



**EVENTOS RESTAURANTE NOU MANOLIN.
MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL. HASTA 40 COMENSALES.
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 1 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Láminas de alcachofas fritas

Swarovski de ensaladilla con anchoa

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz de atún y gambas

y

Arroz al horno

...

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 50'50€ IVA incluido

Menú 2 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Salmón de Alaska marinado con yogurt cítrico y wakame

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Láminas de alcachofas fritas

Croquetas de jamón

...

Arroz al horno

(solo disponible en el servicio de comida o para mesa completa)

o

Txipirones rellenos en su tinta

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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 (con arroz)	45'70€ IVA incluido
(con txipirones)	54'50€ IVA incluido
(con magret)	52'40€ IVA incluido

Menú 3 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Tomate con anchoas del Cantábrico

...

Arroz al horno

(solo disponible en el servicio de comida o para mesa completa)

o

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

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 (con arroz)	46'30€ IVA incluido
(con merluza)	56'70€ IVA incluido
(con entrecotte)	61'70€ IVA incluido

Menú 4 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Ensalada de cogollos, atún y mayonesa a la brasa
Láminas de alcachofas fritas
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Puerro con untuoso de merluza

...

Arroz con verdura y magro
y
Arroz con atún y gambas
o
Merluza con crema untuosa de espárragos
o
Costillas Villena

...

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 (con arroz)	56'10€ IVA incluido
(con pescado)	63'50€ IVA incluido
(con carne)	62'60€ IVA incluido

Menú 5 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate con anchoas del Cantábrico

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Mejillones con salsa verde aromática y curry

...

Alcachofas y cardos con panceta Joselito

...

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

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 (con pescado) 68'40€ IVA incluido
(con carne) 64'60€ IVA incluido

Menú 6 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Salmón de Alaska marinado con yogurt cítrico y wakame

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

...

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

...

Solomillo con salsa de boletus y foie

o

Salmonete de roca con escabeche de zanahorias

...

Biscuit glacée 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 (con pescado) 81'00€ IVA incluido
(con carne) 80'20€ IVA incluido

Información de interés.

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

Menú

Este menú ha sido especialmente diseñado para grupos entre 20 y 40 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto.

La disponibilidad de los arroces tendrá que ser consultada con nuestro equipo de cocina.

Solo se admitirá 1 tipología de menú por mesa.

Para mesas entre 20 y 40 comensales, el responsable de la reserva deberá facilitarle al restaurante un listado en el que se indique el plato principal seleccionado por número de comensales con anterioridad a su llegada.

Para mesas superiores a 40 comensales se deberá seleccionar solamente una de las opciones para plato principal.

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