



# palacio neptuno

Listado de menús





# Coffee Break



## COFFEE BREAK 1

Mini croissant

### Bebidas

Café expreso e infusiones  
Zumos de frutas  
Aguas minerales (con y sin gas)

**Precio por persona: 12,00 € + 10% I.V.A**

## COFFEE BREAK 2

**Dulce** (seleccionar 3 referencias a elegir)

Mini croissant  
Napolitana de crema  
Napolitana de chocolate  
Mini muffin de chocolate  
Mini Muffins de Frutos rojos

### Bebidas

Café expreso e infusiones  
Zumos de frutas  
Aguas minerales (con y sin gas)

**Precio por persona: 13, 50 € + 10% I.V.A**



## COFFEE BREAK 3

### Dulce (seleccionar 3 referencias)

Mini croissant  
Napolitana de crema  
Napolitana de chocolate  
Mini muffin de chocolate  
Mini Muffins de Frutos rojos

### Bocaditos variados (seleccionar 2 referencias)

Jamón  
Jamón y queso,  
Fuet  
Vegetal

### Bebidas

Café expreso e infusiones  
Zumos de frutas  
Aguas minerales (con y sin gas)

**Precio por persona: 15,75€ + 10% I.V.A**

## COFFEE MADRILEÑO

### Dulce

Rosquillas  
Churros con chocolate  
Pestinos

### Salado

Bocafín de jamón ibérico  
Brioche de tortilla española

### Bebidas

Café expreso e infusiones  
Zumos de frutas  
Aguas minerales (con y sin gas)

**Precio por persona: 16,00 € + 10% I.V.A**



## COFFEE ESPECIAL

### dulce (seleccionar 3 referencias)

Mini croissant  
Napolitana de crema  
Napolitana de chocolate  
Mini muffin de chocolate  
Mini Muffins de Frutos rojos

### Bocaditos variados (seleccionar 2 referencias)

Jamón  
Jamón y queso,  
Fuet  
Vegetal

### Fruta

Vasito de fruta fresca  
Smoothies (zanahoria y naranja, maracuyá y mango)

### Bebidas

Café expreso e infusiones  
Zumos de frutas  
Aguas minerales (con y sin gas)

**Precio por persona: 18,50 € + 10% I.V.A**



## COFFEE CONTINENTAL

### Buffet de Fruta Fresca de temporada:

Naranja, papaya, piña, sandía ...  
Mini brochetas de perlas de frutas  
Decorado con cajas de madera y fruta entera

### Buffet Yogur Natural con toppings:

Yogur ecológico acompañado con  
La fruta fresca: piña , moras, kiwi , frambuesas, arándanos...  
Los Deshidratados: uvas pasas, Cereales y Semillas: muesly  
Azúcar integral de caña, copos de avena, miel de flores...

### Buffet de Tostadas Rústicas y A.O.V.E.

Rebanadas de pan de "masa madre" , pan integral, pan de coco  
tostada inglesa, pan rústico,  
Acompañadas de tomate , mantequilla y aceite de oliva virgen extra  
con tarros de mermeladas ( frutos rojos, pétalos, tomate verde)

### Mesa dulce

Bizcochos Vilaplana (red velvet , chocolate negro , zanahorias, manzana  
y canela), fasion deliloops  
Mini Cookies, mini gofres de crema y fruta

### Barra de Bebidas

Café expreso e infusiones naturales  
Zumos de frutas, Aguas minerales con y sin gas  
Aguas aromatizadas (manzana y canela, limón y naranja)  
Smoothies (fresa y plátano, naranja y zanahoria...)

**Precio por persona: 25,00 € + 10% I.V.A**





# Vino Español y Cocktail aperitivo

# Vino Español A

## Snacks

Chips de yuca ahumada  
Pan de gambas con aroma de curry  
Papadum vegetal

## Fríos

Blinis mascarpone ahumado con nuez caramelizada  
Brioche de Lacón y mahonesa de piquillos  
Bocadito de queso y chile con tomate  
Choux de brandada de bacalao y aroma de trufa  
Hummus de remolacha con crumble de queso de cabra  
Focaccia Vitello Tonato

## Bodega

Vino blanco Casa de la Luz D.O. Rueda  
Vino tinto Condado Oriza D.O. Ribera  
Refrescos, cervezas con y sin alcohol  
Zumos de frutas y agua mineral

