

MENÚS DE EMPRESAS 2012



El hotel Castellón Center cuenta con una situación privilegiada, en el centro de la Ciudad, y perfectamente comunicado con los principales ejes de la misma.

Le ofrecemos la posibilidad de celebrar reuniones, ponencias, presentaciones y cursos en sus salones privados, con todos los servicios necesarios, medios audiovisuales, montajes especiales.

Además, le ofrecemos las siguientes mejoras

Aparcamiento para los asistentes a su reunión, sin cargo alguno, en el garaje del hotel.

Conexión Wifi gratuita, tanto en habitaciones, como en zonas públicas y salones.

Por último, le proponemos una variada selección gastronómica, con la que completar su jornada de trabajo.

No lo dude, póngase en las mejores manos haciéndonos cómplices de su organización.

Los Coffee Breaks

Coffee Break Básico 3.00

Café, Leche e Infusiones
Agua Mineral

Coffee Break Ligero 5.00

Café, Leche e Infusiones
Zumo de Naranja Natural
Agua Mineral

Coffee Break Dulce 7.00

Café, Leche e Infusiones
Zumo de Naranja Natural
Bollería Variada y Bizcochos
Agua Mineral

Coffee Break Salado 7.00

Café, Leche e Infusiones
Zumode Naranja Natural
Mini Bocadillos de Pechuga de Pavo, Jamón de Teruel con Tomate y Queso Brie
Agua Mineral y Refrescos

Coffee Saludable 9.00

Café, Leche Desnatada y de Soja e Infusiones
Zumode Naranja Natural
Mini sándwiches de pan integral (Vegetal, Pechuga de Pavo y Queso Fresco)
Fruta Preparada de Temporada

Coffee Break Premium 11.00

Café, Leche e Infusiones
Zumode Naranja Natural
Bollería Variada y Bizcochos
Mini Bocadillos de Pechuga de Pavo, Jamón de Teruel con Tomate, y Queso Brie
Croissant de Mantequilla relleno de Salmón Ahumado
Agua Mineral y Refrescos

El Cóctel

Bebidas.....6.00

Durante el servicio de su cocktail se ofrecerá una selección de vinos, vermouths, cervezas y refrescos.

Suplemento Cava2.50

Deliciosas burbujas del color del oro...

Nuestras elaboraciones 2.00/Variedad

Tan solo tiene que escoger la cantidad y la variedad de los aperitivos que le resulten más adecuados para las características de su evento...

Calamares Fritos
Camembert Rebozado
Canapé de Bacalao Marinado
Canapé de Caviar
Canapé de Paté Casero
Canapés de Bacalao Marinado
Canapés de Salmón Ahumado
Croquetas de Bacalao
Croquetas de Pollo
Dátiles con Bacon y Almendra
Endibias al Queso de Cabrales
Mini Brocheta de Langostino con Salsa Picante
Montaditos de Jamón de Teruel con Tomate
Montaditos de Solomillo Ibérico a la Mostaza de Dijón
Queso Gruyere con Tomatito Cherry
Tartaletas de Bacon y Queso Gratinado
Tartaletas de Bonito con Tomate
Tartaletas de Ensaladilla de Marisco
Tartaletas de Guacamole con Gamba
Tartaletas de Mousse de Morcilla
Tartaletas de Mousse de Pimiento del Piquillo con Anchoa
Tiras de Lomo a la Madrileña

Trufas de chocolate variadas

Miniaturas dulces

Las Comidas o la Cenas

Menú nº1..... 25,00 Euros

Mousse de berenjenas y pimientos rojos, con atún en escabeche suave

El codillo en crujiente con jugo de oloroso, kikos y puré de manzana

Carpaccio de piña con helado de hierbabuena

Aguas minerales,
Vino tinto Viñas del Vero
Café e Infusiones

Menú nº2..... 25,00 Euros

Variación de lechugas con tiras de pollo, virutas de parmesano, y mayonesa ligera de anchoas

Bacalao al horno sobre crema de coliflor y pimientos choriceros

Mouse de chocolate blanco con polvo de avellanas tostadas

Aguas minerales,
Vino Blanco Viñas del Vero
Café e Infusiones

Menú nº3..... 25,00 Euros

Terrina de merluza y verduras con tapenade y coluis de tomate raf

Pollo de corral relleno de setas, con tallarines de verduras y jugo de montaña

Ensalada de frutas del tiempo con sorbete de frambuesas

Aguas minerales,
Vino tinto Viñas del Vero
Café e Infusiones

Menú nº4..... 25,00 Euros

(Este menú se confeccionará para un máximo de 40 personas)

Mozzarella de búfala con jamón de Teruel y pesto

Arroz de gambas, chipirones y alcachofas

Brownie de chocolate y frutos secos con helado de leche merengada

Aguas minerales,
Vino Blanco Dinastía
Café e Infusiones

Menú nº5..... 28,00 Euros

Variación de brotes tiernos con aguacate y escabeche suave de codorniz

Carrillera de cerdo con cebollitas glaseadas y patatas risoladas

Helado de yogur con frutos rojos

Aguas minerales,
Vino Blanco Dinastía
Café e Infusiones

Menú nº6..... 30,00 Euros

Tatin de tomates confitados, jamón y patatas

Filetes de lenguado hecho en xuquet al estilo tradicional

Torrija con helado de vainilla y canela

Aguas minerales
Vino Blanco Dinastía
Vino tinto Viñas del Vero
Café e Infusiones

Menú nº7..... 36,00 Euros

Parmentier de trompetillas de la muerte con gambas y panceta en crujiente

Salmón cocinado al vapor con cítricos y tomates confitados e infusión de hierbabuena

Meloso de ternera con jugo de melocotones, gratén de patata y sus chips

Praliné de café con crema de Tía maria y helado de leche merengada

Aguas minerales

Vino Blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)

Café e Infusiones

Menú nº8..... 39,00 Euros

La ensalada servida en vaso, de langostinos, verduritas y salsa suave de mostaza

Crujiente de pescado y ceps con salsa holandesa suave

La pluma ibérica cocinada a baja temperatura, con moras y daufinoise

La tarta de queso con frutos del bosque

Aguas minerales

Vino Blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)

Café e Infusiones

Los Complementos

Licores (acompañando los cafés)1,00 Euros

Trufas y miniaturas dulces2,00 Euros

Cava Allegro de Gramona2,50 Euros

Sorbetes (de limón al cava, Mojito, etc...)3,00 Euros

Tarta de celebración.....4,50 Euros

IVA INCLUIDO

Estos menús se servirán en el Restaurante del Hotel. En caso de desear un salón privado, consulten con el Maitre.