

MENÚ DE NADAL EMPRESSES 2021

MENÚ DE NAVIDAD PARA EMPRESAS



**PARK
PIOLETS**
*MountainHotel
&Spa*



APERITIU DE PEU / APERITIVO DE PIE

Oliva gordal farcida de vermut i anxova

Oliva gordal rellena de vermut y anchoa

Cullereta de tomàquet marinat amb mozzarella i oli de alfàbrega

Cucharilla de tomate marinado con mozzarella y aceite de albahaca

Tac de salmó marinat amb guacamole i wakame

Taco de salmón marinado con guacamole y wakame

Hummus de cigrons amb pa de pita i ceba confitada

Hummus de garbanzos con pan de pita y cebolla confitada

Pop glacejat i nap daicon amb salsa ponzu

Pop glacejat y nabo daicon con salsa ponzu

Tàrtar de vedella amb patata palla

Tartar de ternera con patata paja

Xarrup de veloute de patata trufada

Sorbo de veloute de patata trufada

Les nostres croquetes casolanes de pernil ibèric

Nuestras croquetas caseras de jamón ibérico

Recepta tradicional Park Piolets "Patates braves"

Receta tradicional Park Piolets "Patatas bravas"

Broqueta de pollastre Satay

Brocheta de pollo Satay



OPEN BAR

Cocteleria tradicional amb vermut

Coctelería tradicional con vermut

Aperol spritz

Clàssic Negroni

Negroni Clásico

Martini Royale

Dry Martini

Selecció de Cervezes

Selección de cervezas

Refrescs i sucs

Refrescos y zumos



MENÚ OPCIO 1 / MENÚ OPCIÓN 1

Galta de porc estofada amb vi negre, escalunya glacejada, pastanaga i pastís de patata

- ó -

Llom de lluç cuinat a baixa temperatura, ceba, tomàquet i torradeta amb all i oli de pera

Mejilla de cerdo estofada con vino tinto, chalota glaseada, zanahoria y pastel de patata

- ó -

Lomo de merluza cocinada a baja temperatura, cebolla, tomate y tostada con "all i oli" de pera

Inclou / Incluye

Aperitiu / Aperitivo

Open bar

El Celler

Plat principal / Plato principal

Postres / Postres

Copa de Xampany / Copa de Champán

Cafès i torrons / Cafés y turrónes



Preu per persona: 60.00€
Precio por persona: 60.00€



MENÚ OPCIO 2 / MENÚ OPCIÓN 2

Llom de llobarro sobre un trinxat de tubercles fregits amb all i bitxo i amanida créixens

- ó -

Costellam de bou rostit amb emulsió de “piquillos”, patata pont neuf i salsa de vi

Lomo de lubina sobre un trinchado de tubérculos freídos con ajo y guindilla y ensalada berro

- ó -

Costillaje de buey asado con emulsión de “piquillos”, patata puente neuf y salsa de vino

Aperitiu / Aperitivo

Open bar

El Celler

Plat principal / Plato principal

Postres / Postres

Copa de Xampany / Copa de Champán

Cafès i torrons / Cafés y turrónes



Preu per persona: 70.00€
Precio por persona: 70.00€

MENÚ OPCIO 3 / MENÚ OPCIÓN 3

Suquet de rap i cigales amb patata al safrà i carxofes

- ó -

Filet de vedella amb escalopa de foie, patata confitada, espinacs saltejats i salsa de vi trufada

Suquet de rape y cigala con patata al azafrán y alcachofas

- ó -

Filete de ternera con escalope de foie, patata confitada, espinacas salteadas y salsa de vino trufada

Aperitiu / Aperitivo

Open bar

El Celler

Plat principal / Plato principal

Postres / Postres

Copa de Xampany / Copa de Champán

Cafès i torrons / Cafés y turrónes



Preu per persona: 80.00€
Precio por persona: 80.00€



POSTRES / POSTRES

Semi fred de festucs amb gerds

- ó -

Xocolata 64% amb espècies nadalenques i taronja

Copa de Xampany Möet & Chandon

Cafès i torrons nadalencs

Semi Frío de pistachos con frambuesas

- ó -

Chocolate 64% con espècies navideñas y naranja

Copa de Champán Möet & Chandon "Imperial Brut"

Cafés y turrone navideños

CELLER / BODEGA

D.O. Terra Alta. Solà d'en Pol

D.O. Montsant. Blau

Refrescs i sucs / Refrescos y zumos

Aigües / Aguas



COCTELERIA I COMBINATS

COCTELERÍA Y COMBINADOS

Opció 1 / Opción 1

Una copa per persona al final del sopar
Una copa por persona al final de la cena

Preu per persona: 10.00€
Precio por persona: 10.00€

Opció 2 / Opción 2

Barra lliure amb alcohols nacionals durant 1 hora
Barra libre con alcoholes nacionales durante 1 hora

Preu per persona: 18.00€
Precio por persona: 18.00€

Opció 3 / Opción 3

Barra lliure amb alcohols nacionals durant 2 hores
Barra libre con alcoholes nacionales durante 2 horas

Preu per persona: 30.00€
Precio por persona: 30.00€



BEGUDES ALCOHÒLIQUES **BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

Ginebra

Seagrams
Beefeater
Puerto de Indias

Rom / Ron

Barceló Anejo
Plat principal

Vodka

Grey Goose
Absolut

Whisky

Ballantines
Jack Daniel's Tennessee

Amb refrescs per combinats amb tòniques Premium
Con refrescos para combinar con tónicas Premium



CONDICIONS / CONDICIONES

El triatge del menú s'ha de confirmar 7 dies abans del esdeveniment

Les intoleràncies es prega comunicar a l'avança de les persones que pateixen algun tipus d'intolerància alimentaria de cara a oferir una alternativa

L'esdeveniment quedaria subjecte a les possibles mesures sanitàries del SARS-CoV-2 que govern pugui implantar

La elección del menú se tiene que confirmar 7 días antes del acontecimiento

Las intolerancias, se ruega comunicar por adelantado de las personas que sufren algún tipo de intolerancia alimentaría de cara a ofrecer una alternativa

El acontecimiento quedaría sujeto a las posibles medidas sanitarias del SARS-CoV-2 que el gobierno pueda implantar