.C. Rioja)
- Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Café e Infusiones
- Cava Brut "Masía Perelada" (D.O. Cava)

Precio por persona **38,00€** 10% IVA incluido

AMBIENTACIÓN MUSICAL NAVIDAD 2018

El **Hotel Granada Center** pone a su disposición una serie de servicios adicionales:

Consulte con nuestro Departamento Comercial las opciones de ambientación musical.

PARKING GRATUITO

Plazas limitadas al número de asistentes al evento.

Sujeto a disponibilidad.

MENÚ 3

COPA DE BIENVENIDA (a elegir entre opción A o B)

Sorpresa de Salmón Noruego Ahumado Rellena de Gulas y Hortalizas a la Vinagreta de Manzana Reineta

Medallones de Solomillo envueltos en Pancetita Ahumada a la Salsa de Jabugo con Gratinado de Patata

Timbal de Yogur de Pionono de Santa Fe sobre Crema de Chocolate Blanco Mignardises Navideñas

BODEGA

- Vino Blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
- Vino Tinto Crianza "Rioja Vega" (D.O.C. Rioja)
- Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Café e Infusiones
- Cava Brut "Masía Perelada" (D.O. Cava)

Precio por persona **39,00€** 10% IVA incluido

MENÚ 4

COPA DE BIENVENIDA (a elegir entre opción A o B)

Ensalada de Pechuguitas de Pularda y Hortalizas Frescas a la Vinagreta de Albahaca

Lomo de Bacalao cocinado a baja temperatura, con Calabaza Confitada y Pil-Pil de Boletus Edulis

Trilogía de Cítricos con Espejo de Mango y Bizcocho de Pistacho Mignardises Navideñas

BODEGA

- Vino Blanco "Entreflores" (D.O. Rueda)
- Vino Tinto Crianza "Cvne" (D.O.C. Rioja)
- Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Café e Infusiones
- Cava Brut "Masía Perelada" (D.O. Cava)

Precio por persona **41,00€** 10% IVA incluido

BARRA LIBRE NAVIDAD 2018

El **Hotel Granada Center** le ofrece a sus clientes una barra libre de bebidas compuesta por **primeras marcas** nacionales y de importación. Este servicio comenzará una vez finalizado el almuerzo o la cena y tendrá una duración determinada (concertada antes el evento)

- 2 horas de barra libre: **12,95€**
 - 3 horas de barra libre: **15,95€**
 - Combinados: **5,00€**
- Precio por persona 10% IVA incluido