



**PROPUESTA  
GASTRONÓMICA**

**2020**

**CONTACTO**

**EXE TRES CANTOS 4\***

Plaza de la Estación , N° 2 28760 Tres Cantos

Teléfono: +34 918044837

[eventos@exetrescantos.com](mailto:eventos@exetrescantos.com)

[www.exehotels.com](http://www.exehotels.com)

# *Propuesta gastronómica*

El equipo humano del Hotel Exe Tres Cantos les da la bienvenida.

Si han decidido consultar nuestros servicios especializados para la celebración eventos este 2020, habrán realizado una excelente elección.

En este dossier les presentamos nuestra propuesta de servicios a empresas que esperamos sea de su agrado

Nuestro departamento de Eventos & Restauración les proporcionará un servicio y atención profesional y personalizada del máximo nivel, fruto de nuestra experiencia en estas celebraciones.

Hemos elaborado una selección gastronómica de la mano de nuestro equipo de Cocina y estaremos encantados de poder contribuir a hacer que sus jornadas sean todo un éxito.

Atentamente,

**El equipo de Exe Tres Cantos 4\***

# Índice

COFFEE BREAKS

PÁGINA 4

FINGER BUFFET

PÁGINA 5 - 6

MENÚ COCKTAIL

PÁGINA 7

MENÚS DE EMPRESA  
10

PÁGINA 8 -

MENÚ BUFFET  
PÁGINA 11

# Coffe Break

## COFFEE N°1

- Café
- Leche
- Té/Infusiones
- Agua mineral
- Zumo de naranja natural
- Fruta preparada
- Mini bollería variada

## COFFEE N°3

- Café
- Leche
- Té/Infusiones
- Agua mineral
- Zumo de naranja natural
- Vasitos de yogur
- Brocheta de frutas
- Mini berlinas de chocolate
- Pulguitas de jamón con tomate

## COFFEE N°2

- Café
- Leche
- Té/Infusiones
- Agua Mineral
- Zumo de naranja natural
- Macedonia de frutas natural
- Cubitos de bizcocho de limón
- Mini sandwiches variados (vegetal, cangrejo y mixto)

## COFFEE N°4

- Café
- Leche
- Té/Infusiones
- Agua Mineral
- Zumo de naranja natural
- Mini bollería variada
- Mini carrot cake
- Cubitos de bizcocho de limón
- Macedonia de frutas
- Tosta de aguacate con queso fresco
- Pulguitas variadas (tortilla de patata y jamón con tomate)

# *Finger buffet*

## **MENÚ Nº 1**

- Tablas de quesos nacionales con picos y grissini
- Surtido de Ibéricos con pan de cristal y tomate rallado
  - Mini brioche relleno de brandada de bacalao
    - Chupitos de salmorejo cremoso
  - Mini croissant rellenos de cangrejo
    - Mini chapatitas de tortilla
    - Croquetas de jamón
- Surtido de postres (tarta de queso, san Marcos, cholate, tiramisú)

## **MENÚ Nº 2**

- Dados de queso manchego en aceite de romero
- Carpaccio de cecina con membrillo, parmesano y nueces garrapiñadas
  - Mini ensalada César con costrones de pan
  - Mini chapatitas de lomo con pimiento frito
  - Humus cremoso con crujiente de maíz
  - Mini ensaladilla con ventresca de atún
- Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar
  - Gyozas de pollo con salsa teriyaki
  - Arroz a banda con ali oli de azafrán
- Surtido de postres (tarta de queso, san Marcos, cholate, tiramisú)
  - Brocheta de frutas

**Todas las opciones incluyen agua, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto. Suplemento café 2€ por persona. Servicio solo disponible para más de 20 personas**

# *Finger buffet*

## **MENÚ Nº 3**

- Tablas de Ibéricos con picos y grissini
- Surtido de quesos nacionales con frutos secos
- Wanton crujiente con cebolla caramelizada y ventresca de atún
- Parmentier de patata con pulpo y huevo de codorniz
  - Croquetas variadas
  - Solomillo ibérico con patata adobillo
- Taquito de merluza en tempura con mahonesa de mango
- Mini hamburguesa de pollo con rúcula y tomate seco
  - Arroz negro de chipirones con ali oli de lima
- Parmentier de patata con pulpo y huevos de codorniz
  - Brochetas de frutas
- Surtido de postres (tarta de queso, san Marcos, chocolate, tiramisú)

**Todas las opciones incluyen agua, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto. Suplemento café 2€ por persona. Servicio solo disponible para más de 20 personas**

# Cocktails

## COCKTAIL N°1

- Jamón ibérico con pan tomate
- Tablas de queso con frutos secos y membrillo
- Bombón de foie gras con manzana caramelizada
- Crema de aguacate con salmón marinado
  - Wonton crujiente de cebolla confitada y ventresca de atún
- Vasito de salmorejo cremoso
  - Croquetas variadas
- Langostinos crujientes con mahonesa de mango
- Solomillo de cerdo con patata adobillo
- Arroz negro con ali oli de azafrán
- Taco de bacalao al ajo tostado con pisto
- Gyozas de pollo con salsa teriyaki
  - Brocheta de frutas
  - Mini lionesas de nata
  - Surtido de mini tartas

