



COFFEE BREAKS

BÁSICO

CAFÉ, INFUSIONES, LECHE, BOLLERÍA Y ZUMO DE NARANJA



COMPLETO

BÁSICO + PASTAS DE TÉ Y REFRESCOS

5,00€ IVA incl.

PLUS +

COMPLETO + SÁNDWICHES 3 VARIEDADES



OPCIONES ADICIONALES

PASTELERÍA FRANCESA 3,00€

MEDIAS NOCHES

,50€

HOJALDRES SALADOS 2,50€

NA incl

CHOCOLATE CALIENTE

1,50€ IVA incl.

PASTAS DE TÉ

2,00€ IVA incl.

BROCHETAS DE FRUTA

1,50€ IVA incl.

SÁNDWICHES

SERVICIO DE CAFÉ





COCKTAILS

ESPECIAL

PINCHO DE QUESO MANCHEGO Y MEMBRILLO

CUCHARITA DE CEVICHE DE SALMÓN

CREMA DE AGUACATE CON LANGOSTINOS

CROQUETAS DE MEJILLONES

MORCILLA DE ARROZ CON PURÉ DE MANZANA



SUPREME

COCA DE TOMATE Y JAMÓN IBÉRICO

WRAP DE SALMÓN AHUMADO CON MAMZANA Y CEBOLLA

CUCHARITA DE BRANDADA DE BACALAO CON NARANJA

> BROCHETA DE QUESO Y UVA

CROQUETA DE PUCHERO CON HIERBABUENA

> PINCHO DE CAZÓN EN ADOBO

TAQUITO DE ATÚN Y WAKAME

MONTADITO DE CHISTORRA Y MIEL

BROCHETA DE POLLO Y LANGOSTINO

> 17,00€ IVÅ incl.

PREMIUM

CUCHARITA CAPRESSE

CHUPITO DE AJO BLANCO CON HUEVAS Y CABELLO DE ÁNGEL

TOSTA DE POLLO CONFITADO CON PERA CARAMELIZADA

PINCHITO DE QUESO BRIE CON MEMBRILLO

MINI HAMBURGUESA DE CARRILLADA

MINI CROQUEMONSIER

15,00€ IVÅ incl.



TOSTA DE QUESO DE CABRA, CARAMELIZADA Y PATÉ

CUCHARITA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE

CROQUETAS DE CALAMAR EN SU TINTA

BROCHETA DE POLLO AL CURRY

PRIMER PLATO

TIMBAL DE BACALAO CON PISTO, TOMATES CONFITADOS Y SALSA DE **ESPINACAS**

SEGUNDO PLATO

CARRILLADA DE CERDO AL VINO DE MÁLAGA CON PURÉ DE PATATAS AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

POSTRE

TARTA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS

BODEGA

ESPUMOSOS VINO BLANCO/TINTO CAMPO VIEJO REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA



APERITIVOS

TOSTA DE QUESO DE CABRA. CARAMELIZADA Y PATÉ

CUCHARITA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE

CROQUETAS DE CALAMAR EN SU TINTA

BROCHETA DE POLLO AL CURRY

PRIMER PLATO

ENSALADA CESAR AL ESTILO CHEF

SEGUNDO PLATO

SUPREMA DE SALMÓN **CON TALLARINES DE VERDURAS** Y SALSA DE SETAS Y BACON

POSTRE

TIRAMISÚ AL AMARETTO

BODEGA

ESPUMOSOS VINO BLANCO/TINTO CAMPO VIEJO REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA









MENU 3

APERITIVOS

TOSTA DE QUESO DE CABRA, CARAMELIZADA Y PATÉ

CUCHARITA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE

CROQUETAS DE CALAMAR EN SU TINTA

BROCHETA DE POLLO AL CURRY

PRIMER PLATO

PIMIENTOS DEL PIQUIILO CON LANGOSTINOS Y SALSA DE MAÍZ

SEGUNDO PLATO

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO CON VERDURAS BABY Y SALSA ROMESCU

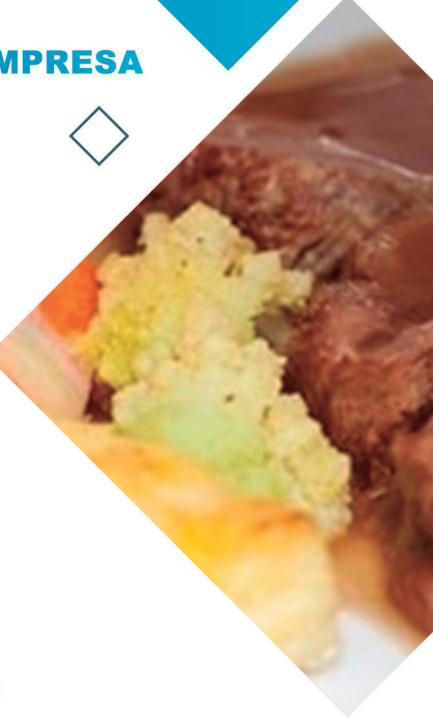
POSTRE

BROWNIE CON CACAHUETES Y HELADO DE VAINILLA

BODEGA

ESPUMOSOS VINO BLANCO/TINTO CAMPO VIEJO REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA























Martínez Catena nº6, 29640, Fuengirola. Málaga. Tlf. +34 952 47 27 00

eventos@hotel-laspalmeras.com

www.hotel-laspalmeras.com





