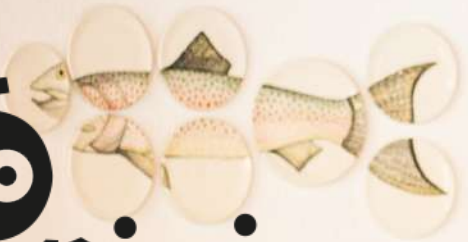


vipi





MENÚS DE PICOTEO JUNIO - SEPTIEMBRE 2022

En este documento encontrará nuestra propuesta gastronómica para la celebración de su evento. Todos nuestros menús son personalizables a su gusto, por lo que no dude en hacernos llegar sus indicaciones. Solo utilizamos productos frescos y de temporada para la elaboración de nuestros menús, por lo que pueden ser modificados debido a la estacionalidad de los productos.

Todos los platos de estos menús se sirven a compartir al centro de mesa, un plato cada 4 comensales.

Los platos marcados “hasta 20 pax” no podrán ser realizados para más de 20 comensales, por lo que deberán de ser sustituidos.

El precio del menú es por persona.

Tel.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com

Avd. Óscar Esplá, 30
03003 Alicante

Menú I

Ensaladilla rusa

Swarovski de guacamole con salmón (1 por persona)

Berenjenas fritas con salmorejo

Croqueta de bechamel (1 por persona)

Mejillones con salsa de curry rojo

Pescadito frito de la bahía alicantina

Albóndigas al vino

...

Flan de turrón de Jijona con su chantilly de fondillón

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio: 51'00€ (IVA inc)

Menú 2

Swarovski de huevo de codorniz frito con jamón Joselito (1 por persona)

Burrata, tomates macerados y emulsión de albahaca

Patatitas de río

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Buñuelo de bacalao (1 por persona)

Boquerones a la espalda

Albóndigas al vino

...

Torrija con helado de nata

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio: 53'00€ (IVA inc)

Menú 3

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Croqueta de bechamel (1 por persona)

Nuestras bravas

Berenjenas fritas con salmorejo

Huevos ecológicos rotos con gambitas

Merluza albardada

Entrecote Villena (con ajitos tiernos)

...

Helado de queso fresco con fruta de temporada y Oporto

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio: 58'50€ (IVA inc)

Menú 4

Swarovski de huevo de codorniz frito con jamón Joselito (1 por persona)

Burrata, tomates macerados y emulsión de albahaca

Buñuelo de bacalao (1 por persona)

Berenjenas fritas con salmorejo

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Boquerones a la espalda

Degustación de arroz con verdura y magro

...

Fresas, jugo de fresas y helado de almendra

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio: 63'00€ (IVA inc)

Menú 5

Tomate trinchado con anchoas del Cantábrico
Salchichón de Vic Riera y caña de lomo de bellota

Buñuelo de bacalao (1 por persona)

Pajaritos de la huerta

Ceviche de lechola

Degustación de arroz de pieles de bacalao

Albóndigas al vino

...

Cremoso de chocolate y avellana

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio: 65'50€ (IVA inc)

Menú 6

Gambas blancas hervidas de la bahía alicantina

Burrata, tomates macerados y emulsión de albahaca

Salchichón de Vic

Swarovski de guacamole con salmón (1 por persona)

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Pescadito frito de la lonja de Santa Pola

Degustación de arroz con verdura y magro

...

Tarta de limón

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio: 70'00€ (IVA inc)

Menú 7

Jamón ibérico de bellota Joselito
Tomate trinchado con anchoas del Cantábrico
Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)
Pajaritos de la huerta
Croqueta de bechamel (1 por persona)
Pimientos de piquillo confitados
Chuleta de vaca a la brasa 1kg

...

Milhojas con crema y salsa de caramelo

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.
Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja
Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio: 79'00€ (IVA inc)



Información adicional

Todas las modificaciones realizadas deberán ser aprobadas por el restaurante y respetar la estructura propuesta en este dossier.

Solo se admitirá 1 tipo de menú por mesa.

Para un mejor funcionamiento del servicio y del evento en general, en el caso de existir algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia entre los clientes, el responsable del grupo deberá comunicarlo con una antelación mínima de 5 días.

Si no se cumple este plazo, el restaurante se reserva el derecho a no adaptar el menú a dietas especiales.

Estos menús incluyen cerveza, refrescos, agua y media botella de vino por persona.

Todos nuestros menús están disponibles sin la bebida incluida por 10'00€ menos del precio marcado.

Horario

En las celebraciones que tengan lugar al mediodía, pueden disfrutar de nuestras instalaciones hasta las 18.30 horas.

En las celebraciones que tengan lugar por la noche, se convendrá el horario de cierre.

Tel.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com



Otros servicios

No deje de consultarnos cualquier servicio que crea necesario para el éxito del evento.

Nuestros precios incluyen, minutas para los invitados y seating protocolo.

Nuestros precios no incluyen arreglos florales y/o elementos de decoración ajenos al restaurante.

Política de cancelación

Para eventos hasta 30 comensales, el menú elegido deberá de ser confirmado con una antelación mínima de 7 días, la antelación mínima deberá de ser de 10 días, antes de la fecha de la reserva,

De no ser así, el restaurante se reserva el derecho de modificar el menú contratado, no aceptar la contratación del menú o cancelar la reserva previa comunicación a los clientes. Estas medidas se aplicarán bajo el criterio del restaurante.

La cancelación total del evento no tendrá coste alguno siempre y cuando se realice con una antelación mínima de 7 días naturales para eventos hasta 30 comensales y de 14 días naturales, para eventos de más de 30 comensales, antes de la fecha del evento (excluyendo sábados y domingos en ambos casos). Transcurrido este plazo, el restaurante se reserva el derecho a cargar el importe correspondiente al 50% de los servicios contratados.

Se permite una variación de hasta 3 comensales hasta 48 horas antes del evento. En caso de no cumplirse este plazo o realizar la cancelación de más comensales de los indicados, no se realizará el descuento de dichos cubiertos en la factura final. En caso de ampliación de la reserva, el restaurante se reserva el derecho de no atender a más de 5 comensales de los contratados.

Tel.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com