

XMAS

with purpose

OnlyYOU
HOTELS

x

FUNDACION
prodis



XMAS with purpose

MENÚ EMPRESAS COCKTAIL

NAVIDAD

COLD OPTIONS

Jamón ibérico

Macaron relleno de queso Idiazábal

Cucharita de aceituna esférica con boquerón en vinagre y aceite de piparra

Tosta crujiente de pan brioche con sardina ahumada, berenjena asada al jospier, crema de yogur y frutos secos

Mini cornete de steak tartar de solomillo de buey con yema texturizada y cebollita crujiente

Chupito de crema de aguacate con cilantro y salmón marinado

Crujiente de pasta wonton con guacamole y atún fresco

Cucharita de bombón de foie con membrillo y pistacho

HOT OPTIONS

Buñuelo crujiente de bacalao con "all i oli" negro

Croqueta de pollo asado con cremoso de mostaza y miel

Crujiente de cordero con calabaza asada y mahonesa de Hoisin

Langostinos crujientes con mahonesa de Kimchi

Gyoza de longanizas con habas

Mini fartón relleno de gamba roja con pepinillos agri dulces y cebolla encurtida

Rollito de pan polar con pollo picante y verduritas

Mini brioche de cochinita pibil con mahonesa de achiote

Pan de queso con ternera asada, crema de queso, jalapeños, cebollita en vinagre y cebollino

SWEET TEMPTATIONS

Crema de avellana con mousse de chocolate negro

Petit-citric

DRINKS

Café y té

Vino blanco y tinto Chozas Carrascal Las Dos Ces

Cava Chozas Carrascal Roxanne

78,00 €



Precio por persona / IVA incl.
Confirmación especial de intolerancias y
alergias cinco días antes del evento

ONLY YOU HOTEL VALENCIA

XMAS with purpose

BUSINESS MENU COCKTAIL

CHRISTMAS

COLD OPTIONS

Iberian ham

Macaron filled with Idiazabal cheese.

Spoon of spherified olive with anchovy in vinegar and piparra chili oil

Crispy brioche toast with smoked sardine, Jospier-roasted eggplant, yogurt cream, and nuts

Mini cone of beef tenderloin steak tartare with textured egg yolk and crispy onion

Shot of avocado cream with cilantro and marinated salmon

Crispy wonton pastry with guacamole and fresh tuna

Spoon of foie bonbon with quince and pistachio

HOT OPTIONS

Crispy cod fritter with black garlic aioli

Roast chicken croquette with creamy mustard and honey

Crispy lamb with roasted pumpkin and Hoisin mayonnaise

Crispy prawns with Kimchi mayonnaise

Longaniza sausage gyoza with fava beans

Mini fartón (Valencian sweet bread) stuffed with red prawn, pickles, and pickled onion

Polar bread roll with spicy chicken and vegetables

Mini brioche of cochinita pibil with achiote mayonnaise

Cheese bread with roast beef, cheese cream, jalapeños, pickled onion, and chives

SWEET TEMPTATIONS

Hazelnut cream with dark chocolate mousse

Petit-citric

DRINKS

Coffee and tea

Chozas Carrascal Las Dos Ces red and white wine

Chozas Carrascal Roxanne Cava

78,00 €



Price per person / VAT incl.
Allergies and special requirements must be confirmed five days prior to the event

