

nou Manolín





MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL DE 21 A 40 COMENSALES OCTUBRE 2021 - MAYO 2022

En este documento encontrará nuestra propuesta gastronómica para la celebración de su evento.

Todos nuestros menús son personalizables a gusto del cliente, 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. Los entrantes de estos menús son servidos al centro de la mesa, un plato cada 4 comensales.

Todos nuestros menús incluyen una bebida de bienvenida.

El precio del menú es por persona.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com

Calle Villegas, 3

03001 Alicante

nou Manolín

Menú I

Tomate trinchado con salazón
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel
Patatitas de río

...

Arroz al horno
o
Merluza con crema untuosa de espárragos
o
Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Tarta de chocolate con helado de galleta

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:

arroz 41'50€ (IVA inc.)
pescado 51'50€ (IVA inc.)
carne 48'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 51'50€ (IVA inc.)
pescado 61'50€ (IVA inc.)
carne 58'00€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 2

Burrata ahumada con pisto y frutos secos
Láminas de alcachofas fritas
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Croqueta de bechamel (1 por persona)

...

Arroz al horno
y
Arroz de atún y gambas

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café o infusión

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

Precio sin bebida:
40'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
50'00€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 3

Tomate trinchado con salazón
Caña de lomo de bellota
Sepionets a la brasa con sus all i olis
Cardos y alcachofas con panceta Joselito

...

Lubina a la beurre blanc
o
Entrecotte 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 sin bebida:
pescado 61'50€ (IVA inc.)
carne 61'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 71'50€ (IVA inc.)
carne 71'50€ (IVA inc.)

nou Manolín

Menú 4

Jamón ibérico de bellota Joselito
Gamba blanca hervida de la bahía alicantina

...

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

...

Lubina a la beurre blanc
o
Solomillo de vacuno con salsa de boletus y foie

...

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 sin bebida:
pescado 75'00€ (IVA inc.)
carne 76'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
pescado 82'00€ (IVA inc.)
carne 86'00€ (IVA inc.)

NOU Manolín

Información adicional

Nuestro departamento de eventos le proporcionará una ayuda profesional y personalizada.

Menú

Consulte con nuestro personal las opciones de pescado de lonja.

El menú deberá ser confirmado con el restaurante con una antelación, mínima, de 7 días antes de la fecha de la reserva.

Este menú ha sido especialmente diseñado para grupos de más de 20 comensales, pero menos de 40 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto. Para mesas entre 21 y 30 comensales, el responsable de la reserva deberá facilitarle al restaurante un listado en el que se indique el plato principal seleccionado por número de comensales, con una semana de antelación a la fecha de la reserva.

Para mesas superiores a 30 comensales, se deberá seleccionar solamente una de las opciones de plato principal.

Todas las modificaciones realizadas en los menús, deberán ser aprobadas por el restaurante y respetar la estructura de los menús adjuntos en este documento.

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 al restaurante 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.

Solo se admitirá 1 tipo de menú por mesa.

Horario

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

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

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.