

Cocktail

NH Collection Hotel Abascal



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 pimientos 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 64,70 €

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



NH COLLECTION
HOTELS

Cocktail

NH Collection Hotel Abascal



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 76,00€
Iva no incluido

Mínimo 15 comensales
Duración: 1 hora y 30 minutos



NH COLLECTION
HOTELS

Cocktail

NH Collection Hotel Abascal



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 €91,80

Iva no incluido

Mínimo 15 comensales

Duración: 1 hora y 30 minutos



NH COLLECTION
HOTELS



Completa tu evento con...

Además les ofrecemos las siguientes opciones.

Servicio de barra libre:

Barra Libre 2h: 31,20€ + 10% IVA por persona

Barra Libre 3h: 43,70€ + 10% IVA por persona

Hora Extra: 18,70€ + 10% IVA por persona

Barra de cócteles: bajo petición

Bebidas por consumo:

Refrescos, vino y cerveza: 6,30€ IVA incluido por consumición

Copas destilados: 15,00€ IVA incluido por consumición

Copas destilados Premium: 19,00 € 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:

Viñas del Vero Roble (D.O. Somontano) suplemento 1,30 € por persona.

Pasante La Charla (D.O. Rueda) suplemento 1,30 € por persona

