



*Listado de platos para
elaboración de menús
propios.*

*Hotel Almagro
2012-2013*



En las próximas páginas encontrará gusto, saber hacer y sobre todo mucha ilusión, ingrediente esencial para celebrar un buen evento.



EVENTOS 2012



*LA MEJOR MANERA DE RECIBIR...
CON UN BUEN COCTEL*

COCTEL Nº 1

De aproximadamente 45 minutos de duración y compuesto por:

Vinos de la tierra, cervezas y refrescos

Jamón ibérico

Queso manchego D.O.

Lomo de caña

Almendras fritas

Calamares a la andaluza

Pvp: 12€/pax



COCTEL Nº 2

De aproximadamente 60 minutos de duración y compuesto por:

Vinos de la tierra, cervezas y refrescos y vermouth

Jamón ibérico

Queso manchego D.O.

Lomo de caña

Almendras fritas

Cubitos de tortilla española

Croquetitas variadas

Calamares a la andaluza

Choricillos a la diablo

Pvp: 15€/pax



COCTEL Nº 3

De aproximadamente 80 minutos de duración y compuesto por:

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y vermouth

Jamón ibérico

Queso Manchego D.O.

Lomo de caña

Almendras fritas

Canapé Hotel Almagro

Tartaletas de pisto y asadillo

Albondiguillas de bacalao

Gambas orly

Calamares a la andaluza

Pedacitos de cazón en adobo

Pvp: 18€/pax



YA ESTAMOS TODOS... PASAMOS AL SALON

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

<i>Ensalada de ventresca de atún y frutos secos</i>	<i>12,00€</i>
<i>Ensalada de marisco y frutas tropicales</i>	<i>17,00€</i>
<i>Ensalada de cogollos, salmón marinado y anchoas</i>	<i>15,00€</i>
<i>Crema dorada de Calabaza con araña de Queso Artesano</i>	<i>8,50€</i>
<i>Crema de puerros con lascas de bacalao</i>	<i>8,50€</i>
<i>Bisqué de Marisco con picada de gambas</i>	<i>8,50€</i>
<i>Pastel de kabratxo y berenjena</i>	<i>9,00€</i>
<i>Vol-au-vent de Puerros, Gambas, Setas y crujiente de Queso fresco</i>	<i>9,00€</i>
<i>Pimientos del piquillo rellenos de marisco</i>	<i>8,00€</i>
<i>Mariscada cocida Hotel Almagro</i>	<i>22,00€</i>

**mariscada compuesta por 5 gambas, 5 langostinos y cigala cocida.*



LA FRESCURA DEL MAR EN NUESTRA MESA

<i>Milhojas de Emperador y espuma de Salmón en salsa de Almendras</i>	<i>15,00€</i>
<i>Salmón al Cava con picadillo de Mejillones y Calabacines rellenos</i>	<i>14,50€</i>
<i>Dorada a la espalda con guarnición especial</i>	<i>15,00€</i>
<i>Lubina al horno con ajada de Pimentón</i>	<i>15,00€</i>
<i>Bacalao al Ajo Tostado con teja de Queso sobre coulis de Asadillo</i>	<i>16,00€</i>
<i>Lomo de Merluza rellena de setas y gambas</i>	<i>17,00€</i>



PARAMOS UN MOMENTO Y NOS REFRESCAMOS

Sorbete de Limón al març de Cava 4,00€

Sorbete de Mandarina 4,00€

Sorbete de Limón a la Menta fresca 4,00€



EL SABOR DE LA CARNE

<i>Paletilla de Cordero lechal al horno con Patatas panaderas</i>	<i>22,00€</i>
<i>Asados castellanos con Patatas Mendigas</i>	<i>19,00€</i>
<i>Carrillada de Ibérico estofada al Vino con Patatas Duquesas</i>	<i>17,00€</i>
<i>Pecho de Buey mechado de Tocino Ibérico</i>	<i>18,00€</i>
<i>Solomillo Ibérico en Cencibel con Patatas Duquesas y Champiñones</i>	<i>18,00€</i>
<i>Escalopines de Ibérico a la Naranja Amarga y Miel de La Alcarria</i>	<i>18,00€</i>
<i>Cochinillo tostón con sus patatas y pimientos</i>	<i>19,00€</i>
<i>Solomillo de Ternera con guarnición de verduritas de la tierra</i>	<i>22,00€</i>



TERMINAMOS CON UN DULCE

<i>Biscuit de Nueces bordado de Caramelo</i>	4,50€
<i>Profiteroles empapados en Chocolate</i>	4,50€
<i>Flores Manchegas de Miel sobre Sopita Inglesa</i>	5,00€
<i>Mousse de Leche merengada y Tembloroso de frambuesas</i>	6,00€
<i>Tarta Nupcial y helado</i>	6,00€



SERVICIOS INCLUIDOS

- *Habitación Doble Superior para los novios.*
- *Descuento en el precio de las habitaciones a los invitados que reserven en el hotel.*
- *Prueba de menú para dos personas por cada 100 invitados al evento.*
- *Decoración según nuestro modelo. Para cualquier otro tipo consultar.*
- *Posibilidad de Menú infantil (20€). Compuesto por:*

1er plato:

Sopa de picadillo ó pasta al gusto

2º plato:

Croquetas ó solomillo o pechuga de pollo empanada con patatas.

Postre:

Helado infantil



- *Servicio de barra libre:*

1 hora: 7€/pax

2 horas: 10€/pax

3 horas: 12€/pax

Indefinida (max. 4 horas): 13,50€/pax

Obsequio de un fin de semana para dos en hotel en régimen de AD en la ciudad española que los novios elijan.*

IVA 10%

() El hotel será de categoría igual a la del Hotel Almagro*** y siempre a elección de la dirección de este que lo elegirá para la fecha deseada por los novios.*



CONDICIONES GENERALES

- *La capacidad total de los salones es de 300 personas usando la totalidad de los salones modulares existentes.*
- *Se hará una entrega a cuenta de 600€ a la reserva de la fecha para la celebración del evento. Dicha cantidad se descontará del total de la factura final y no se devolverá en caso de cancelar evento tras su reserva.*
- *A la reserva de la fecha se indicará del número aproximado de invitados al evento. Tras la prueba de menú y siempre 7 días antes se entregará al hotel directorio o listado de invitados observándose una posible variación a la baja del 3%.*