**Precio por persona: 26,25 € + 10% I.V.A**

**\*\* Este servicio no sustituye a una cena y tiene una duración de 30-45 minutos\*\***



# Vino Español B

## Snacks

Brick de camarones  
Crujiente pipas y pimienta  
Filo - Pizza

## Frios

Blinis de hummus sardina marinada y caviar de arenque  
Bocadito de cereales, salmorejo y carne mechá  
Durum de pato Pekín  
Macarron de foie  
Payestio de roast beef, rúcula y mostaza antigua  
Rocas de parmesano  
Polar de ensaladilla y ventresca de atún  
Empanadilla de pollo tikka, cilantro, pepino y chile

## Bodega

Vino blanco Casa de la Luz D.O. Rueda  
Vino tinto Condado Oriza D.O. Ribera  
Refrescos, cervezas con y sin alcohol  
Zumos de frutas y agua mineral

**Precio por persona: 30,50 € + 10% I.V.A**

**\*\* Este servicio no sustituye a una cena y tiene una duración de 30-45 minutos\*\***



# Cocktail aperitivo

## Snacks

Chips de patatas; unas violetas y otras no  
Falsa canela de trufas negras  
Crujiente de kikos y curry

## Frios

Montadito de Jamón ibérico  
Queso de Mahon con naranja amarga  
Lingote de foie, manzana y pistachos  
Pepino ponzu de pulpo a la brasa con germinados  
Cucharita de tartar de buey con parmesano y espuma de mostaza  
Brioche de pastrami y verduras provenzales

## Calientes

Mini hamburguesa con cebolla, queso de cabra y sala BBQ  
Momofoku con papada ibérica, cebolla morada y cilantro  
Brocheta de verduras con salsa romescu

## Bodega

Vino blanco Casa de la Luz D.O. Rueda  
Vino tinto Condado Oriza D.O. Ribera  
Refrescos, cervezas con y sin alcohol  
Zumos de frutas y agua mineral

**Precio por persona: 34,50 € + 10% I.V.A.**

**\*\* Este servicio no sustituye a una cena y  
tiene una duración de 30-45 minutos\*\***





# Cocktails

# Cocktail 1

## Snacks

Almendras fritas a la sal  
Chips Platano verde  
Palomitas de trufa

## Especialidades frías

Blini de salmón, crema y caviar de yuzu  
Cucharita de cebiche de vieiras  
Durum de breáosla, crema alcachofas y rúcula  
Pincho roastbeef con verduras y gel rosini  
Tataki de atún, gelée de soja y arroz crujiente  
Financier de pesto rojo y esparrago verde  
Brioche porcini, pesto, tomate seco y mozzarella  
Empanada de Orza

## Especialidades Calientes

Bocadito del pastor con pico de gallo y queso cheddar  
Bocadito de calamares en pan de tinta con mahonesa de naranja  
Pepito de solomillo ibérico con mostaza de Dijon

Degustación de Canelones de setas con bechamel trufada

## Postre

Macarrons  
Mini carrot cake  
Copita Banoffe

## Bebidas

Vino blanco Casa de la Luz D.O. Rueda  
Vino tinto Condado Oriza D.O. Ribera  
Refrescos  
Cervezas con y sin alcohol  
Zumos de Frutas  
Agua mineral con y sin gas.

**Precio por persona: 55€ + 10% I.V.A**



## Cocktail 2

### Snacks

Chips violeta a la menta  
Crujiente de pipas de calabaza caramelizada  
Aceituna gordal al vermut

### Especialidades frías

Micro baguel de salmón marinado, crema yogurt y espinacas  
Picho de alcachofa, tomate seco y encurtido  
Pita de verduras y guacamango  
Red velvet de ganache de foie y pistacho  
Tosta de maíz y cebiche de corvina con caviar yuzu  
Pincho tortilla, boquerón y piparra  
Cucharita de berberechos, pomelo y gelée de cítricos  
Bocadito de cereales, salmorejo y carne mechá

### Especialidades Calientes

Brocheta de panceta y vieira Thai  
Mini hamburguesa de ternera con cebolla, queso de cabra y BBQ  
Vasito de pulpo y espuma de patata con pimentón de la Vera

Degustación pollo tikka con arroz aromático

### Postre

Mini brownie de frambuesa  
Crema de yogurt con fresas  
Mini cheese cake

### Bebidas

Vino blanco Casa de la Luz D.O. Rueda  
Vino tinto Condado Oriza D.O. Ribera  
Refrescos  
Cervezas con y sin alcohol  
Zumos de Frutas  
Agua mineral con y sin gas

