

Menús de Navidad para Empresas 2019



CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE OLMEDO

☆☆☆☆



Menú 1

36€

Entrantes a compartir a centro de mesa:

Atadillo de espárrago blanco con jamón de pato.

Lingote de cabracho, mejillones en salmuera, emulsión de jengibre y láminas de pulpo.

Croquetas de jamón ibérico.

Mini hamburguesita de Angus, con cebolla caramelizada, queso fundido y beicon crujiente.

Raviolis de arroz rellenos de gambas a la crema de albahaca.

Principal a elegir:

TRANCHA DE MERLUZA CON ALMEJAS Y LANGOSTINO EN SALSA VERDE.

SECRETO IBÉRICO CONFITADO, PARMENTIER DE TRUFAS Y CHIMICHURRI.

Postre:

TORRIJA DE BOLLO DE LECHE

rellena de crema de vainilla caramelizada.

Dulces de Navidad.

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero PradoRey Roble.

Espumoso D.O. Cava Freixenet Brut Nature.

Agua, café e infusiones.





Menú 2

43€



Entrantes a compartir a centro de mesa:

Cucharita de salmón ahumado con aromas de wasabi.

Atadillo de espárrago blanco con jamón de pato.

Lingote de cabracho, mejillones en salmuera, emulsión de jengibre y láminas de pulpo.

Croquetas de jamón ibérico

Mini hamburguesita de Angus, con cebolla caramelizada, queso fundido y beicon crujiente.

Raviolis de arroz rellenos de gambas a la crema de albahaca.

Principal a elegir:

LOMO ALTO DE BACALAO AL ESTILO BARQUERO

con patatas confitadas, laurel, pimentón dulce y ajitos tostados.

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL

con queso provolone asado, cebolla y manzana caramelizadas al vinagre de Módena.

Postre:

TARTA DE QUESO ARTESANA

con mermelada de frutos del bosque y helado de Jijona.

Dulces de Navidad.

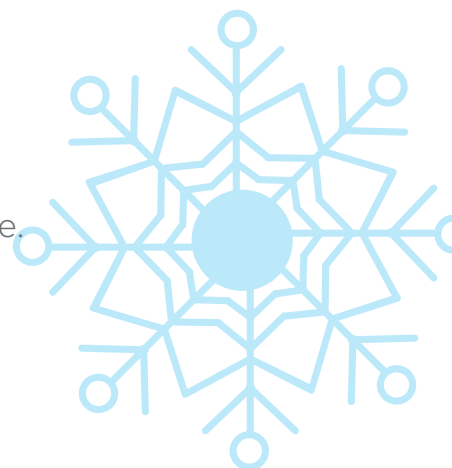
BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Prado Rey Roble.

Espumoso D.O. Cava Freixenet Brut Nature.

Agua, café e infusiones.





Menú 3

35€

CÓCTEL:

Cañas de ibéricos de bellota.

Tostas de pan artesano, tomate, orégano y paleta ibérica de bellota.

Crujientes de queso de cabra, pasta brick y mermelada de pimientos.

Cecina de León rellena de queso curado de oveja.

Pan japonés al vapor con sardina ahumada.

Bollos zamoranos con crema de chorizo.

Empanadillas de pollo y verduritas orientales.

Croquetas de jamón ibérico.

Langostinos crocantes al curry.

Torreznos sorianos.

Mini hamburguesas de Angus.

Satay de pulpo a la gallega.

Minibrochetas de secreto confitado con moje verde.

Postre:

Dulces navideños.

Mini pastelitos regionales.

Perlas de frutas naturales con menta fresca.

Chupitos de sorbetes originales.

BODEGA

Vino blanco D.O. Rueda VR La Soterraña.

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Prado Rey Roble.

Espumoso D.O. Cava Freixenet Brut Nature.

Agua, café e infusiones.

*Mínimo 20 comensales.





Condiciones de Venta



Condiciones Menú 1 y 2

Entrantes a compartir al centro de mesa: menú 1 y 2.

Hasta 30 comensales, el plato principal se puede elegir. La fecha límite para comunicar la elección será 5 días antes del evento.

Para servicios de más de 30 personas, el plato principal será el mismo para todos los comensales.

Condiciones generales

Mínimo 10 personas.

Descuento del 5% para eventos de 100 o más personas.

Dispone de sala privada sin cargo, bajo petición.

Suplemento barra libre 1h: 6€.

Importes IVA incluido por persona.

Consulte suplemento de primera copa en mesa.

Aportación de diversos Bonos Regalo para sortear entre los asistentes. Consulte aportación en función del menú elegido y el número de personas.

Consulte suplemento de DJ.

Posibilidad de cata de vino previa:

Cata D.O. Rueda: Incluye cata de vinos blancos D.O. Rueda VR La Soterraña y Oro de Castilla maridados con quesos de la zona. Suplemento de 7€ por persona.

Cata D.O. Ribera: Incluye cata de vinos tintos D.O. Ribera del Duero Converso Crianza y Lleiroso Crianza maridados con embutidos de la zona. Suplemento de 12€ por persona.





Castilla Termal Balneario de Olmedo

Pago de Sancti Spiritus, 47410, Olmedo, Valladolid.

Teléfono 983 60 02 37

comercial.olmedo@castillatermal.com

www.castillatermal.com