



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 €55,29

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 ají 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 €65,09
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 encurtidas y 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 €78,62
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: 26,75€ + 10% IVA por persona

Barra Libre 3h: 37,45€ + 10% IVA por persona

Hora Extra: 16,05€ + 10% IVA por persona

Barra de cócteles: bajo petición

Bebidas por consumo:

Refrescos, vino y cerveza: 5,75€ IVA incluido por consumición

Copas destilados: 13,80€ IVA incluido por consumición

Copas destilados Premium: 17,25€ 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:

Pis Pa (D.O. Montsan) suplemento 1,15€ por persona.

Pasante La Charla (D.O. Rueda) suplemento 1,15€ por persona

