



Navidad

Menús Empresas 2011

Menú 1

Aperitivo de Bienvenida

Entrada

Huevos Escalfados a la Florentina
sobre Lecho de Espinacas y Bechamel

Seguimos con...

Lomo de Venao con Salsa de Arándanos y su Guarnición

Postre

Panacotta de Canela con Peras al Cointreau

Bebidas Incluidas

Cvne Crianza, D.O.Rioja

Viña Cantosán, D.O.Rueda

Agua o Refrescos

Y

Chupito de la Casa

Precio: 35,50 € por pers./ IVA incluido

Menú 2

Aperitivo de Bienvenida

Entrada

Crepes Rellenos de Langostinos y Puerros Gratinados

Seguimos con ...

Filete de Lenguado al Cava con sus Verduras y Patatas

Postre

Buñuelos de Manzana con Salsa de Albaricoque

Bebidas Incluidas

Cvne Crianza, D.O.Rioja

Viña Cantosán, D.O.Rueda

Agua y Refrescos

Y

Chupito de la Casa

Precio: 34,00 € por pers./ IVA incluido

Menú 3

Aperitivo de Bienvenida

Para Compartir

Ensalada "Carmen"

(Canónigos, Aguacates, Atún, Q. Feta, Nueces y Pasas)

Berenjenas con Miel de la Sierra de las Nieves

Tostas de Champiñón

Plato a Elegir

Tortellini Rellenos de Pera al Gorgonzola

○

Medallones de Solomillo de Cerdo Nacional con Pasas
al Vino de Málaga y su Guarnición

Postre

Tiramisú del Chef

Bebidas Incluidas

Lambrusco

Viña Real Crianza , D.O. Rioja

Agua y Refrescos

Y

Chupito de la Casa

Precio. 33,00 €/ pers. IVA Incluido

Menú 4

Aperitivo de Bienvenida

Surtido de Entrantes

Rulo de Queso de Cabra con Mezclum Ecológico

Nido de Pimientos Asados con Bonito y Gambas

Tostas de Gambas Gratinadas

Plato Principal

Entrecôte de Ternera Gallega al Gorgonzola y Guarnición

o

Filete de Atún Plancha

con Tomate Fresco, Cebolla, Aceite de Oliva y Perejil y Guarnición

Dulce Final

Profiteroles de Crema con Chocolate Caliente y Helado de Vainilla

Bebidas Incluidas

Yllera Crianza, D.O. Ribera del Duero

Viña Cantosán, D.O. Rueda

Agua o Refrescos

y

Chupito de la Casa

Precio: 40,00 €/ pers. IVA Incluido

Menú 5

Aperitivo de Bienvenida y Copa de Sangría Blanca con Frutas

Al Centro de la Mesa

Mozzarella de Búfala, Aguacate, Tomate y Aceite de Albahaca
Salmon Marinado con Eneldo y Aceite de Oliva
Cazuela de Langostinos salteados al Ajillo

Plato Principal

Solomillo de Ternera a las dos Pimientas, Rosa y Verde con su Guarnición

○

Rodaballo con Setas y Langostinos
acompañado de Verduras Vapor y Patatas Horneadas

Postre

Tarta de Queso Blanco Frío con Mermelada de Arándanos
Con Copa de Cava

Bebidas Incluidas

Luis Cañas Crianza, D.O. Rioja
Mantel Blanco, D.O. Rueda
Agua o Refrescos

Precio. 45,00 €/ pers. IVA Incluido

Menú 6

Picoteo de Aperitivos con Copa de Bienvenida

Canapé de Mousse de Oca y Cebolla Caramelizada, Croquetas de Pollo y Anchoas con Mozzarella y Tomate Seco

Entrante

Langostinos Salteados sobre Nido de Espinacas

~~~~~

### Sorbete de Mango

~~~~~

Plato Principal

Magret de Pato con Cebolla Caramelizada y su Guarnición

○

Medallones de Rape a la Meunière con Almendras y su Guarnición

Postre

Mousse de Chocolate Negro con Chocolate Blanco

Bebidas Incluidas

Luis Cañas, D.O Rioja

Mantel Blanco, D.O. Rueda Verdejo

Agua o Refrescos

Precio: 55,00 €/ pers. IVA Incluido



Información Adicional

Nos gustaría informarles que los siguientes Menús están confeccionados para un mínimo de 10 personas.

- Los platos al centro de la mesa serán a compartir por cada 4 personas.
- Se calcula 1 Blla. de vino por cada 2 personas.
- Todos los invitados además disfrutarán de un 10% de Descuento en Copas según el precio de Carta.
- Cuando hay elección de segundo plato se ruega dar con 2 días de antelación el número aproximado de carne o pescado.
- Aconsejamos reservar con una semana de antelación como mínimo por motivos de espacio
- Para confirmación de reserva 30% de depósito

Para mayor información o aclaración, no dudéis en consultar su situación con nosotros.

Un saludo y Feliz Navidad!

Rte & Terraza CARMEN

...El Encanto Tiene Nombre...

Tlf: 952 811 722

www.terrazacarmen.com

