

PROPUESTA
GASTRONÓMICA
EVENTOS
2019

HOTEL EXE GETAFE



Propuesta Gastronómica

El equipo humano del Hotel Exe Getafe les da la bienvenida.

Si han decidido consultar nuestros servicios especializados para la celebración eventos este 2019, 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 Getafe 4*

Índice

COFFEE - BREAKS	1
FINGER BUFFET	2
COCKTAILS	3
MENUS EMPRESA	4
VINO ESPAÑOL	5

**Los platos principales tendrán que ser confirmados con una semana de antelación
IVA Incluido*

Coffee Break

SENCILLO

Café
Té/ Infusiones
Agua Mineral
Mini Croissants

Precio 4,40€

DULCE

Café
Té/ Infusiones
Agua Mineral
Zum de Naranja
Mini Croissants
Mini napolitana chocolate
Mini Snecken

Precio 8,25€

SALADO

Café
Té/ Infusiones
Agua Mineral
Zum de Naranja
Mini Croissants
Mini napolitana chocolate
Mini Snecken
Mini Sándwiches variados

Precio 8,80€

PERMANENTE 1

Café
Té/ Infusiones
Agua Mineral
Mini Croissants

Precio 5,50€

PERMANENTE 2

Café
Té/ Infusiones
Agua Mineral
Zum de Naranja
Mini Croissants
Mini napolitana chocolate
Mini Snecken

Precio 6,60€

IVA Incluido
Precio por persona

**Los platos principales tendrán que ser confirmados con una semana de antelación
IVA Incluido*

Finger Buffet

FRIOS

Chupito de crema de setas con aceite de arbequina
Mini sándwich de pollo al curry con pistachos
Brocheta - bambú capresse con reducción balsámica de Módena
Vasito de crudités con salsa romesco
Delicias de tortilla con pimientos verdes fritos

CALIENTES

Surtido de croquetas variadas
Mini pizzas cremosas de jamón y queso
Bolita de queso de cabra y membrillo con cobertura de almendra
Volován de morcilla con cebolla caramelizada
Brocheta de pollo con salsa yakitori

DULCES

Daditos de brownie con sirope de fresa
Brochetas de fruta de temporada

BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza nacional
Vino blanco, vino tinto

Precio 26,40€

**IVA Incluido
Precio por persona**

**Los platos principales tendrán que ser confirmados con una semana de antelación
IVA Incluido*

Cocktails

COCKTAIL

FRIOS

Chupito de crema de calabaza con daditos de semicurado

Roller de pollo al curry con crujiente de pistachos

Brocheta de queso semicurado y uva con reducción de Pedro Ximénez

Blini de queso de cabra con cebolla caramelizada

Taquitos de queso y jamón con picos y aceite de arbequina

CALIENTES

Mini pizzas de queso crema y jamón

Mini Burger de ternera

Brocheta de pollo yakitori

Buñuelitos de bacalao

Surtido de croquetas variadas

DULCES

Daditos de brownie con sirope de fresa

Daditos de tarta de manzana

Brochetas de fruta de temporada

BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza nacional

Vino blanco, vino tinto

29,70€

COCKTAIL PREMIUM

FRIOS

Chupito de crema de boletus y aceite de trufa

Tostadita de roastbeef envuelta en piña con reducción balsámica

Brocheta de queso semi curado y uva con reducción de Pedro Ximénez

Tosta de tomate concassé con lasca de bonito y reducción de PX

Cucharita de salpicón de mejillón.

Taquitos de queso y jamón con picos y aceite de arbequina

CALIENTES

Mini pizzas de queso crema y jamón

Mini Burger de ternera

Brocheta de pollo yakitori

Buñuelitos de bacalao

Surtido de croquetas variadas

Rollitos de primavera con salsa

agridulce

DULCES

Daditos de brownie con sirope de fresa

Daditos de tarta de manzana

Brochetas de fruta de temporada

Vasito de yogurt con coulis de kiwi

BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza nacional

Vino blanco, vino tinto

35,20€

IVA Incluido
Precio por persona

**Los platos principales tendrán que ser confirmados con una semana de antelación*
IVA Incluido

Menús Empresa

OPCION 1

ENTRANTES

Espárragos a la parrilla con Parmesano
Salmorejo con jamón
Queso de cabra con mermelada de arándanos

PRINCIPALES

Pintxo Moruno con patatas gajo
Salteado de ternera con verduras y salsa de soja
Merluza a la romana con alli oli de naranja

POSTRES

Tortitas con sirope de chocolate
Arroz con leche
Brochetas de fruta variada

BEBIDAS

Agua, Vino blanco D.O. Rueda ó
Vino tinto Crianza
Café / Infusiones

17,60€

OPCION 2

ENTRANTES

Rigatoni alla norma con tomate y berenjena
Tosta de jamón ibérico con tomate rallado
Berenjena en tempura con salsa de soja y miel

PRINCIPALES

Jarrete de cordero a baja temperatura
Pollo de corral asado con patata dólar
Suprema de Salmón en costra de queso

POSTRES

Macedonia de frutas
Brownie con sirope de chocolate
Crema de yogurt con coulis de kiwi

BEBIDAS

Agua, Vino blanco D.O. Rueda ó
Vino tinto Crianza
Café / Infusiones

20,90€

IVA Incluido
Precio por persona

Elección de menú con: Entrante, Principal y postre común a todos los comensales, salvo menús especiales (intolerancias alimentarias, alergias..)

**Los platos principales tendrán que ser confirmados con una semana de antelación
IVA Incluido*

Vino Español

Mesa completa de diferentes variedades de quesos
acompañado de mermeladas y picos.

Taquitos de jamón de Bodega con aceite de Arbequina

Envueltillos de pimientos verdes fritos y tortilla de patata

Velo de patata y chistorra

Patatas chips

Aceitunas

Bodega

Vino Blanco Rueda ó Vino Tinto Crianza

Agua , Refrescos

Cerveza

18,70€

IVA Incluido
Precio por Persona

**Los platos principales tendrán que ser confirmados con
una semana de antelación
IVA Incluido*



CONTACTO

EXE GETAFE 4*

Calle Chamberlain, 1, 28905 Getafe

Teléfono: +34 916 011 800

eventos@hotelexegetafe.com

www.exehotels.com