



**EVENTOS RESTAURANTE NOU MANOLIN. PICOTEO.
OCTUBRE 2018 – MAYO 2019**

En este documento encontrará nuestra propuesta gastronómica para la celebración de su evento. Todos nuestros menús son personalizables a gusto del cliente, por lo que no dude en hacernos llegar sus indicaciones.

Solo utilizamos productos frescos y de temporada para la elaboración de nuestros menús por lo que pueden sufrir modificaciones debido a la estacionalidad de los productos.

t. 965200368

f. 965 217 007

eventos@noumanolin.com

Menú picoteo 1

Patatitas de río

Mejillones con salsa verde aromática y curry

Croquetas de jamón

Láminas de alcachofas fritas

Albóndigas de ternera al vino

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoa

Merluza albardada

...

Leche, cacao, avellanas y azúcar...

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 44'30€ IVA incluido

Menú picoteo 2

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Laminas de alcachofas fritas

Las bravas del Nou

Buñuelos de bacalao

Merluza albardada

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Biscuit glacé de turrón con chocolate caliente

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 54'80€ IVA incluido

Menú picoteo 3

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Sepionets plancha con sus all i olis

Pajaritos de la huerta

Salmón de Alaska marinado con yogurt cítrico y wakame

Buñuelos de bacalao

Degustación de arroz con verdura y magro

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Leche frita flambeada con helado de turrón

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 55'30€ IVA incluido

Menú picoteo 4

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Croquetas de jamón

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Láminas de alcachofas fritas

Entrecotte Villena

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 58'90€ IVA incluido

Menú picoteo 5

Tomate, variedades y texturas, con sardina ahumada

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan cristal

Mejillones con salsa verde aromática y curry

Pescadito de la bahía de Santa Pola

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Costillar de cerdo Duroc con salsa teriyaki y maiz

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 65'70€ IVA incluido

Información de interés.

Nuestro departamento de Eventos le proporcionará una ayuda profesional y personalizada.

Menú

Solo se admitirá 1 tipología de menú por mesa.

Para mesas superiores a 20 comensales habrán de ser sustituidos algunos elementos.

Vino

Nuestro responsable de eventos le indicará la bodega incluida en el menú.

Si desea cambiar el vino o alguna referencia en concreto no dude en hacérselo saber a nuestro responsable.

Salones

En las celebraciones que tengan lugar al mediodía, pueden disfrutar de nuestras instalaciones hasta las

19.00 h.

En las celebraciones que tengan lugar por la noche se convendrá el horario de cierre.

Les podemos ofrecer también una vinoteca con mesa de catas donde podrán disfrutar de gratos y divertidos momentos entre amigos, compañeros de trabajo, familiares... y de una sala de fiestas para realizar diferentes tipos de celebraciones, presentación de productos...

Minuta personalizada

Un recuerdo actual de su celebración.

Otros servicios

No deje de consultarnos cualquier servicio que crea necesario para el éxito de su evento.

Nuestros precios incluyen, minutas para los invitados y Seating protocolo.

Nuestros precios no incluyen arreglos florales y/o elementos de decoración ajenos al restaurante.

Premios concedidos a Nou Manolín:

Premio 'Alimentos de España' al mejor restaurante de España, concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Premio 'Al mejor restaurante de la comunidad Valenciana', concedido por la Generalitat Valenciana

Premio 'Mejor restaurante del país', según los lectores de la 'hoja del lunes'

Premio al mérito turístico, concedido por el Ayuntamiento de Alicante

Medalla de oro al trabajo a Vicente Castelló, concedido por el ministerio de trabajo y asuntos sociales.

Premio a las dos mejores barras de España, concedido por 'lo Mejor de la Gastronomía'.

Rafael G.Santos., San Sebastián

Medalla de Plata al Turismo, concedida por la Diputación Provincial de Alicante

Premio de la Asociación de la empresa familiar

Premio Antonio José Cabanilles a la Trayectoria Turística, concedido por el Ayuntamiento de Alicante

Guías gastronómicas

Gourmertour 7,5

Repsol 

Michelin

Lomejordelagastronomía

Anuario gastronómico de Antonio Vergara

Restauradores