**Precio por persona: 58,50 € + 10% I.V.A**



# Cocktail 3

## Snacks

Fish sin chips

Snacks cañi

Aceituna gordal rellena de mousse de anchoa con crujiente purpura

## Especialidades frías

Montadito de jamón ibérico

Cucharita de atún y mahonesa de wasabi

Macarron de foie

Pan de cereales, ensaladilla rusa y sardina escabechada

Salpicón de pulpo y mejillones

Pincho de pavo almendrado a las finas hierbas

Rocas de bronce de parmesano

Salmón vodka tonic

## Especialidades Calientes

Coca de trufa, bacon y emmental

Momo-foku de papada ibérica , cebolla roja y cilantro

Nuestro pepito cubano

Meloso de ternera con pure de patatas

Noodles con dashi perfumado

## Postre

Copita de fresas y rosas

Pecado de chocolate

Carrot cake

## Bebidas

Vino blanco Casa de la Luz D.O. Rueda

Vino tinto Condado Oriza D.O. Ribera

Refrescos

Cervezas con y sin alcohol

Zumos de Frutas

Agua mineral con y sin gas

**Precio por persona: 62,00 € + 10% I.V.A**





# Cocktails Gourmet

# Cocktail Gourmet 1

## Snacks

Tempura de frutos secos  
Falsa canela de trufas negras  
Maceta Loly Pop  
Brick de Camarones

## Especialidades Frías

Caviar Vilaplana  
Queso Mahón con naranja amarga  
Jamón ibérico con pan con tomate  
Micro baguel de salmón, crema de yogur y espinacas  
Pincho de alcachofa , tomate seco y encurtidos  
Durum de pato Pekin  
Terrina de foie sobre pan de miel ,Pedro Ximenez y pistachos  
Blinis de langostino y huevas de de tobiko  
Cucharita de atún con mahonesa de Wasabi  
Pincho de roastbeef con verduras y gel rossini  
Cuchara de zamburiña con crema cítrica  
  
Mini ensalada de tomate raff al A.O.V.E.



# Cocktail Gourmet 1

(continuación)

## Especialidades calientes

Pincho de cordero con romesco de cacahuets  
Yogurt de pulpo y espuma de patata  
Mini burger ternera con cebolla , queso de cabra y barbacoa

Solomillo de ternera con alcachofa y ajos tiernos  
Cocotte de huevo roto con setas en carbonara

## Postres

Mini ensalada de fruta  
Cup de chocolate  
Copita suave de cheese cake

## Bodega

Vino blanco La Charla D.O Rueda  
Vino tinto Condado de Oriza D.O Rioja  
Refrescos  
Cervezas con y sin alcohol  
Zumos de Frutas  
Agua mineral con y sin gas  
Cafés e infusiones

**Precio por persona: 68 € + 10% I.V.A**



# Cocktail Gourmet 2

## Snacks

Stick de Hojaldre de parmesano , tomate y albahaca  
Chips vegetales  
Palomitas de pizza  
Mini magdalenas de gorgonzola

## Especialidades frías

Rocas de oro de parmesano  
Dado de Salmón "Natur" , ahumado al momento ,  
Bloody Mari de fresas perfumadas  
Filipino de foie y Coca Cola  
Empanadilla de Faisan, pasas y piñones con chutney de ciruelas  
Mini cono de Guacamole con torrezno de mojama  
Yogur de Hummus de remolacha con crumble de queso de cabra  
Pepito brioche de pechuga de pollo, BBQ y colslaw  
Sunamomo de atún rojo marinado en yuzu, germinados y kimchi  
Caviar de manzana con royal de anguila ahumada  
Durum de pato pekín



# Cocktail Gourmet 2 (continuación)

## Especialidades calientes

Momo-foku de pan de vapor de cochinita pibil  
Lata de merluza sanfaina y pil pil trufado  
Brocheta tempyaki  
Muslitos de codorniz, miel y soja  
  
Arroz cremoso de setas y foie

## Postres

Lemon pie  
Piña a la menta con espuma de coco  
Mini Eclair  
Tiramisu 3,0

## Bodega

Vino blanco La Charla D.O Rueda  
Vino tinto Condado de Oriza D.O Rioja  
Refrescos,  
Cervezas con y sin alcohol  
Zumos de Frutas  
Agua mineral con y sin gas  
Cafés e infusiones

**Precio por persona 73,50 € + 10% I.V.A**





# Almuerzo de Empresa



# COPA BIENVENIDA

## Snacks

Hojaldre de parmesano, tomate y albahaca  
Chips vegetales  
Philo pizza  
Falsa canela de aceitunas negras

## Bebidas en bandejas

Vino blanco Casa de la Luz D.O. Rueda  
Vino tinto Condado Oriza D.O. Ribera  
Cervezas con y sin alcohol  
Refrescos  
Zumos de frutas  
Aguas minerales con y sin gas