XMAS with purpose

MENÚ EMPRESAS COCKTAIL

ALÉRGENOS



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Huevo
Egg



Apio
Celery



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Frutos secos
Nuts



Altramuces
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Marisco
Marisco



Mostaza
Mostaza

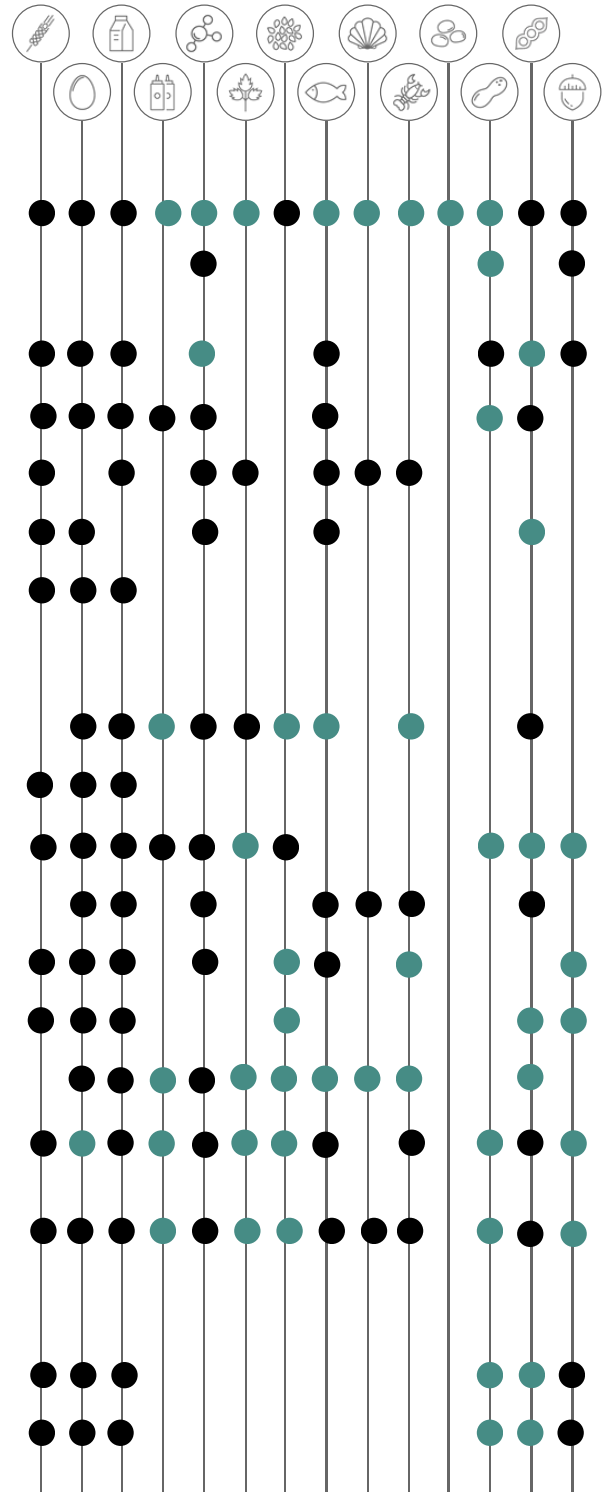


Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame

MENÚ EMPRESAS COCKTAIL



XMAS with purpose

MENÚ EMPRESAS COCKTAIL

COLD OPTIONS

Iberian ham

Macaron filled with Idiazabal cheese.

Spoon of spherified olive with anchovy in vinegar and piparra chili oil

Crispy brioche toast with smoked sardine, Josper-roasted eggplant, yogurt cream, and nuts

Mini cone of beef tenderloin steak tartare with textured egg yolk and crispy onion

Shot of avocado cream with cilantro and marinated salmon

Crispy wonton pastry with guacamole and fresh tuna

Spoon of foie bonbon with quince and pistachio

HOT OPTIONS

Crispy cod fritter with black garlic aioli

Roast chicken croquette with creamy mustard and honey

Crispy lamb with roasted pumpkin and Hoisin mayonnaise

Crispy prawns with Kimchi mayonnaise

Longaniza sausage gyoza with fava beans

Mini fartón (Valencian sweet bread) stuffed with red prawn, pickles, and pickled onion

Polar bread roll with spicy chicken and vegetables

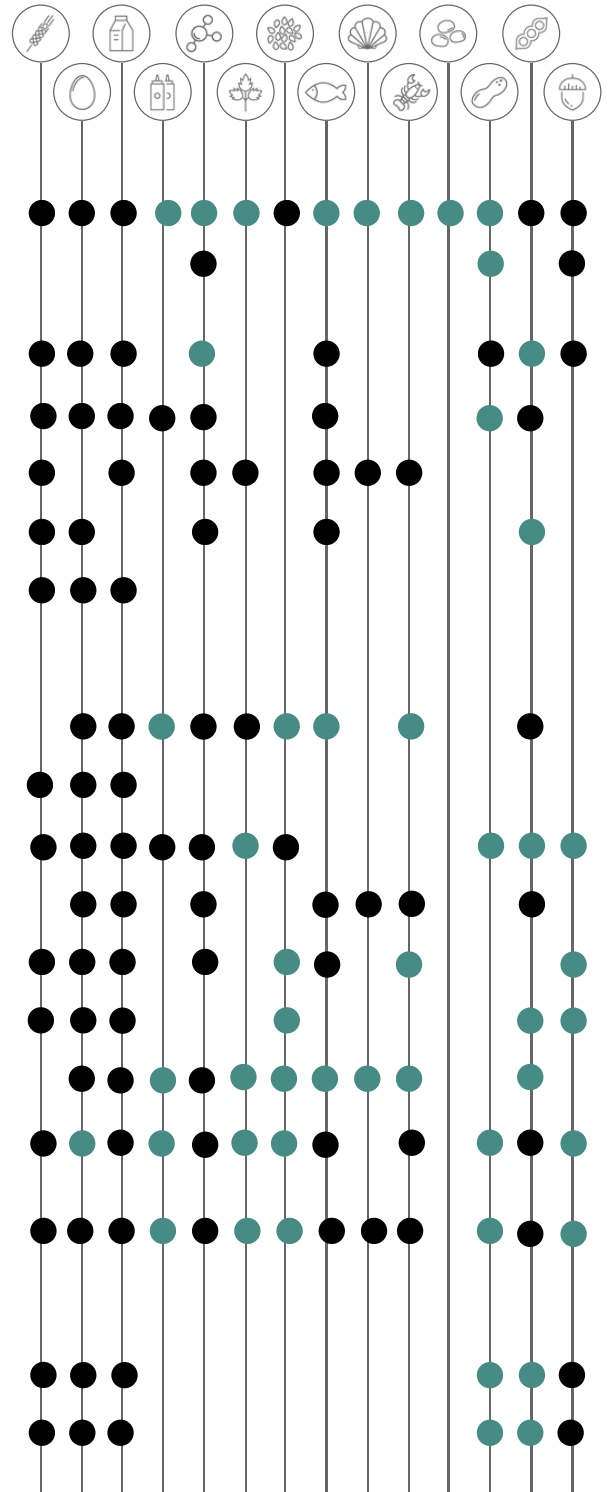
Mini brioche of cochinita pibil with achiote mayonnaise

Cheese bread with roast beef, cheese cream, jalapeños, pickled onion, and chives

SWEET TEMPTATIONS

Hazelnut cream with dark chocolate mousse

Petit-citric



XMAS with purpose

CONDICIONES

NAVIDAD

Condiciones generales:

- La bebida se servirá una vez estén todos los comensales sentados en mesa.
- Para la confirmación será mediante prepago del 100%.
- Las solicitudes de dietas especiales se realizarán al menos con una semana de antelación y serán al mismo precio que el menú confirmado, según criterio de cocina.
- En caso de cambios en el momento del servicio, se facturarán como un plato extra de 20€.

Condiciones de cancelación:

- Empresa. Según contrato

Número de cuenta:

BBVA

ES0801822339610013642751 y SWIFT BBVAESMMXXX

Contacto:

- Navidad empresas: mice.valencia@onlyyouhotels.com