

MENÚS
DE EMPRESA
NAVIDAD
2019

en
Hyatt Regency
Hesperia Madrid



NAVIDAD 2019
en
Hyatt Regency
Hesperia Madrid



MENÚ 1

COPA DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

Trio de tomates con ventresca de atún, polvo de ajo asado y vinagreta de eneldo

Tartar de salmón marinado con miso y manzana verde

Croquetas de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

Jarrete de cordero en su jugo con patata a la vainilla

POSTRE

Tres chocolates con helado artesanal de vainilla

Dulces navideños

BODEGA

Emina Verdejo - D.O. Rueda

Oinoz Crianza - D.O. Ca Rioja

60€ IVA Incluido

.....

Precio por persona

Duración: 90 minutos

Suplemento camarero: 30 min: 150€ y 1 hora: 250€

No incluye brindis de cava ni barra libre

Suplemento brindis de cava: 8 €/pax

Suplemento barra libre: 17,5€ 1 hora // 25 € 2 horas

NAVIDAD 2019
en
Hyatt Regency
Hesperia Madrid

MENÚ 2

COPA DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

Ensalada de queso de cabra empanado en hierbas frescas,
láminas de tubérculos encurtidos y vinagreta de raifort

* * *

Tartar de ternera con un toque picante,
dados de pera asada y helado de mostaza

* * *

Croquetas de marisco

PLATO PRINCIPAL

Merluza confitada en ajada de manzana sobre puré de apio nabo

POSTRE

Nuestro tiramisú

* * *

Dulces navideños

BODEGA

Emina Verdejo - D.O. Rueda
Oinoz Crianza - D.O. Ca Rioja

60€ IVA Incluido

.....

Precio por persona

Duración: 90 minutos

Suplemento camarero: 30 min: 150€ y 1 hora: 250€

No incluye brindis de cava ni barra libre

Suplemento brindis de cava: 8 €/ pax

Suplemento barra libre: 17,5€ 1 hora // 25 € 2 horas



NAVIDAD 2019
en
Hyatt Regency
Hesperia Madrid



MENÚ 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA
4 referencias

ENTRANTE

Pularda con hojas tiernas, parmesano
y salsa holandesa de jugo de tomate asado

PLATO PRINCIPAL

Corvina con risotto de trigo y frutos secos
con jugo rustico

POSTRE

Dacquoise de vainilla y fresa

Dulces navideños

BODEGA

Emina Verdejo - D.O. Rueda
Oinoz Crianza - D.O. Ca Rioja

76€ IVA Incluido

.....

Precio por persona
Duración: 90 minutos
Suplemento camarero: 30 min: 150€ y 1 hora: 250€
Incluye una hora de barra libre
No incluye brindis de cava
Suplemento brindis de cava: 8 €/ pax

NAVIDAD 2019
en
Hyatt Regency
Hesperia Madrid



MENÚ 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA
4 referencias

ENTRANTE

Vieiras crujientes con puré de coliflor asado, queso Idiazabal,
cítricos confitadas y sal de jamón

PLATO PRINCIPAL

Rulo de jarrete de ternera con patata trufada
y gel de remolacha

POSTRE

Dulce de leche en texturas

* * *

Dulces navideños

BODEGA

Emina Verdejo - D.O. Rueda
Oinoz Crianza - D.O. Ca Rioja

76€ IVA Incluido

.....

Precio por persona
Duración: 90 minutos
Suplemento camarero: 30 min: 150€ y 1 hora: 250€
Incluye una hora de barra libre
No incluye brindis de cava
Suplemento brindis de cava: 8 €/ pax

NAVIDAD 2019
en
Hyatt Regency
Hesperia Madrid



MENÚ 5

CÓCTEL DE BIENVENIDA
6 referencias

ENTRANTE

Tartar de salmón con miso y manzana verde

PESCADO

Lubina con salicornia, rabanitos asados en mantequilla tostada
y pil pil de berberechos

CARNE

Solomillo de ternera ahumada, crema de setas de temporada
y salsa de trufa negra

POSTRE

Royal de chocolate blanco con avellana y fruta de la pasión

* * *

Dulces navideños

BODEGA

Emina Verdejo - D.O. Rueda
Oinoz Crianza - D.O. Ca Rioja
Raimat Brut – D.O. Cava

88€ IVA Incluido

.....