**Precio por persona: 7,00 € + 10% I.V.A**



# Menú 1

## **COCA de VITELLO IBÉRICO**

Con tartar de escalibada , hojas y olivada

\*\*\*\*

**CORTE de ASADO DE LECHÓN** , en adobo provenzal,  
Brandada de tomtes , judias tiernas y hongos portobello con jugo  
de jamón curado

\*\*\*\*

## **CREMOSO YOGUR** batido a la miel

Con menestra de frutas frescas y virutas de hojaldre

### **Bodega :**

Vino blanco D.O. Rueda

o

Vino tinto D.O. Ribera

Aguas minerales con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Café e infusiones

**Precio por persona: 87,00 € + 10% I.V.A**



# Menú 2

**CAUSA de TATAKI de ATÚN**  
y suave primaveral con notas cítricas

\*\*\*\*

**MUSLO de PICANTÓN** , relleno de setas y pasas ,  
Puré de celerí , kale y zanahorias glaseadas

\*\*\*\*

**Nuestro PASTEL CHESSECAKE**  
Con coulis de frutos rojos y liofilizados

**Bodega :**

Vino blanco D.O. Rueda

o

Vino tinto D.O. Ribera

Aguas minerales con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Café e infusiones

**Precio por persona: 88,00€ + 10% I.V.A**

# Menú 3

**SOPA de ZANAHORIAS** caramelizadas en especias marroquíes,  
Ravioli de sofrito y dátiles con setas y espuma de queso curado

\*\*\*\*

**CAÑA DE LOMO IBÉRICO COSTRADO EN HIERBAS**, rostí de  
vegetales a la provenzal y reducción de su asado.

\*\*\*\*

**Copita TIRAMISÚ**

**Bodega :**

Vino blanco D.O. Rueda

o

Vino tinto D.O. Ribera

Aguas minerales con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Café e infusiones

**Precio por persona: 89,00 € + 10% I.V.A**





# Cena de Gala

# APERITIVO

## Recepción de bebidas

Snacks de autor

\*\*\*

Vino blanco Casa de la Luz D.O. Rueda

Vino tinto Condado Oriza D.O. Ribera

Cervezas con y sin alcohol

Refrescos

Zumos de frutas

Aguas minerales con y sin gas

*Incluido en el precio cena de gala\**

## Especialidades frías

(bajo contratación de mínimo de 3 referencias)

“Red velvet” de foie, membrillo y pistacho

Queso Mahón con naranja amarga

Cucharita de vieira encebichada con gelée de cítricos al Campari

Tosta brioche de jamón de Teruel y tomate natural

Lingote de salmón “natur” marinado esencial de cítricos

Tartar de buey al parmesano con espuma de mostaza verde

Blinis de humus con anguila ahumada y tartar de algas

**Precio por aperitivo: 2,00 € + 10% I.V.A**



# Cena de Gala

## PRIMER PLATO (Seleccionar una opción)

**Tatín de dos tomates**, mezclum, langostino y espárragos al balsámico

**La BURRATA** "más floral"

**Salmorejo de frutos rojos perfumados**, langostinos y nieve de aceite de oliva

**Tiradito de Salmón**, ensalada daikon, pepino, cilantro con tofu sedoso de cacahuetes

## SEGUNDO PLATO (Seleccionar una opción)

**MELOSO de TERNERA**, estofado como un fricandó; puré trufado de raíces, bacón ahumado y acelgas rojas

**MERLUZA, MEDIA CURACION**, con tomates confitados al orégano y pipil ligero al azafrán

**Jarrete de Ternera de Leche**, cocinado con hueso, que acompañamos con nuestro puré de celerí "robuchón"

**CORTE DE COSTILLA Ternera del Guadarrama**, cocción 16 horas, carbón vegetal y "tiernos" de la Vega



# Cena de Gala

(continuación)

## POSTRE

(Seleccionar una opción)

