Cócteles

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

Cóctel Collection Gran Gala

Duración del servicio: 90 min Min: 30 pax

ESTACIONES (4 barras)

Foie curado en sal con higos al oporto
Viera en su concha tostada con jugo marino y algas
"La Quesería" Nuestros mejores quesos con confituras artesanas
Barra de chacinas ibéricas con panes especiales

PEQUEÑA COCINA EN FRÍO

Snacks divertidos y artesanos
Emulsión de queso y trufa con maíz
Jamón de bellota al corte con tostas de pan de cristal y tumaca
Guilda de atún con refrito frío de ajo y soja
Brioches de cangrejo y langostino
Roller club sándwich de mortadela siciliana
Tostas de sardina, tomate asado y albahaca
Mousse de espárragos y mahonesa suave con huevas de arenque
Causa limeña con pollo de corral
Filipino de queso de cabra
Bikini de presa ibérica con mahonesa de sésamo

PEQUEÑA COCINA EN CALIENTE

Croquetas melosas de jamón ibérico
Rollitos de verdura con salsa agridulce
Churros de calamar con ajo negro
Infusión de setas al jerez
Patata, chanquete y huevo
Capuchino de ternera calabaza y castaña
Langostinos Picantones con salsa Chipotle
Tigre de mejillón de roca
Arroz meloso de cola de toro y puerro asado

CAPRICHOS ARTESANOS DE NUESTRO OBRADOR

BODEGA

Vino Blanco / Vino Tinto
Cervezas
Refrescos
Zumo de naranja y tomate
Agua mineral
Servicio de café

Precio 110,00 €
IVA no incluido

Servicio 33 piezas

Cócteles

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

La vuelta al mundo

Duración del servicio: 90 min Min: 30 pax

TAPAS

Estación de quesos internacionales, panes crujientes, snacks y frutos secos
Jamón y lomo ibéricos con tomate rallado (Cortador de jamón a partir de 150 pax)
Nacho con guacamole, jalapeño y parmesano
Filipino de cabra, galleta de cebolla y chocolate negro
Ravioli de carpaccio de buey con crema de boletus, parmesano y trufa
Mejillón en escabeche de Módena
Cucurucho de ensaladilla cremosa de coliflor y huevas de arenque
Nuestro croissant de presa ibérica, rúcula, mahonesa de ajo negro y cebolleta tostada
Anticucho de pulpo con ají panca
Tartar de salmón con vinagreta de lima, soja y jengibre

BOCADOS CALIENTES

Croqueteando (jamón ibérico y queso y manzana)
Langostinos chipotle style
Bastones de calabacín en tempura con romescu
Roller de arroz y aguacate crujiente con salsa kimchie
Pollo teriyaki con ajetes
Tartaleta de gulas y gambas con huevo frito de codorniz
Focaccia de guanciale, parmesano y perlas de trufa
Rabo de toro al vino tinto con crema de zanahoria
Arroz cremoso y aromático de mariscos y espinacas

CAPRICHOS ARTESANOS DE NUESTRO OBRADOR

BODEGA

Vino Blanco / Vino Tinto
Cervezas / Refrescos
Zumo de naranja y tomate / Agua mineral / Servicio de café

Precio 60,00 €
IVA no incluido

Servicio 30 piezas

NH COLLECTION
MADRID • EUROBUILDING

Cócteles

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

Tradición

Duración del servicio: 90 min Min: 30 pax

TAPAS

Torreznitos crujientes con toques especiados
Chips de patata con aroma de trufa
Jamón ibérico con tomate rallado (Cortador de jamón a partir de 150 pax)
Brioches de lomo ibérico con tomate confitad y rúcula
Piruleta de queso de cabra con maíz y chutney de mango
Causa de pollo al ajillo
Gilda de mortadela con encurtidos y nube de parmesano
Hojaldrito vegetal de verduras asadas y romescu de almendras tostadas
Tortillitas de patata con calabacín y salsa madrileña
Bocabit de ensaladilla cremosa de pulpo asado y cilantro
Cornette de tartar de gambas, limón confitado y mahonesa de rábano picante

BOCADOS CALIENTES

Croqueteando (jamón ibérico y bacalao)
Pañuelito de verduras con salsa de soja
Churritos de sepia con mahonesa de lima y sal de ajo
Gambón crujiente con albahaca y salsa kimchie
Tortillitas de camarón con sal marina
Pepito de solomillo ibérico con salsa barbacoa
Taquitos de guiso de pollo al pastor
Arroz cremoso de puerro asado y coliflor

CAPRICHOS ARTESANOS DE NUESTRO OBRADOR

BODEGA

Vino Blanco / Vino Tinto
Cervezas / Refrescos
Zumo de naranja y tomate / Agua mineral / Servicio de café

Precio 56,00 €
IVA no incluido

Servicio 30 piezas

NH COLLECTION
MADRID • EUROBUILDING

Cócteles

NH Collection Eurobuilding

NH MEETINGS
inspire. create. enjoy.

Business Cocktail

Duración del servicio: 60 min Min: 30 pax

BUFFET FRÍO

Torres de frutos secos especiados
Chips de patata con sal de sichimi
Estación de ibéricos (jamón, lomo, chorizo y salchichón) con tomate rallado y quesos con crujientes de pan y confituras artesanas
Pincho de roastbeef con salsa tártara
Roller de salmón ahumado con ricotta y espinaca
Mini brioches de ensaladilla vegetal y sal de aceituna negra
Patatas con alióli suave de jalapeño
Guacamole con parmesano y nachos crujientes

TAPAS CALIENTES (con servicio de camarero)

Croqueteando (jamón ibérico y chipirón)
Langostinos crujientes con salsa madrileña picante
Pulpo con crema de patata y yema de huevo
Rollito de verduras con salsa agripicante
Brocheta de champiñón con su mahonesa emulsionada
Bombitas de presa ibérica con curri rojo
Miniburguer de ternera con aliño thai

Arroz cremoso de boletus, trigueros y codorniz
Paella de marisco (servida en sala por camarero)

CAPRICHOS ARTESANOS DE NUESTRO OBRADOR

BODEGA

Vino Blanco / Vino Tinto
Cervezas / Refrescos
Zumo de naranja y tomate / Agua mineral / Servicio de café

Precio 52,00 €
IVA no incluido

Servicio 28 piezas

NH COLLECTION
MADRID • EUROBUILDING