

hotel monteConquero

Cócteles 2012

Cóctel 1

*Sandwich-Roll de Mousse de Salmón
con Pepinillos y Alcaparras*

Pintxo Mediterráneo

Tortilla Campera

Tosta de Foie con Cebolla Caramelizada

Croquetitas Caseras de Ibérico

Duración: 30 min.

Cóctel 2

*Sandwich-Roll de Mousse de Salmón
con Pepinillos y Alcaparras*

Pintxo Mediterráneo

Brochetín de Atún Confitado a la Soja

Bocaditos de Quiche Vegetal con Champiñones

Tortilla Campera

Tosta de Foie con Cebolla Caramelizada

Pinchitos Sierra y Mar

Croquetitas Caseras de Ibérico

Tiras de Chocos Fritos

Duración: 45 min.

Cóctel 3

*Sandwich-Roll de Mousse de Salmón
con Pepinillos y Alcaparras*

Pintxo Mediterráneo

Brochetín de Atún Confitado a la Soja

Costrini con Bacalao Marinado y Pimentada

Bocaditos de Quiche Vegetal con Champiñones

Tortilla Campera

Tosta de Foie con Cebolla Caramelizada

Gratén de Queso de Cabra y Pimiento Verde

Setas y Ajos Tiernos en Revuelto sobre Crujiente de Pan

Pinchitos Sierra y Mar

Croquetitas Caseras de Ibérico

Enrollados de Berenjenas con Langostinos

Tiras de Chocos Fritos

Duración: 1 h. 30 min.

Cóctel 4

*Sandwich-Roll de Mousse de Salmón
con Pepinillos y Alcaparras*

Pintxo Mediterráneo

Brochetín de Atún Confitado a la Soja

Cucharita de Ceviche de Pulpo

Costrini con Bacalao Marinado y Pimentada

Bocaditos de Quiche Vegetal con Champiñones

Tortilla Campera

Jabuguitos Hojaldrados

Tosta de Foie con Cebolla Caramelizada

Gratén de Queso de Cabra y Pimiento Verde

Setas y Ajos Tiernos en Revuelto sobre Crujiente de Pan

Pinchitos Sierra y Mar

Brochetín de Solomillo con Bacon

Croquetitas Caseras de Ibérico

Enrollados de Berenjenas con Langostinos

Tiras de Chocos Fritos

Duración: 1 h. 30 min.

Bodega:

*Vino Blanco D.O. "Condado de Huelva"
Vino Tinto Joven D.O. "Ribera del Duero"*

Cervezas

Refrescos

Agua Mineral

El Hotel establece la contratación de este servicio para un mínimo de 20 personas. En caso de no llegar al mínimo estipulado, se facturarían estas 20 personas. El número definitivo de comensales se confirmará con 48 hrs. de antelación al evento, siendo éste el número mínimo a considerar a efectos de facturación.

Válidos hasta el 31 de diciembre de 2012

HOTEL MONTE CONQUERO

Tel.: 959 285 500 - Fax: 959 283 912

jfernandez@hotelesmonte.com - hmqreservas@hotelesmonte.com

www.hotelesmonte.com

reservas on line