

montesqueiro
finca

Cocktails y menús Navidad

DOSSIER EMPRESAS 2021



GRUPO
MONTESQUEIRO



Propuesta cocktail tapas nº1

Vasito de crema de calabaza y vainilla
Empanada de atún Montesqueiro
Filipino de foie, nuez de pecan y sal
Croquetas melosas de jamón ibérico
Corneto de salmón con espuma de kimchie
Langostino crujiente y encurtidos
Patatas bravas
Dumpling frito de mejillón
Pan vapor de secreto ibérico y pepino
Zamburiñas a la plancha con pilpil de codium
Brioche de chili crab

Tapas

Canelón de pollo de corral con bechamel trufada
Arroz de langostinos y calamar
Cochinita pibil con cremoso de mostaza

Momento dulce

Mini pastelería

Bodega de la casa
Cafés e infusiones

Precio: 45€
10% IVA no incluido



Propuesta cocktail tapas nº2

Bombón whisky sour
Air baguette de jamón ibérico
Turrón de foie y avellanas
Ensaladilla con langostinos especiados
Wuntun frito con brandada de bacalao
Brocheta de pollo satay
Nem vietnamita de salmón y piparra
Croquetas de marisco y mayonesa de chipotle
Bocata de calamares, queso feta y pesto de rúcula
Cilindro de patata, huevo y guancial
Bao de carrillera, kimchie y guacamole

Tapas

Vieira con sofrito tradicional y crujiente de jamón
Pulpo a la plancha con parmentier de grelos
Risotto de boletus al parmesano
Coca de secreto ibérico, boletus y aceite de trufa

Momento dulce

Mini pastelería

Bodega de la casa
Cafés e infusiones

Precio: 50€
10% IVA no incluido



Menú nº1

Aperitivo de bienvenida

Crema de calabaza y vainilla

Turrón de foie y avellanas

Croquetas melosas de jamón ibérico

Empanada de atún Montesqueiro

Nuestra tapa de risotto con boletus

Misma bodega que durante el evento, además de aguas, cervezas y refrescos

Menú

Vieiras a la gallega con crujiente de jamón

Jarrete de ternera guisado de manera tradicional con patatas asadas y puré de castañas

Torrija caramelizada con plátano al ron y helado de nata

Bodega Selección

Blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Tinto D.O. Ca Rioja

Aguas, cafés e infusiones

Precio: 55€
10% IVA no incluido

 **ontesqueiro**
finca



Menú nº2

Aperitivo de bienvenida

Crema de calabaza y vainilla

Turrón de foie y avellanas

Croquetas melosas de jamón ibérico

Empanada de atún Montesqueiro

Nuestra tapa de risotto con boletus

Misma bodega que durante el evento, además de aguas, cervezas y refrescos

Menú

Pulpo a la plancha, parmentier de grelos y ajada

Costilla de cerdo lacada con patata puerro y chutney de piña

Lingote de moka-café

Bodega Selección

Blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Tinto D.O. Ca Rioja

Aguas, cafés e infusiones

Precio: 57€
10% IVA no incluido

 **ontesqueiro**
finca



Menú nº3

Aperitivo de bienvenida

Crema de calabaza y vainilla

Turrón de foie y avellanas

Croquetas melosas de jamón ibérico

Empanada de atún Montesqueiro

Nuestra tapa de risotto con boletus

Misma bodega que durante el evento, además de aguas, cervezas y refrescos

Menú

Canelón de capón con bechamel trufada

Suquet de merluza del pincho, guiso de tomate y patata perla

Baba al ron con su helado

Bodega Selección

Blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Tinto D.O. Ca Rioja

Aguas, cafés e infusiones

Precio: 60€
10% IVA no incluido

 **ontesqueiro**
finca



Menú nº4

Aperitivo de bienvenida

Crema de calabaza y vainilla

Turrón de foie y avellanas

Croquetas melosas de jamón ibérico

Empanada de atún Montesqueiro

Nuestra tapa de risotto con boletus

Misma bodega que durante el evento, además de aguas, cervezas y refrescos

Menú

Canelón de mariscos con velouté de cigalas

Presa ibérica con boniato asado y salsa de setas

Copa de vainilla caramelizada con fresas

Bodega Selección

Blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Tinto D.O. Ca Rioja

Aguas, cafés e infusiones

Precio: 65€
10% IVA no incluido

ontesqueiro
finca



Menú nº5

Aperitivo de bienvenida

Crema de calabaza y vainilla

Turrón de foie y avellanas

Croquetas melosas de jamón ibérico

Empanada de atún Montesqueiro

Nuestra tapa de risotto con boletus

Misma bodega que durante el evento, además de aguas, cervezas y refrescos

Menú

Merluza del pincho de Celeiro con puntalette y verduritas

Solomillo de ternera gallega con puré de castañas y frutos secos

Milhojas caramelizada de vainilla y frambuesa

Bodega Selección

Blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Tinto D.O. Ca Rioja

Aguas, cafés e infusiones

Precio: 70€
10% IVA no incluido

 montesqueiro
finca



Más opciones

Consulte nuestros precios

Salpicón de bogavante azul, rape y cigalitas

Ensalada de bogavante azul con vinagreta de frutos rojos y secos

Almeja babosa extra gorda

Lingote de oro con foie y sus tostas

Milhojas de foie con manzana caramelizada

Merluza del pincho con patatas confitadas con tomate y cebolla caramelizada

Rape asado al horno con patatas y refrito de ajos

Lubina salvaje con patatas al horno

Solomillo de ternera gallega con foie, manzana, membrillo y salsa de Oporto

Solomillo grillé de ternera gallega con patatas con cebolla caramelizada y escalivada de pimiento rojo

Pastel de limón, merengue y galleta

Galaxia de chocolate

Copa de frutos rojos, crujiente de hojaldre y helado de fresa pimienta



Equipamiento

Instalaciones de cocina propias, ofrecemos un servicio de restaurante a la disposición de cada evento.

Ambientación con diferentes estilos de mobiliario según el espacio y montaje personalizado.

Servicio de guardarropa, servicio de limpieza durante el evento.

Parking privado a disposición de los clientes (sujeto a disponibilidad),

Decoración floral de mesas personalizada acorde a la cromática elegida de mantelería e iluminación en base a las alternativas que nuestro equipo os ofrece.

Mantelerías de diseño a elegir entre diferentes opciones.

Consulte nuestros precios de música en directo, dj, barra libre, coctelería, realizamos su evento a medida.

La confirmación del número de personas debe comunicarse con 6 días de antelación a la celebración, dicha cifra será la mínima de facturación.

Sillas a medida tipo butaca.

Vajilla Bone Chine,

Minutas personalizadas.

Iluminación exterior e interior creando diferentes ambientes

Iluminación de todos nuestros árboles en el jardín de los Arces.

Cascada iluminada y disfrutando del agua como elemento sonoro.

Hilo musical en todos nuestros espacios y jardines.

Videowalls y tv de 80 pulgadas a vuestra disposición para proyectar el logo de la empresa.

Megafonía para discursos.

Cuartos de baño de diseño con zona de tocador.



