

PROPUESTA
GASTRONÓMICA
EVENTOS
2022

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 2022, 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

ÍNDICE	3
COFFEE-BREAKS	4
FINGERS BUFFET	5
COCKTAILS	6
MENUS EMPRESA	7
VINO ESPAÑOL	8
BUFFETS	9

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

Coffee Breaks

LÍQUIDO

Agua
Café
Té/ Infusiones
Zumode naranja

Precio 5,00€

BASIC

Café
Té/ Infusiones
Agua Mineral
Zumode Naranja
Mini Croissants
Mini donuts de azúcar
Mini donuts de chocolate
Mini napolitanas chocolate
Mini napolitanas de crema

Precio 7,50€

DULCE-SALADO

Café
Té/ Infusiones
Agua Mineral
Zumode Naranja
Refrescos
Mini Croissants
Mini napolitanas chocolate
Mini napolitanas de crema
Mini donuts de azúcar
Mini donuts de chocolate
Mini Sándwiches mixtos
Dados de tortilla de patata
Empanada de atún

Precio 9,00€

SALADO

Café
Té/ Infusiones
Agua Mineral
Zumode naranja natural
Refrescos
Mini sándwiches mixtos
Dados de tortilla de patata
Empanada de atún
Montaditos de jamón con tomate
Mini sándwiches de salmón ahumado con queso crema.

Precio 12,00€

HEALTHY

Café
Té/ Infusiones
Agua Mineral
Zumode Naranja natural
Zumode arándanos
Zumode tomate
Mini sándwiches mixto
Mini sándwiches de pavo, manzana y rúcula.
Mini sándwiches vegetales
Vasitos de crudites
Mini sándwiches de salmón ahumado con queso crema
Vasitos de macedonia de fruta de temporada.

Precio 15,00€

**Horario de servicio de 07:00h a 12:00h y de 16:00h a 20:00h.
Tiempo estimado de cada servicio: 30 minutos.
IVA Incluido*

Fingers Buffet

FINGER 1

FRÍOS

Surtido de ibéricos con pan y tomate.
Tabla de quesos nacionales con mermeladas y frutos secos.
Mini tosta de brandada de bacalao.
Mini ensalada César con pollo y picatostes.
Mini wraps de pollo al curry con pistachos.

CALIENTES

Surtido de croquetas variadas.
Chupito de crema de calabaza.
Brocheta de pollo yakitori.
Crujiente de langostino con salsa agri dulce.
Arroz banda con alioli.

DULCES

Daditos de brownie.
Vasitos de macedonia de fruta de temporada.

Precio **28,00€**

FINGER 2

FRÍOS

Tabla de embutidos ibéricos con pan y tomate.
Pizarra de quesos nacionales con membrillo.
Mini sándwiches de salmón ahumado con crema de queso al eneldo.
Mini tosta de queso cabra, calabacín y cebolla caramelizada.
Empanada de atún.

CALIENTES

Surtido de croquetas variadas.
Brocheta de pollo yakitori.
Crujiente de langostino con salsa agri dulce.
Arroz negro con chipirones y alioli.
Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar.

DULCES

Daditos de brownie.
Vasito de natillas con polvo de galleta.
Vasito de macedonia de frutas de temporada.

Precio **34,00€**

Cocktails

COCKTAIL 1

FRIOS

Chupito de vichysoise.
Cucharita de asadillo con ventresca de atún.
Blini de salmón ahumado con queso crema al eneldo.
Tabla de jamón ibérico con grisinis.
Mini tosta de brandada de bacalao.

CALIENTES

Mini burger de ternera.
Brocheta de pollo yakitori.
Bienmesabe con salsa tártara.
Surtido de croquetas variadas.
Cazuelitas de carcamusas tradicionales.

DULCES

Daditos de brownie.
Vasitos de natillas con polvo de galleta.
Vasito de macedonia de frutas de temporada.

BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza.
Vino blanco, vino tinto.

Precio **32,00€**

COCKTAIL 2

FRIOS

Chupito de crema vichysoise
Tabla de jamón ibérico con grisinis.
Tostadita de presa ibérica con mermelada de ciruela.
Tosta de verduritas y sardina ahumada.
Cucharita de tartar de salmón.

CALIENTES

Mini burger de ternera.
Bienmesabe con salsa tártara.
Surtido de croquetas.
Pan bao de carrillera al Pedro Ximénez.
Crujiente de langostino y mayonesa de curry.

DULCES

Daditos de brownie.
Vasito de macedonia de frutas de temporada.
Vasito de yogurt con coulis de mango.

BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza.
Vino blanco, vino tinto.

Precio **39,00€**

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

Menús Empresa

OPCIÓN 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Ensalada de brotes con crujiente de pollo y vinagreta de mostaza.
Patatas a la riojana con chorizo.
Tempura de verduras con salsa de soja.

