



**EVENTOS RESTAURANTE NOU MANOLIN.
MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL. HASTA 40 COMENSALES.
JUNIO – SEPTIEMBRE 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.

Los entrantes de estos menús serán servidos a compartir al centro de mesa, un plato cada 4 comensales. El precio de estos menús es por persona.

t. 965200368

f. 965 217 007

eventos@noumanolin.com

Menú 1 [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

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

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]
[con pescado]
[con carne]

46'30€ IVA incluido
55'00€ IVA incluido
52'90€ IVA incluido

Menú 2 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

Pimientos rellenos de bacalao con salsa vizcaína (1 por persona)

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 52'50€ 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

...

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 pescado)
(con carne)

56'70€ IVA incluido
57'10€ IVA incluido

Menú 4 (hasta 40 pax)

Plantón: Cervezas, martinis, vinos

Salmón de Alaska marinado con yogurt cítrico y wakame
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Salmorejo del mar con caballa y berberechos

...

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

y

Arroz con atún y gambas

o

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

Costillas Villena

...

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 arroz)	59'10€ IVA incluido
(con pescado)	65'90€ IVA incluido
(con carne)	69'90€ 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

Tellinas al Jerez

...

Ajoblanco con tartar de gamba y helado de aceite de oliva

...

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) 69'00€ IVA incluido
(con carne) 65'20€ 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 81'00€ 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 30 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 una semana de antelación a la fecha de la reserva.

Para mesas superiores a 30 comensales se deberá seleccionar solamente una de las opciones para plato principal.

Todas las modificaciones realizadas en los menús, deberán ser aprobadas por el restaurante y respetar la estructura de los menús adjuntos en este documento.

El menú deberá ser confirmado con el restaurante con una antelación mínima de 7 días antes de la reserva.

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.

Todos nuestros menús incluyen 1 botella de vino cada 3 personas a elegir entre tinto y blanco.

Salones

En las celebraciones que tengan lugar al mediodía, pueden disfrutar de nuestras instalaciones hasta las 18.30 h.

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

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

Lomejordelagastromía

Anuario gastronómico de Antonio Vergara

Restauradores