## COCKTAIL N° 2

- Jamón Ibérico de Guijuelo con picos y grissini
- Queso manchego curado en aceite de romero
  - Tataki de salmón con wakame y salsa yakitori
- Tartaletas de pisto con bacalao confitado
- Chupito de salmorejo cremoso
  - Piruletas de foie gras y maíz crujiente
    - Croquetitas variadas
- Buñuelo de bacalao con ali oli de miel
  - Mini hamburguesas de ternera
- Bikini de carrillera de cerdo ibérico con compota de orejones
  - Fideguá de gambones
- Brochetas de solomillo de ternera con salsa Jack Daniel´s
  - Brocheta de frutas
    - Mini brownie
  - Surtido de mini tartas

**Todos los menús incluyen refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto. Servicio solo disponible para más de 20 personas. Suplemento Café 2€ por persona**

# Menús de Empresa

## MENÚ N°1

Crema de calabaza con virutas de cecina y crujiente de pan

Ó

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y canónigos

Rulo de pollo relleno de setas con patata rösti

Ó

Lomo de dorada a la provenzal con caviar de berenjenas

Macedonia de frutas

Ó

Brownie con helado de vainilla y crema de chocolate

## MENÚ N°2

Tagliatelle con salsa de pesto rojo, nueces y nieve de parmesano

Ó

Parrillada de verduras con salsa romesco

Carrilleras de cerdo con cremoso de patata y cortecitas crujientes

Ó

Lomo de salmón con salteado de vainas y salsa tártata

Tarta de queso con coulis de frutos rojos

Ó

Macedonia de frutas

**IVA Incluido. El entrante, segundo y postre, tiene que ser el mismo para todos los comensales. Todos los menús incluyen agua, vino y café. Suplemento elección en el momento 10,00€ por persona**

# Menús de Empresa

## MENÚ N°3

Porra antequerana con perlas de mozzarella y virutas de jamón

Ó

Ensalada de pollo crujiente con salsa de mostaza y miel

Carrillera melosa de ternera sobre mortero de patata y setas salteadas

Ó

Lubina rellena de verduras con salsa teriyaki

Coulant de chocolate con helado de caramelo a sal

Ó

Macedonia de frutas

## MENÚ N°4

Ensalada caprese con ventresca de atún y piñones

Ó

Crema de setas con cintas de verduras

Solomillo de cerdo ibérico con patata adobillo y pimientos del Padrón

Ó

Merluza rellena de langostinos con salsa verde de mejillones

Macedonia de frutas

Ó

Tarta fina de manzana con helado de canela

**El entrante, segundo y postre, tiene que ser el mismo para todos los comensales.**  
**Todos los menús incluyen agua, vino y café. Suplemento elección en el momento**  
**10,00€ por persona**

# Menús de Empresa

## MENÚ N°5

Huevo crujiente sobre cremoso de patata y pulpo

Ó

Ensalada de salmón marinado, cremoso de aguacate y vinagreta de mango

Lomo de bacalao confitado sobre alboronía con patatas crujientes

Ó

Jarrete de cordero con gratén de patata

Macedonia de frutas

Ó

Tarta de yogur con moras

**El entrante, segundo y postre, tiene que ser el mismo para todos los comensales.**  
Todos los menús incluyen agua, vino y café. Suplemento elección en el momento 10,00€ por persona

# Menú Buffet

## OPCIÓN N°1

### ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

- Nuestro buffet de ensaladas (Selección de lechugas, tomate, maíz, miga de atún, remolacha, zanahoria rallada, cebolla, aceitunas...)
- Salmorejo cremoso con dados de queso fresco
- Ensaladilla rusa con Ventresca de atún y canónigos
  - Quesos variados
- Pasta con salsa boloñesa y nieve de parmesano
  - Arroz a banda con alioli
- Tempura de verduras con salsa romesco
  - Crema de calabaza

### SEGUNDOS

- Lomo de dorada con patata panadera y bilbaina de piquillos
- Salmón a la plancha con ppisto manchego
- Rulo de polo de corral relleno de setas
- Carrileleras de cerdo con mortero de patata

### POSTRES

- Bodegón de frutas de temporada
  - Macedonia de frutas
  - Flan de queso
  - Profiteroles

## OPCIÓN N°2

### ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

- Nuestro buffet de ensaladas (Selección de lechugas, tomate, maíz, miga de atún, remolacha, zanahoria rallada, cebolla, aceitunas...)
  - Surtido de ibéricos
- Ensalada César con jugosa pechuga de pollo
- Crema de setas con trufas de queso
  - de cabra
- Tagliatelle al pesto rojo con nueces
- Gazpacho andaluz con su guarnición
- Arroz negro de chipirones con alioli
  - de azafrán
- Alcachofas salteadas con jamón

### SEGUNDOS

- Lomo de bacalao con piperada de pimientos
- Merluza en salsa verde de mejillones y gambas
- Solomillo de cerdo con patata adobillo y pimientos del Padrón
- Solomillo de pavo con patatas asadas y salsa de queso azul

### POSTRES

- Bodegón de frutas de temporada
  - Macedonia de frutas
  - Tarta de queso
  - Brownie de chocolate
  - Tarta de manzana

Todos los menús incluyen agua, vino y café.