



Menús Empresa 2010

El hotel Luz Castellón cuenta con una situación privilegiada, en las proximidades de importantes puntos de referencia en la Ciudad, ofreciendo la posibilidad de celebrar reuniones, ponencias, presentaciones y cursos en sus salones privados, con todos los servicios necesarios, medios audiovisuales, montajes especiales, aparcamiento para clientes, etc. Además, su servicio de restauración pone la guinda a la hora de la comida o durante la pausa en el trabajo. Les hemos preparado una oferta gastronómica con menús abiertos a precios cerrados, acorde a todas las necesidades y presupuestos. Tan sólo debe decidir la opción que considere más oportuna para la ocasión. No lo dude, póngase en las mejores manos haciéndonos cómplices de su organización.

Coffee básico..... 6,00 €

Café, leche e infusiones
Zum de naranja natural
Surtido de bollería

Coffee salado..... 6,50 €

Café, leche e infusiones
Zum de naranja natural
Surtido de mini-bocadillos

Coffee completo..... 8,50 €

Café, leche e infusiones
Zum de naranja natural
Surtido de bollería
Surtido de mini-bocadillos

Coffee gourmet..... 15,00 €

Café, leche e infusiones
Zum de naranja natural
Cócteles de frutas sin alcohol
Surtido de bollería especial
Surtido Montaditos salados
Surtido de miniaturas dulces, brochetas de fruta, etc.

IVA NO INCLUIDO

El Cocktail

Bebidas.....6,00 €

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

Suplemento Cava.....2,50 €

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...

Maki sushi de salmón ahumado y queso cremoso con finas hierbas
Cucuruchos de brandada de bacalao con pimientos
Las croquetas de puchero
Mini berenjenas rellenas de carne con salsa de queso
Cazuelitas de huevos rotos con jamón
Cucharitas de foie en escabeche con ensalada de brotes
Langostinos en tempura
Cucharitas de alcachofa con soja, sésamo y miel
Las piñonadas de Almedíjar
Cucharitas de mejillones con agua de mar
Tataki de atún con verduras, jengibre y soja
Raviolis fritos de pollo y gambas con especias tandoori
Mini chapatitas de sobrasada y queso de cabra
Mini lasaña bolognesa
Bolitas de nachos con guacamole
Jamoncitos de pollo con salsa de mostaza y miel
Cucharitas de caballa a la plancha con ensalada de pimientos asados al estilo andalusí
Buñuelitos de bacalao
Bombones de foie. Lichis y rosas
Cucharitas de huevo con huevas
Coca de tomate

Trufas de chocolate y naranja
Miniaturas dulces

Buffets temáticos.....Consultar

Desde un Jamón ibérico de bellota trinchado en sala hasta una barra de sushi y sashimi.
No dude en preguntar a nuestro Maitre

SERVICIO MINIMO COCKTAIL 20 PERSONAS-IVA NO INCLUIDO

La Comida

Menú nº1.....23,50 €

Ensalada de gambas y costrones de pan frito,
Mahonesa ligera de mostaza, limón y salsa worcestershire

Asado de lomo de Teruel con salsa de champiñones

Helado de vainilla con chocolate y cookies

Aguas minerales,
Vino tinto Viñas del Vero
Café e Infusiones

Menú nº2.....23,50 €

Risotto de alcachofas y queso parmesano

Lomitos de caballa a la plancha sobre pimientos asados y aliñados al
estilo andalusí

Helado de nueces caramelizadas

Aguas minerales,
Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)
Café e Infusiones

IVA NO INCLUIDO

Menú nº3.....25,00 €

Centro de mesa

Ensalada mediterránea con atún en escabeche de cítricos y especias
Las croquetas de puchero
Los huevos rotos con jamón

Taco de salmón al vapor con verduritas y crema agria

Fresones con vino y rosas

Aguas minerales,
Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)
Café e Infusiones

Menú nº4.....26,50 €

Centro de mesa

Coca 3D de pimientos verdes y sardina de bota
Tempura de verduras de temporada
Ensaladilla de langostinos

Albóndiga de ibérico y orejones lacada con jengibre, soja y sésamo,
Pequeña ensalada de brotes tiernos

Manzana caramelizada, helado de vainilla

Aguas minerales,
Vino tinto viñas del Vero
Café e Infusiones

IVA NO INCLUIDO

Menú nº5.....28,00 €

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

Centro de mesa

Montadito de verduras asadas con mojama casera de atún y olivada negra

Ensalada de templada de cochifrito con setas en medio escabeche

Los nísperos rellenos de foie con gelatina de vino dulce

Arroz “rossejat” de sepia, alcachofas y langostinos

Nieve sobre tierra

Avellanas de Benassal, chocolate y un toque de trufa

Aguas minerales,

Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Café e Infusiones

Menú nº5 (con arroz de setas y bogavante).....35,00 €

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

IVA NO INCLUIDO

Menú nº6.....35,00 €

Centro de mesa

Ensalada de alcachofas y queso de cabra con piñones garrapiñados y jamón de pato

Brandada de bacalao con bizcocho de pimientos y aceitunas negras

Tempura de langostinos con mojo de aguacate y cominos

Lomos de Besugo confitado en aceite de ajo y guindilla
con patatitas de sartén

ó

Pluma ibérica

Con coliflor y turrón salado

La macedonia bajo cero

Aguas minerales

Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto Viñas del vero (D.O. Somontano)

Café e Infusiones

() Para mesas de más de 25 personas, la elección deberá ser anticipada*

IVA NO INCLUIDO

Menú nº7.....38,00 €

Salpicón de bacalao ahumado
con espuma de naranja

La caldereta de langostinos

Crujiente de foie fresco y verduras de temporada

Helado de café
con virutas y crema de chocolate,

Aguas minerales

Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto Viñas del vero (D.O. Somontano)

Café e Infusiones

Menú nº8.....42.50€

Lomito de lubina escabechado
con ensalada fresca de verduritas, flores y brotes

Vieira asada
sobre “rossejat” de fideos con chipirones y ajos tiernos

Fricandó ibérico
con boletus edulis, avellanas y trufa

Cremoso de té negro
con helado de cardamomo y salsa de chocolate blanco

Aguas minerales

Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto Viñas del vero (D.O. Somontano)

Café e Infusiones

IVA NO INCLUIDO

Menú nº9.....50,00 €

Ceviche de langostinos con sorbete de tequila, nachos y guacamole

Pargo asado
con sopita de pan de oro

Centro de paletilla de cordero
Con ensalada templada de berenjenas, albahaca y aceitunas negras

Bizcocho coulant de calabaza, almendras y mascarpone
con helado de leche merengada

Aguas minerales
Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)
Vino tinto Viñas del vero (D.O. Somontano)
Café e Infusiones

Los Complementos

Licores (acompañando los cafés) 1,00 €

Trufas y miniaturas dulces2,00 €

Cava Gramona Brut.....2,00 €

Sorbetes3,00 €

De limón al cava, Mojito, etc....

Tarta de celebración.....4,50 €

IVA NO INCLUIDO