



Completa tu evento con...

Cocktail nº1

Aperitivos fríos

Salmón ahumado con huevas de arenque. Foie de pato con queso de cabra y manzana. Anchoas del Cantábrico con tomate y tapenade. Pulpo, patata y picantes andinos. Brandada de bacalao ajoarriero Tinga de rabo de vacuno

Ibéricos y quesos nacionales

Jamón de Jabugo Lomo embuchado de bellota Chorizo ibérico de cabecero Queso Manchego curado Queso Idiazábal ahumado Queso de cabra con pimentón

Sándwiches calientes

Pularda escabechada con hongos y foie Roastbeef, cebolla roja confitada y queso Cheddar Pata negra (Iacón de ibérico, idiazábal y tomate raf)

Caldos fríos y calientes

Gazpacho de tomate con melón Crema de calabaza y coco Ajoblanco con tartar de atún

Tapas "Made in Spain"

Croquetas de jamón ibérico Merluza a la romana con alioli de rocoto Brocheta de langostinos y chipirón Tortilla española con brava chipotle Mini burger de vacuno con barbacoa japo Yaquitori de pollo con salsa Thai

Postres

Pastelitos, trufas, sorbetes y crema de helados

Bodega

Agua, refrescos, zumos, cerveza y vino

Precio 62,20 €

Iva no incluido

Mínimo 15 comensales

Duración: 1 hora y 30 minutos

Nh Collection Abascal (C/ José Abascal, 47) Madrid España
Tel. +34 91 4441 00 15- nhcollectionabascal@nh-hotels.com





Completa tu evento con...

Cocktail nº2

Aperitivos fríos

Tosta de salmón con aguacate encurtido Milhojas de foie de pato caramelizado Bacalao a la Vizcaína con aji amarillo Anchoa y boquerón con picantes andinos Pulpo patata y pimentón Tartar de atún con miso rojo Guacamole con pico de gallo de piña

Sándwiches, burger y brioche

Poularda escabechada con hongos e Idiázabal Brioche de limón con rabo de vacuno Lomo de vaca asado y especiado con Cheddar y Brie Mini burger de vacuno con barbacoa japo

Caldos fríos y calientes

Salmorejo con pescados acevichados Bullabesa thai con gambas al ajillo

Productos con D.O.

Ibéricos de bellota .jamón, lomo y chorizo Quesos nacionales de oveja, cabra y vaca.Ventresca de atún rojo Anchoas y boquerones del cantábrico

Tapas "Made in Spain"

Pisto de boletus con huevo de codorniz Mix de croquetas callos, sepia y jamón Tempura de chipirón y langostinos Merluza a la romana con pilpil de rocoto Brocheta de solomillo y verduras con tariyaki

Postres

Pastelitos, trufas, sorbetes y crema de helados

Bodega

Agua, refrescos, zumos, cerveza y vino

Precio €73,10
Iva no incluido

Mínimo 15 comensales
Duración: 1 hora y 30 minutos





Completa tu evento con...

Cocktail nº3

Aperitivos sibaritas y Gourmet

Pil pil de bacalao con brandada de rocoto La Gilda con taco de queso ahumado Foie caramelizado con queso de cabra y manzana Coca de verduras con gambas al ajillo Tartar de vacuno con huevo de codorniz asado Pulpo patata y pimentón Quesos afinados del país 4 variedades Ibéricos de bellota. Jamón, lomo y chorizo Pan de cristal con cecina de vaca y AOVE

Los +++ canallas

Sandwich de poularda escabechada con hongos y brie Brioche de cereales con cochinita pibil Sandwich de Roastbeef especiado con cheddar y manchego curado Brioche de pimienta con rabo de vacuno y frijoles refritos

Sandwich de jamón braseado ibérico y queso ahumado

Lo +++ healthy

Cuscús de verduras encurtidasy crujiente de sésamos Green taco de salmón con aguacate y pico de gallo Salmorejo de tomate y mango con toques thai Crema de guisantes y menta con curry verde

Tapas by The Box

Ibéricos de bellota ,jamón, lomo y chorizo Quesos nacionales de oveja, cabra y vaca.Ventresca de atún rojo Anchoas y boquerones del cantábrico

Tapas "Made in Spain"

Mini Burger de vacuno con barbacoa japo Merluza a la romana con aji panka Tosta margarita con papada ibérica y pesto de nueces Mix de croquetas callos, sepia y jamón con salsa chipotle Tempura de chipirón y langostinos alioli ahumado Yakitori de solomillo de vacuno y verduras

Postres

Macarons, trufas, bombones , pastelitos y sorbetes

Bodega

Agua, refrescos, zumos, cerveza y vino

Precio €88,30

Iva no incluido

Mínimo 15 comensales

Duración: 1 hora y 30 minutos





Completa tu evento con...

Además les ofrecemos las siguientes opciones.

Servicio de barra libre:

Barra Libre 2h: 30€ + 10% IVA por persona

Barra Libre 3h: 42€ + 10% IVA por persona

Hora Extra: 18 € + 10% IVA por persona

Barra de cócteles: bajo petición

Bebidas por consumo:

Refrescos, vino y cerveza: 6,30€ IVA incluido por consumición

Copas destilados: 15,00€ IVA incluido por consumición

Copas destilados Premium: 19,00 € IVA incluido por consumición

En las bebidas por consumo será obligatorio contratar el servicio de un camarero (mínimo 4 horas) con un coste de 150€ + 10% IVA.

Bodega Opcional:

Viñas del Vero Roble (D.O. Somontano) suplemento 1,30 € por persona.

Pasante La Charla (D.O. Rueda) suplemento 1,30 € por persona

