



Holiday Inn

ELCHE
★★★★

Miguel Servet, 25
(Elche Parque Empresarial)
03203 Elche
Alicante-Spain

MENÚ 1

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Ensalada de Mezclum con Tomate Cherry, Bacon crujiente y Frutos Secos
Delicias de Merluza y Gambas

Principal

Suprema de Ave Rellena de Dátiles y Piquillos con Salsa de Oporto,
Pastel de Patata y Tomate a la Provenzal

Postre

Tarta de Manzana sobre Crema Inglesa y Flor de Chantilly con Almendras

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños

Precio por persona: 19.00 € Iva Inc.

MENÚ 2

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Delicias de Tierra y Mar
Rabas de Calamar en Tempura al Curry

Principal

Costillas de Cerdo Confitadas con Salsa de Miel,
Pastel de Patatas, Calabacín y Tomate a la Provenzal

Postre

Profiteroles de Trufa sobre Crema Inglesa Aromatizada con Bourbon,
Chocolate Caliente y Flor de Chatilly

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños

Precio por persona: 21.00 € Iva Inc.

MENÚ 3

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Ensalada de Mezclum con Tomate Cherry, Bacon crujiente y Frutos Secos
Taquito de Bacalao Rebozado sobre Salsa de Piquillos

Principal

Cordero Asado al Estilo del Chef,
Patatas Panadera con Pimientos y Tomate al Tomillo

Postre

Leche Frita a la Canela con Helado de Chocolate y Flor de Chantilly

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños
Precio por persona: 23.00 € Iva Inc.

MENÚ 4

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Tartar de Gambas del Mediterráneo con Cebollino y Huevas de Lumpo
Brocheta de Ave y Verduritas a la Parrilla con Salsa de Curry
Ensalada de Mezclum con Tomate Cherry, Bacon crujiente y Frutos Secos

Principal

Taco de Solomillo Ibérico con Confitura de Tomate, Calabacín a la Parrilla y Patatas Confitadas

Postre

Tarta de Queso con Arándanos sobre Crema de Chocolate

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños
Precio por persona: 27.00 € Iva Inc.

MENÚ 5

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Antxoitias en Salazón sobre Pimientos Asados
Bocados de Hojaldre de Vieiras sobre Crema de Gambas
Ensalada de Mezclum con Tomate Cherry, Bacon crujiente y Frutos Secos

Principal

Carrillera de Cerdo Ibérico con Salsa de Piñones y Pasas,
Patatas Confitadas al Tomillo y Tomate Provenzal

Postre

Tatín de Manzana Caramelizada sobre Crema Inglesa,
Culis de Frutos Rojos y Flor de Chantilly

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños

Precio por persona: 26.00 € Iva Inc.

MENÚ 6

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Langostinos Fritos en Gabardina de Bacon Crujiente
Pulpo a Ferie sobre Patatas de Rio y Toque de Pimentón
Ensalada de Mezclum con Tomate Cherry, Bacon crujiente y Frutos Secos

Principal

Entrecôte Parrilla con Salsa de Queso Azul y Setas al Gratén,
Calabacín y Tomate Asado

Postre

Profiteroles de Trufa sobre Crema Inglesa Aromatizada con Bourbon,
Chocolate Caliente y Flor de Chatilly

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños

Precio por persona: 31.00 € Iva Inc.

MENÚ 7

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Langostinos Hervidos con Sal de Apio, Salsa de Mostaza y Miel
Taquito de Bacalao Rebozado sobre Salsa de Piquillos
Ensalada de Mezclum con Tomate Cherry, Bacon crujiente y Frutos Secos

Principal

Carré de Cordero Confitado en su Jugo, Pastel de Patata Rota,
Cebolla Dorada y Salsa de Pimiento Asado

Postre

Brownie de Chocolate y Nueces al Ron con Crema de Coco

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños

Precio por persona: 30.00 € Iva Inc.

MENÚ 8

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Salmón Marinado al Eneldo con Espárragos de Tudela y Huevas de Lumpo
Delicias de Jamón Ibérico
Bocados de Merluza y Gambas
Ensalada de Mezclum con Tomate Cherry, Bacon crujiente y Frutos Secos

Principal

Solomillo de Buey Parrilla con Salsa de Foie y Boletus,
Patatas Confitadas, Calabacín y Tomate Provenzal

Postre

Leche Frita a la Canela con Hilo de Caramelo y Helado de Chocolate

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños

Precio por persona: 33.00 € Iva Inc.

MENÚ 9

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Carpaccio de Ternera con Parmesano y Rúcula Salvaje
Langostinos Hervidos con Sal de Apio, Salsa de Mostaza y Miel
Taquito de Bacalao Rebozado con Salsa de Piquillo
Ensalada de Mezclum con Tomate Cherry, Bacon crujiente y Frutos Secos

Principal

Pierna de Cabrito Asada en Jugo, Patatas Panadera, Pimientos y Tomate Provenzal

Postre

Profiteroles de Trufa sobre Crema Inglesa Aromatizada con Bourbon,
Chocolate Caliente y Flor de Chatilly

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños

Precio por persona: 36.00 € Iva Inc.

MENÚ 10

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Mouse de Foie Caramelizado con Cebolla y Reducción de P.X.
Champiñones con Salsa de Aguacate, Anchoas y Parmesano
Pulpo a Feira sobre Patatas de Rio y Toque de Pimentón
Ensalada de Mezclum con Tomate Cherry, Bacon crujiente y Frutos Secos

Principal

Chuletón de Ávila a la Parrilla con Patatas Confitadas,
Pimientos Asados, Calabacín y Tomate Provenzal

Postre

Leche Frita a la Canela con Helado de Chocolate y Flor de Chantilly

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños

Precio por persona: 40.00 € Iva Inc

MENÚ 11

Entradas Centrales

Jamón Serrano de Bodega Gran Reserva
Queso Semi Curado Guarmur
Tostas de Pan con Tomate y Ali-Oli
Delicias de Tierra y Mar
Rabas de Calamar en Tempura al Curry
Ensalada de Mezclum con Tomate Cherry, Bacon crujiente y Frutos Secos

Principal

(uno a escoger)

Arroz a Banda con Gambas y Chipirones
Arroz con Tacos de Atún y Pimientos
Arroz de Magro, Habitas y Ajos Tiernos
Arroz Negro Tradicional
Fideua del Pescador
Fideua de Magro y Verduras

Postre

Tarta de Chocolate con Culis de frutos Rojos y Flor de Chatilly

Vinos de la Tierra

Blanco Mo, Tinto Mo
Café y Dulces Navideños

Precio por persona: 25.00 € Iva Inc.

OPCIÓN PESCADO - Lomo de Dorada a la Espalda con Zanahorias Baby y Patatas al Vapor

Hacemos el menú a tu medida, dinos cual es tu presupuesto y nos ocupamos de todo.

**OBSEQUIO DE UNA NOCHE PARA DOS PERSONAS EN RÉGIMEN
DE ALOJAMIENTO Y DESAYUNO BUFFET EN EL
HOTEL HOLIDAY INN ALICANTE – PLAYA DE SAN JUAN*******

U

HOTEL HOLIDAY INN ELCHE*****

Para celebración con un mínimo de 20 personas.