

Menú de Celebración Hotel Calipolis:



Aperitivo de bienvenida:

Barra libre: Aguas minerales, zumos, cervezas, refrescos, vermouth, vinos, jerez y cava

Cucharita de bacalao confitado y vinagreta de pimiento
Montadito de jamón ibérico pan con tomate
Rollitos de salmón ahumado y queso con pan de especias
Según temporada: chupito de melón ó crema de setas

Mini samosa de pollo al curry
Flamenquines de espárragos
Brocheta de ave y pimiento con aceite de hierbas
Bocadito de cordero confitado con salsa de miel

Menú 1:

Crema de marisco con langostinos al perfume de Armagnac
Entrecot de ternera poêle con salsa de trufas y verduras
Sorbete de limón al cava

Menú 2:

Ensalada de jamón de pato con habitas baby y vinagreta de frutos rojos
Bacalao con mousseline de pimientos del piquillo
Brownie con helado de vainilla y chocolate

Menú 3:

Carpaccio de buey con canónigos y parmesano
Suquet de rape y merluza con almejas
Lionesas de nata con hilos de chocolate caliente

Menú 4:

Flor de melón con jamón ibérico, salmón ahumado y langostinos
Medallones de solomillo de ternera al vino somontano
Sorbete de frutos rojos

Menú de Celebración Hotel Calipolis:



Tarta conmemorativa (opcional):

Massini
Sacher
Selva negra
Mousse de limón

Bodega:

Aguas Minerales
Vino blanco Viña Sol Torres D.O. Catalunya
Vino tinto Ederra crianza D.O. Rioja
Cava Calipolis Brut Nature
Café y Selección de licores

PARA INVITADOS MENORES DE 12 AÑOS

MENU INFANTIL A:

Espaguetis salteados con tomate
Libritos de lomo con jamón y queso acompañados de patatas fritas
Copa de helado variado

MENU INFANTIL B:

Entremeses variados fríos y calientes
Escalopitas de pollo empanadas acompañadas de patatas fritas
Copa de helado variado
