

MENÚS DE NAVIDAD 2015 PARA EMPRESAS

A continuación les presentamos los menús de Navidad 2015, los cuales se servirán en servicio de almuerzo entre los días 23 de noviembre al 23 de diciembre y que podrán confeccionar a medida para su empresa, eligiendo un plato de entre los cinco grupos que les mostramos a continuación, incidiendo en que el menú debe ser cerrado e igual para todos los comensales:

Aperitivo:

- Kimchee de ahumados y huevas de salmón.
- Tartar de salchichón de trucha con crema de aguacate y maíz crujiente.
- Ajo blanco de cacahuete con escarcha de vino tinto y pasas.
- Causa limeña con relleno de tilapia y crema de cilantro.

Entrante:

- Nuestra versión de la César. (Ensalada con huevo poché, parmesano y anchoas).
- Brotes tiernos con pechuga de pollo macerado en miso de cacahuete y vinagreta de fruta de la pasión.
- Ensalada de verduras asadas sobre cremoso de miel de caña.
- Salmorejo de remolacha con sardinas ahumadas, aceite de albahaca y nieve de oloroso.

Pescado:

- Calamar relleno de cebolla caramelizada, tomate casero y espuma de ostra.
- Salmón al vapor con patata rota y mahonesa de kimuchi.
- Bacalao a bràs. (Bacalao confitado con huevo a baja temperatura, setas y espuma de patata).
- Lomo de trucha al ajillo con puré de chirimía y láminas de remolacha.

Carne:

- Carrillera de cerdo a baja temperatura con glaseado de vino tinto y verduras thai.
- Costilla ibérica con velo de arroz y crema de patata.
- Raviolis de rabo de toro con crema de calabaza y sus pipas.
- Churrasco confitado con salsa criolla y puré de camote.

Postre:

- Yogurt de Aove con compota de frutos rojos y miel de higo.
- Capuchino en texturas.
- Sopa de chocolate blanco con helado de chocolate negro y escarcha de flor de Jamaica.
- Crema de limón con helado de coco y hierbas.

Precio:

- 40 € por persona con bebida, compuesta por agua, vino blanco y vino tinto.

Nota: Los menús serán cerrados y comprendidos por un mínimo de 10 y un máximo de 24 personas. Posibilidad de grupos mayores que deberán ser confirmados por Sollo Taller.

Más información:

eventos@sollo.es

teléfono: 609 578 068