



Un año más, el Hotel Alameda Palace les agradece la confianza depositada en nosotros.

Es un placer presentarles los menús creados para la celebración de almuerzos y cenas para sus celebraciones en estas navidades 2010, elaborados cuidadosamente por nuestro departamento de banquetes, sin olvidar el más mínimo detalle, de calidad y servicio.

Departamento de Banquetes
Hotel Alameda Palace



Opción I

Terrina de pescado sobre micro mezclum, salseada con crema ligera de marisco vinagreta de limón y eneldo

Lasaña de pimientos asados en leña, anchoas en salazón, pasta brick y queso de cabra

Merluza asada en plancha con crema de guisantes y dulce de tomate

Semifrío de chocolate y crema helada de vainilla

Vino tinto Pago Lencia reserva D.O. Toro
Agua mineral y café

Precio por persona: 34,00€ iva incluido

Opción II

Carpaccio de solomillo de ternera sobre un salmorejo, virutas de de parmesano óleo de trufa y módena

Caldo clarificado de jamón y hongos con guarnición y torta de aceite

Carrilleras de ibérico glaseada acompañada de patatas meneas y puré ligero de ajos

Mouse de frutos del bosque y crema helada de turrón

Vino tinto Pago Lencia reserva D.O. Toro
Agua mineral y café

Precio por persona: 34,00€ iva incluido



Opción III

Coca de Tomate concasse y pasta philo, laminas de bacalao ahumado, germinado de puerro, aceite verde y polvo de aceitunas negras

Crema de calabaza, deshilado de pato y picatostes de hogaza

Pieza de ibérico cocinada a baja temperatura sobre un puré roto de patata

Babaroise de fresa con crema helada de limón

Vino tinto Pago Lencia reserva D.O. Toro
Agua mineral y café

Precio por persona: 41,00€ iva incluido

Opción IV

Ensalada de lechugas de temporada, pollo, anchoas, crujiente de pan y aliño de salsa de yogur y módena

Risotto de hongos y parmesano

Rodaballo asado en plancha sobre juliana de verduras y salsa de vermut y azafrán

Mouse de plátano con crema helada de chocolate blanco

Vino tinto Pago Lencia reserva D.O. Toro
Agua mineral y café

Precio por persona: 41,00€ iva incluido



Opción VI

Canelones de boloñesa de txangurro, salsa de queso y pesto genovesa

Milhojas de jamón y boletus sobre una crema de ligera de foie

Magret de pato asado acompañado de toffe de oporto y aligot de patata y beicon

Gianduja real con crema helada de frambuesa

Vino tinto Pago Lencia reserva D.O. Toro
Agua mineral y café

Precio por persona: 51,00€ iva incluido

.

Opción VII

Timbal de salmón ahumado relleno de de tartar de aguacate y langostinos cocidos con vinagreta de cítricos

Hojaldre de micuit, pimientos asados y lascas de jamón con reducción de P.X.

Lubina confitada en aceite de cardamomo y chutney de mango y manzana

Gianduja real con crema helada de frambuesa

Vino tinto Pago Lencia reserva D.O. Toro
Agua mineral y café

Precio por persona: 51,00€ iva incluido