**Tartaleta sacher** , frutos rojos y de bosque con notas de kirsch

**La Tradicional Mil- Hojas de hojaldre** con nata, crema y frambuesas

**Suave Cheesecake** con bizcocho de zanahorias, bayas, terciopelo de mango y helado de mandarina

\*\*\*\*

### Petit fours

## Bodega

Vino blanco Casa de la Luz D.O. Rueda

Vino tinto Condado Oriza D.O. Ribera

Refrescos

Cervezas con y sin alcohol

Zumos de frutas

Aguas minerales con y sin gas

Cafés e infusiones

**Precio por persona: 105,00€ + 10% I.V.A**



# Barra libre

**Whisky:** Ballantines, Johnny Walker, Red Label

**Ron:** Bacardi, Brugal

**Gin:** Beefeater, Bombay Original

**Vodka:** Smirnoff, Eristoff,

Licores varios  
Refrescos, aguas minerales

**Precio por 2 horas y persona 22,00-Euros**  
(10% IVA no incluido)

**Hora extra por persona 8,00-Euros**  
(10% IVA no incluido)





# PROPUESTAS DE MENAJE



*Cristalería mundial*



*Ciruela*



*Verde*



*Negro y Blanco*



*Azul*



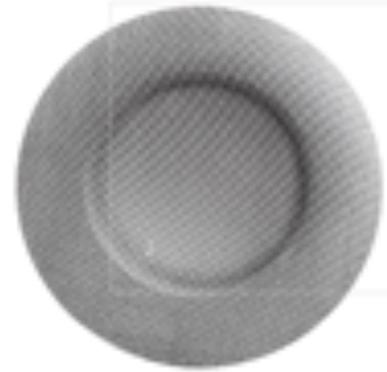
# PROPUESTAS DE MENAJE



*Cubtería line*



*Bajo plato titanio*



*Platino*



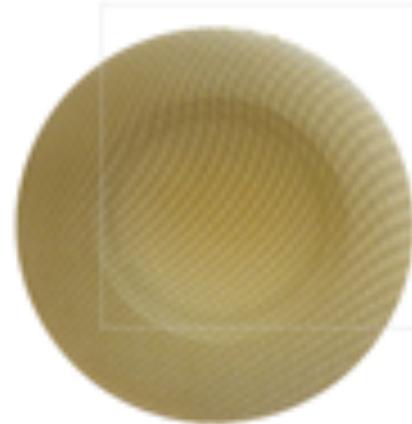
*Azul*



*Cubtería design*



*Bajo plato cristal*



*Dorado*



*Ratán*



# PROPUESTAS DE MONTAJE

---

# Condiciones generales

## **Condiciones generales para todos los menús:**

### **Nuestro presupuesto no incluye:**

10% IVA  
Para grupos menores de 150 invitados, consultar tarifas.  
Menús staff (consultar tarifas)  
Cualquier necesidad técnica no incluida en este presupuesto (biombos, setas de calor, carpas, cuadros eléctricos...)

### **Forma de pago:**

100% antes del evento.

### **Confirmación de comensales:**

10 días antes del evento, será necesaria una primera confirmación de comensales. Esta cifra podrá variar hasta un 10% hasta un máximo de 3 días antes del evento. Para modificaciones después de este margen de tiempo, se recotizará en cada caso.

## **Condiciones generales Coffee**

### **Nuestro presupuesto incluye:**

Oferta gastronómica (comida y bebida)  
Tiempo servicio 30 minutos  
Mobiliario (mesas altas, barra bebidas)  
Mantelería y material de servicio  
Transporte de material y gastronomía  
Personal de servicio y cocina

## **Condiciones generales Almuerzo Empresa**

### **Nuestro presupuesto incluye:**

Oferta gastronómica (comida y bebida).  
Tiempo servicio 90 minutos  
Mobiliario y material estándar de servicio  
Personal de servicio y cocina  
Transporte de material y gastronomía

## **Condiciones generales Vino Español y Cocktail aperitivo**

### **Nuestro presupuesto incluye:**

Oferta gastronómica (comida y bebida)  
Tiempo servicio 30-45 minutos  
Mobiliario( barra bebidas, mesas de apoyo, buffets)  
Mantelería y material de servicio  
Personal de servicio y cocina  
Transporte de material y gastronomía

## **Condiciones Generales Cocktail Gourmet**

### **Nuestro presupuesto incluye:**

Oferta gastronómica (comida y bebida)  
Tiempo servicio: cocktail 90 minutos  
Mobiliario (barra bebidas, mesas de apoyo 1 por cada 25pax, buffets)  
Mantelería y material de servicio  
Personal de servicio y cocina  
Transporte de material y gastronomía

## **Condiciones generales Cena de Gala**

### **Nuestro presupuesto incluye:**

Oferta gastronómica (comida y bebida).  
Tiempo servicio 120 minutos  
Mobiliario aperitivo (barra bebidas, mesas de apoyo)  
Mobiliario cena( mesas redondas, sillas)  
Mantelería y material de servicio  
Personal de servicio y cocina  
Transporte de material y gastronomía



¿Quieres descubrir el sabor de una **experiencia única?**