

MENÚS

SAN JOSEREN



Navidad 2018

CÓCTEL

Desde el equipo que formamos el Palacio San Joseren queremos agradeceros la confianza depositada en nosotros. Somos partícipes de la ilusión en cada celebración y desde este momento nos ponemos a vuestra completa disposición para cualquier asunto que pudiera surgir. Nuestro objetivo es la satisfacción de vuestros invitados para lograr así que ese día sea inolvidable.

Dependiendo del número de comensales se reservará una sala u otra. Los espacios comunes (jardines, porche, etc) podrán ser compartidos en el caso de haber más de una celebración.

Para disfrutar del Palacio en exclusividad no dudéis en consultarnos

Atentamente,

El equipo que forma Palacio San Joseren
94 441 50 50

info@palaciosanjoserren.com

MENÚ 1

Chupito de crema de marisco
Sandwichito de salmón ahumado, miel y mostaza
Tosta de Foie con compota de higos
Ventresca y vinagreta de tomate concassé en cucharita
Mini brioche vegetal con camembert
Tosta de centollo al txakoli

Gratinado de queso de cabra con tomate seco y arándanos
Brick de Pato con manzana asada y agridulce
Croquetitas variadas

Pastelito de limón con merengue tostado
Mousse de turrón
Mini brownies

Café

Vino Tinto Diez Caballero
Vino Blanco Viña Mocén
Cava Castillo de Perelada
Agua Mineral

Precio por persona: 40 € + I.V.A. (10%)

**Mínimo 20 comensales*

MENÚ 2

Jamón Ibérico con picos y pan tomaca
Chupito de Vickysoise con polvo de oliva negra
Tomatito confitado con parmesano, rúcula y jamón de pato
Tosta de Foie con compota de manzana y jengibre
Tako de salmón ahumado con sésamo negro y salsa de eneldo
Tosta de boquerón en fritada

Merlucitas frita con mayonesa piquillos y pimentón de la vera
Brocheta de pulpo con cremita de patata ahumada
Hojaldrito de hongos
Quesadillas de queso gallego y trufa blanca
Croquetitas variadas

Tejas de almendra
Vasitos de mouse de queso y mango
Mini brownies
Dulces navideños

Café

Vino Tinto Torre de Oña Rva 2012
Vino Blanco Marqués de Riscal Sauvignon
Cava Juvé y Camps
Agua Mineral

P.V.P: 49,50 € / PERSONA + I.V.A

**Mínimo 20 comensales*

ESTACIONES

Estas son algunas de las estaciones o puestos temáticos que podemos ofrecer para reforzar el cóctel. Podemos personalizar una estación a vuestro gusto. No dudéis en pedirnos más información.

CORTE DE JAMON EN VIVO	PUESTITO DE TALOS
ESTACIÓN DE QUESOS	MOJITOS
ESTACIÓN DE SUSHI	VERMOUTH Y GILDAS
PUESTITO DE OSTRAS ABIERTAS IN SITU	BARRA DE CHAMPAGNE

Y MUCHAS MÁS

BARRA LIBRE

Nuestro servicio de barra libre cuenta con una la más amplia variedad de licores. Ofrecemos de cada variedad las marcas más reconocidas del mercado.

Servicio de DJ durante 2 HORAs: 450€+IVA

La Barra Libre 2 horas P.RECICIO: 18,00 € / PERSONA + I.V.A

Hora adicional de barra P.RECICIO: 9,00 € / PERSONA + I.V.A

*Las horas adicionales se valorarán por el 80% de los invitados adultos.

Existe la posibilidad de bebidas PREMIUM así como diferentes cócteles en la barra libre (mojitos, bloody marys , etc)

WWW.PALACIOSANJOSEREN.COM · 944 441 50 50 ·
INFO@PALACIOSANJOSEREN.COM



CONDICIONES GENERALES

Forma de pago: La reserva del servicio quedará formalizada mediante la firma de un contrato y el abono del 30% del presupuesto estimado que será descontado en la liquidación final. La consulta sobre una fecha no implica la reserva de la misma.

El pago deberá efectuarse a través de una entidad bancaria o por transferencia, en ambos casos entregando el justificante de pago.

El resto del pago se realizará al finalizar el servicio o en el transcurso la semana posterior.

Número de comensales: El número final de comensales quedará cerrado siete días antes del evento.



Palacio San Joseren

WWW.PALACIOSANJOSEREN.COM · 944 441 50 50 ·
INFO@PALACIOSANJOSEREN.COM

