

MENÚ PARA GRUPOS NEORIS

PARA CELEBRACIONES PRIVADAS CONSULTAR PRECIOS

MENÚ GRUPOS EXCLUSIVO CON RESERVA PREVIA

LOS SEGUNDOS Y LOS POSTRES SE TIENEN QUE INDICAR TRES DÍAS ANTES

MENÚ PICA-PICA 1

Jamón Iberico (D.O.Salamanca)cortado a mano.

Pan de cristal tostado con tomate.

Ensalada de queso de cabra con piñones.

Timbal de morcilla con huevo frito.

Lacón gallego «a feira».

Croquetas caseras de jamón ibérico.

2º . A ESCOGER:

Bacalao a la muselina de ajos, patata panadera y cebolla confitada.

Atún con salsa de soja y verduritas salteadas.

Tira de asado argentino con salsa chimi-churri.

Butifarra de pagés a la brasa con patata caliu.

Churrasco a la brasa con verdura.

POSTRES A ESCOGER:

Tiramisú estilo Neoris.

Crema Catalana.

Helado de vainilla con chocolate caliente y crujiente de galleta.

BODEGA:

Viñas del Vero D.O. Somontano (blanco, tinto,rosado). 1 botella x cada 3 personas.

Aguas minerales naturales,refrescos y/o cervezas.

Cafés e infusiones.

Precio: 31€ por persona (IVA incluido).

MENÚ INFANTIL DE GRUPOS

Macarrones a la boloñesa o canelones caseros gratinados.

Butifarra con patatas o escalopa con patatas.

Helado.

Agua o refresco.

Precio: 14,95€ por niño@

MENÚ
PARA
GRUPOS
NEORIS
PARA CELEBRACIONES PRIVADAS CONSULTAR PRECIOS

MNÚ PICA-PICA 2

Jamón ibérico (D.O.Salamanca) cortado a mano.

Pan de cristal tostado con tomate.

Queso idiazábal con membrillo.

Ensalada de tomates del huerto con mozzarella de Buffala y tapenade de olivas negras con albahaca.

Calamares a la andaluza.

Croquetas caseras de jamón ibérico.

Langostinos en tempura con mahonesa de soja.

2NDO. A ESCOGER:

Supremas de lubina con verduras a la brasa.

Tataki de atún con bouquet de ensaladas.

Entrecôte de buey (400grs.) a la brasa de carbón vegetal.

Tira de asado argentino con salsa chimi-churry.

Cordero a la brasa con all-i-oli.

POSTRES A ESCOGER:

Tiramisú estilo Neoris.

Crema Catalana.

Mousse de mango y piña con fresas y nata.

BODEGA:

Viñas del Vero D.O. Somontano (blanco, tinto, rosado). 1 botella x cada 3 personas.

Aguas minerales naturales, refrescos y/o cervezas.

Cafés e infusiones.

Precio: 34€ por persona (IVA incluido).

MENÚ INFANTIL DE GRUPOS

Macarrones a la boloñesa o canelones caseros gratinados.

Butifarra con patatas o escalopa con patatas.

Helado.

Agua o refresco.

Precio: 14,95€ por niño@

MENÚ PICA-PICA 3

Jamón ibérico (D.O.Salamanca) cortado a mano.

Pan de cristal tostado con tomate.

Ensalada de salmón con salsa tártara y vinagreta de limón.

Pulpo gallego a la brasa con parmentier de patata y pimentón de la Vera.

Calamares a la andaluza con pincelada de romesco.

Maki sushi de atún y frutas tropicales en tempura, con mahonesa de soja y wasabi.

Canelón gigante de pollo y foie gratinado con bechamel de escalivada.

2º. A ESCOGER:

Langostinos a la plancha talla XL con ajo y perejil.

Bacalao a la muselina de ajos, patata panadera y cebolla confitada.

Tataki de atún con bouquet de ensaladas.

Entrecôte de buey (400grs.) a la brasa de carbón vegetal.

Tira de asado argentino con salsa chimi-churry.

Medallones de magret de pato con salsa de frutos rojos y parmentier de patata.

POSTRES A ESCOGER:

Tiramisú estilo Neoris.

Coulant de chocolate con helado de vainilla Bourbon.

Nuestro cheesecake casero.

BODEGA:

Nàiada D.O. Penedés (blanco, tinto, rosado) 1 Botella x cada 3 personas.

Aguas minerales naturales, refrescos y/o cervezas.

Cafés e infusiones.

Copa de cava Brut Nature por persona.

Precio: 43€ por persona (IVA incluido).



MENÚ INFANTIL DE GRUPOS

Macarrones a la boloñesa o canelones caseros gratinados.

Butifarra con patatas o escalopa con patatas.

Helado.

Agua o refresco.

Precio: 14,95€ por niño@