SEGUNDOS

Secreto ibérico a la plancha con salsa chimichurri acompañado de patata asada.
Ragoût de ternera al tempranillo con hortalizas.
Lubina al horno con vinagreta de tomate y albahaca.

POSTRES

Ensalada de fruta de temporada.
Tarta de manzana con helado de yogurt.
Brownie con helado de vainilla y coulis de chocolate.

Todos los menús incluyen bebida, postre y café.

Precio **19,00€**

OPCIÓN 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Crema de guisantes con crujiente de jamón.
Penne rigate a la carbonara.
Laminas de tomate con queso fresco y aroma de albahaca.

SEGUNDOS

Carcamusas tradicionales con dados de patata.
Calamar a la plancha con cebolla confitada al vino tinto y alioli.
Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y patata baby.

POSTRES

Macedonia de frutas de temporada.
Copa de yogurt con cereales y coulis de mango.
Tarta almendra tradicional.

Todos los menús incluyen bebida, postre y café.

Precio **20,50€**

Elección de menú con: Entrante, Principal y postre común a todos los comensales, salvo menús especiales (intolerancias alimentarias, alergias..)Nos comprometemos a mantener el 10% de cambios.

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

Menús Empresa

OPCIÓN 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos.

Trigueros a la plancha con lascas de jamón.

Tallarines al huevo con pesto rojo.

PRINCIPALES

Pollo de corral asado con panaderas.

Jarrete de cordero asado en su jugo con patata baby.

Bacalao confitado con pisto.

POSTRES

Carpaccio de piña con helado de coco.

Brownie con sirope de chocolate.

Cheesecake con base de galleta maría y arándanos.

Todos los menús incluyen bebida, postre y café.

Precio **21,50€**

OPCIÓN 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Salmorejo con lascas de jamón, huevo y caviar de aceite de oliva.

Tallarines negros salteados con gulas y gambas.

Ensalada de salmón ahumado con vinagreta de naranja.

PRINCIPALES

Entrecôte de vaca a la plancha con patata baby.

Carrilleras de cerdo estofadas al vino tinto con puré de patata.

Merluza con crema de patata y crujiente de cebollino.

POSTRES

Ensalada de frutas de temporada.

Tarta selva negra con coulis de frutos rojos.

Cheesecake con base de galleta maría y arándanos.

Todos los menús incluyen bebida, postre y café.

Precio **23,00€**

Elección de menú con: Entrante, Principal y postre común a todos los comensales, salvo menús especiales (intolerancias alimentarias, alergias..)Nos comprometemos a mantener el 10% de cambios.

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

Buffets

BUFFET 1

ENTRANTES FRÍOS

Córner de ensalada (mézclum de lechugas, zanahoria rallada, remolacha rallada, espárragos, cebolla, maíz, pepino).

Ensalada César.

Salmorejo cordobés con virutas de jamón.

Aliños: vinagre balsámico, vinagre de jerez y aceite de oliva.

ENTRANTES CALIENTES

Crema de verduras.

Pasta carbonara.

PRINCIPALES

Salmón al horno.

Solomillo de cerdo a la plancha.

GUARNICIONES

Salsa de pimienta.

Salsa tártara.

Puré de patata.

Salteado de verduras.

POSTRES

Ensaladas de frutas.

Natillas con galletas María.

Tarta de almendra.

Bebidas: Agua, vino y café.

Precio **30,00€**

BUFFET 2

ENTRANTES FRÍOS

Córner de ensalada (mézclum de lechugas, zanahoria rallada, remolacha rallada, espárragos, cebolla, maíz, pepino).

Ensalada capresse.

Gazpacho tradicional.

Aliños: vinagre balsámico, vinagre de jerez y aceite de oliva.

ENTRANTES CALIENTES

Guisantes con jamón.

Patatas a la riojana con chorizo.

Croquetas de cocido.

PRINCIPALES

Solomillos de atún.

Carrilleras de cerdo en su jugo.

GUARNICIONES

Patatas gajo especiada.

Parrillada de verduras.

Arroz pilaf.

Puré de boniato.

POSTRES

Ensaladas de frutas.

Arroz con leche.

Tarta de manzana.

Bebidas: agua, vino y café.

Precio **35,00€**

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

Vino Español

Tabla de quesos acompañados de mermeladas y picos

Taquitos de jamón de bodega

Tortilla de patata con pimientos del padrón

Empanada de atún

Chips de vegetales

Patatas chips

Aceitunas

Bodega

Vino Blanco Rueda o Vino Tinto

Agua , Refrescos

Cerveza

Precio **22,00€**

IVA Incluido

Precio por Persona



CONTACTO

EXE GETAFE 4*

Calle Chamberlain, 1, 28905 Getafe

Teléfono: +34 916 011 800

eventos@hotelexegetafe.com

www.exehotels.com