Precio por persona
Duración: 2 horas
Suplemento camarero: 30 min: 150€ y 1 hora: 250€
Incluye brindis de cava y una hora de barra libre

NAVIDAD 2019
en
Hyatt Regency
Hesperia Madrid

CÓCTEL 1

El cóctel se puede personalizar con estaciones

FRIOS

Blinis de salmón con nata agria y raifort
Brioche de amapola relleno de queso de cabra de hierbas
Bocada de pastrami con rúcula y salsa de miel y mostaza
Cuchara de tartar de atún rojo salvaje, yema curado y cebolleta agridulce
Patata, huevo y trufa
Ceviche de lubina con crema de maíz y cebolla morada encurtida
Cecina con foie y Pedro Ximénez

CALIENTES

Croquetas caseras de jamón ibérico
Tempura de trigueros con mayonesa de wakame
Cangrejo de concha blanda con soja y cítricos
Crujiente de vieiras con kimchi
Salteado de langostino glaseado
Brocheta de ave en pepitoria
Hamburguesa BBQ

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos
Pastel de chocolate negro con chantillí
Dulces navideños

BODEGA

Emina Verdejo - D.O. Rueda
Oinoz Crianza - D.O. Ca Rioja

61€ IVA Incluido

.....

Precio por persona

Mínimo 25 pax.

Duración: 90 minutos

Suplemento camarero: 30 min: 150€ y 1 hora: 250€

No incluye barra libre ni brindis de cava

Suplemento barra libre: 17,5€ 1 hora // 25 € 2 horas

Suplemento brindis de cava: 8 €/pax



NAVIDAD 2019
en
Hyatt Regency
Hesperia Madrid

CÓCTEL 2

El cóctel se puede personalizar con estaciones

FRIOS

Blinis de salmón con nata agria y raifort
Brioche de amapola relleno de queso de cabra de hierbas
Bocada de pastrami con rúcula y salsa de miel y mostaza
Cuchara de tartar de atún rojo salvaje, yema curado y cebolleta agridulce
Patata, huevo y trufa
Ceviche de lubina con crema de maíz y cebolla morada encurtida
Cecina con foie y Pedro Ximénez

CALIENTES

Croquetas caseras de jamón ibérico
Tempura de trigueros con mayonesa de wakame
Cangrejo de concha blanda con soja y cítricos
Crujiente de vieiras con kimchi
Salteado de langostino glaseado
Brocheta de ave en pepitoria
Hamburguesa BBQ

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos
Pastel de chocolate negro con chantillí
Dulces navideños

BODEGA

Emina Verdejo - D.O. Rueda
Oinoz Crianza - D.O. Ca Rioja
Raimat Brut – D.O. Cava

76€ IVA Incluido

.....

Precio por persona

Mínimo 25 pax.

Duración: 90 minutos

Suplemento camarero: 30 min: 150€ y 1 hora: 250€

Incluye brindis y barra libre de 1 hora



NAVIDAD 2019
en
Hyatt Regency
Hesperia Madrid

CÓCTEL 3

El cóctel se puede personalizar con estaciones

FRIOS

Ostras al natural con caviar de trufa
Wrap de roast beef, mostaza y pepinillos
Rollo vietnamita con verduritas, menta y salsa agridulce
Tartar de salmón marinado con miso y manzana verde
Terrina de foie de pato con pan de especias
Steak tartar con crujiente de trigo
Cecina de león con compota de pera y vinagreta de boletus
Ceviche de corvina sobre crema de aguacate
Hummus con yogur, menta y pan de pita crujiente

CALIENTES

Croquetas caseras de marisco
Setas en tempura con mayonesa de tomillo
Delicias de codorniz en escabeche
Mini pizza de picantella
Wok de chipirones con salsa de ostras
Langostinos crujientes
Brocheta de ternera BBQ
Hamburguesa BBQ

POSTRE

Brownie de chocolate con nueces
Cheesecake con frutos rojos
Vasito de dulce de leche
Dulces navideños

BODEGA

Emina Verdejo - D.O. Rueda
Oinoz Crianza - D.O. Ca Rioja
Raimat Brut – D.O. Cava

88€ IVA Incluido

.....

Precio por persona

Mínimo 25 pax.

Duración: 90 minutos

Suplemento camarero: 30 min: 150€ y 1 hora: 250€

Incluye brindis y barra libre de 1 hora



NAVIDAD 2019
en
Hyatt Regency
Hesperia Madrid



ESTACIONES PARA COMPLETAR EL CÓCTEL

Quesos artesanos con cracker y membrillo	9 €
Sushi variado con jengibre, wasabi y salsa de soja	10 €
Jamón Ibérico con pan amb tomàquet	10 €
Cócteles	10 €

.....

IVA incluido
Precio por persona
Mínimo 25 personas
Las estaciones se aplican al 100% de los comensales

BARRA LIBRE

Si desea ampliar la barra libre que tiene incluida tendrá el siguiente suplemento por persona:

1 hora de barra libre: 17,5€

2 horas de barra libre: 23€

.....

IVA incluido