

Now Manolín



nou Manolín

MENÚS PLATO PRINCIPAL MÁS DE 40 COMENSALES ENERO - FEBRERO 2023

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.

Los entrantes de estos menús son servidos al centro de la mesa, un plato cada 4 comensales.

El plato principal y el postre son servidos de manera individual.

Los menús que incluyen dos tipos de arroz, estos van servidos a modo degustación ambos en el mismo plato.

El precio del menú es por persona.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com

Calle Villegas, 3
03001 Alicante

Menú Trébol

Ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Croqueta de jamón y bechamel (1 por persona)

...

Arroz al horno

o

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

Magret de pato con salsa de fruta de temporada

...

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:

op. arroz: 50'00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 60'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 60'00€/pax (IVA inc.)

Menú Estrella

Ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca
Mejillones con salsa de curry rojo
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Patatitas de río

...

Arroz al horno

o

Corvina a la brasa

o

Magret de pato con salsa de fruta de temporada

...

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:

op. arroz: 56'00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 67'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 67'00€/pax (IVA inc.)

Menú Plumbago

Tomate trinchado con anchoas del Cantábrico

Ensaladilla rusa

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Arroz al horno

o

Merluza con crema untuosa de espárragos

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:

op. arroz: 59'00€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 70'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 74'00€/pax (IVA inc.)

Menú Cyca

Jamón ibérico de bellota

Gamba blanca hervida de la bahía alicantina

Burrata ahumada con pisto y frutos secos

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Arroz al horno

o

Rodaballo con puré de turrón y vinagreta de mango

o

Solomillo Villena (con ajitos tiernos)

...

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:

op. arroz: 69'50€/pax (IVA inc.)

op. pescado: 80'50€/pax (IVA inc.)

op. carne: 87'50€/pax (IVA inc.)

Menú Tamariz

Swarovski de ensaladilla con anchoa (1 por persona)

Burrata ahumada con pisto y frutos secos

Caña de lomo de bellota Joselito

...

Salmorejo marino con caballa y berberechos

...

Lomo de lubina beurre blanc

o

Solomillo con salsa de boletus y foie

...

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:

op. pescado: 82'00€/pax (IVA inc.)

op. carne: 85'00€/pax (IVA inc.)

nou Manolín

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.

Se deberá seleccionar solamente una de las opciones de plato principal para todos los comensales.

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, que en ningún caso podrá superar las 3.00 horas.

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

El menú elegido deberá ser confirmado con una antelación mínima 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 14 días naturales (excluyendo sábados y domingos) antes de la fecha del evento. 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.

Telf.: 965.616.425
Email: eventos@noumanolin.com
www.grupogastronou.com