Menús de trabajo

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

Aperitivo

Duración del servicio: 30 min

Min 8 pax

Torres de frutos secos especiados
Chips de patata con sal de sichimi
Aguacate, parmesano y jalapeño con dip crujiente de maíz
Gilda de boquerón, piparra, cebollita, gordal y piquillo
Sándwiches de tortilla de patata con mahonesa de pimiento verde
Torreznillos de Soria con pan de pueblo

BODEGA

Vino blanco
Vino tinto
Cerveza
Refrescos
Aguas minerales

Siempre antes de almuerzos o cenas. No se puede contratar por separado

Precio 18,00 €
IVA no incluido

Servicio 9 piezas

NH COLLECTION
MADRID • EUROBUILDING

Menús de trabajo

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

Menú de trabajo 1 (1 de 2)

Duración del servicio: 60 / 75 min Min 8 pax

ENTRANTES

Ensalada de temporada, atún , huevo, zanahoria, aceituna gordal, rabanito y cebolleta
Crema de puerros asados, sus crujientes y vieira
Ensalada de ahumados con vinagreta de tomate y huevo
Aguachile de aguacate, corvina, gambas curadas y chips de boniato
Sopita de marisco con langostino, tapioca y amontillado
Pimientos rellenos de ternera con ají amarillo

SEGUNDOS

Dorada rellena de verduritas encurtidas
Nuestra lasaña de pollo de corral asado con foie mi-cuit y guiso de trompetillas
Taco de salmón a la plancha con tártara de apio-nabo
Canelón de pato a la naranja
Bacalao confitado con crema de espinacas y cebolla tostada
Guiso de carrillera de cerdo con texturas de boniato

POSTRES

Carrot cake gelatina de naranja, bizcocho y crema de queso
Crema de queso, galleta y chocolate blanco
Financiero, anís, guanaja y crema helada de pomelo
Tarta Sacher original con mermelada de albaricoque
Tarta fina de chocolate y menta
Torrija con leche fresca y vainilla

Será necesario escoger una opción de cada plato.
Esta elección será para todo el grupo la misma

Menús de trabajo

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

Menú de trabajo 1 (2 de 2)

Duración del servicio: 60 / 75 min Min 8 pax

SUPLEMENTOS

- Solomillo de buey con chalotas y jugo de oporto
- Corvina con escabeche de verduritas
- Rulada de cordero con pesto de aromáticos
- Centro de rape asado con emulsión de ajo negro

PRECIO POR PERSONA: 6€ + IVA

BODEGA

- Vino blanco
- Vino tinto
- Cerveza
- Refrescos
- Aguas minerales
- Servicio de café e infusiones

Será necesario escoger una opción de cada plato.
Esta elección será para todo el grupo la misma

Precio 55,00 €
IVA no incluido

NH COLLECTION
MADRID • EUROBUILDING

Menús de trabajo

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

Menú de trabajo 2

Duración del servicio: 60 / 75 min Min 8 pax

ENTRANTES

Solomillo de salmón marinado con ensalada de Batavia, crema de queso fresco, tomate asado, chimichurri de hierbas frescas y crujiente especiado
Canelón de changurro con focaccia de camarón
Foie curado con jarabe de remolacha y palomitas de amaranto

SEGUNDOS

Carrillera de ternera en jugo de aromáticos, patata confitada y guiso de setas
Merluza en salsa verde con almejas
Solomillo de buey con crema de celeri y brasa de yuca

POSTRES

Mousse de baileys, toffe y galleta de canela
Pañuelo de chocolate con leche, naranja y caramelo
Cheescake con ganache de almendra

BODEGA

Vino blanco
Vino tinto
Cerveza
Refrescos
Aguas minerales
Servicio de café e infusiones

Será necesario escoger una opción de cada plato.
Esta elección será para todo el grupo la misma

Precio 64,00 €
IVA no incluido

NH COLLECTION
MADRID • EUROBUILDING

Menús de trabajo

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

Menú de trabajo vegetariano

Duración del servicio: 60 / 75 min Min 8 pax

ENTRANTES

Ensalada de temporada con zanahoria, tomate, cebolleta, trigo bulgur y yema de espárragos
Crema de puerros asado en texturas
Ensalada de quinoa y aguacate con brotes de cilantro
Canelón de calabacín con pisto especiado y láminas de champiñón fresco
Consomé de setas con ravioli de col china

SEGUNDOS

Arroz meloso de boletus y trigueros
Parrillada de verduras con patata trufada
Tallarines de arroz salteados con verduras y soja
Wok de verduritas con shitake y tofu a la plancha

POSTRES

Gelatina de cava con crema de limón y vegetales
Ponche de vino tinto con frutas de temporada
Manzana asada con canela y anís estrellado
Láminas de fruta preparada de temporada
Sorbete de pomelo y naranja

BODEGA

Vino blanco / Vino tinto / Cerveza / Refrescos / Aguas minerales
Servicio de café e infusiones

Será necesario escoger una opción de cada plato.
Esta elección será para todos los vegetarianos del grupo la misma

Precio 55,00 €
IVA no incluido

NH COLLECTION
MADRID • EUROBUILDING

Menús de trabajo

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

Menú de trabajo sin gluten

Duración del servicio: 60 / 75 min Min 8 pax

ENTRANTES

Ensalada de temporada con atún, tomate, cebolla, huevo de codorniz, aceituna y yema de esparrago
Crema de puerros asados y vieira
Salmon marinado con ensalada de batavia, queso fresco tomate asado y chimichurri de hierbas frescas
Sopita de marisco con langostinos, tapioca y amontillado
Pimientos rellenos de ternera con ají amarillo y crema de maíz gratinada

SEGUNDOS

Merluza rustida, sofrito de tomate y curry, berenjena ahumada
Pollo de corral asado con foie mi-cuit y guiso de trompetillas
Centro de solomillo de buey con aguacate tibio, puré cítrico y maíz crujiente
Timbal de pato a la naranja
Bacalao confitado con crema de espinacas y cebolla tostada
Guiso de carrillera de cerdo con texturas de boniato

POSTRES

Gelatina de naranja y mascarpone
Pañuelo de chocolate con leche, naranja y caramelo
Crema de queso y chocolate blanco
Selva negra sin gluten
Mousse de Baileys con toffe
Laminas de frutas de temporada

BODEGA

Vino blanco / Vino tinto / Cerveza / Refrescos / Aguas minerales
Servicio de café e infusiones

Será necesario escoger una opción de cada plato.
Esta elección será para todos los alérgicos al gluten del grupo la misma

Precio 55,00 €
IVA no incluido

NH COLLECTION
MADRID • EUROBUILDING

Menús de trabajo

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

Menú de trabajo - Opciones de bodega

Bodega de Gala:

BLANCO
Marques de Riscal Verdejo (DO Rueda) o Vionta Albariño (DO Rias Baixas)

TINTO
Viña Pomal Centenario Crianza (DO Rioja) o Quinta de Tarsus (DO Ribera del Duero)

CAVA
Cava Anna de Codorniu Brut o Rosé (DO Cava)

PRECIO POR PERSONA: 2,5€ + IVA

Bodega de Gran Gala:

BLANCO
Jose Pariente (DO Rueda) o Pazo de San Mauro (DO Rias Baixas) o Felix Azpilicueta colección privada (DO Rioja)

TINTO
Marques de Vargas Reserva (DO Rioja) o Tarsus Reserva (DO Ribera del Duero) o El Regajal (DO Madrid)

CAVA
Elyssia Gran Cuvee (DO Cava) o Elyssia Rosé (DO Cava)

PRECIO POR PERSONA: 6€ + IVA