



**EVENTOS RESTAURANTE NOU MANOLIN.
MENÚ PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL. MÁS DE 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 [más de 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 pescado]	56'70€ IVA incluido
[con carne]	57'10€ IVA incluido

Menú 2 [más de 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

...

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

...

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]	49'00€ IVA incluido
[con pescado]	57'80€ IVA incluido
[con carne]	55'50€ IVA incluido

Menú 3 [más de 40 pax]

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Tomate con anchoas del Cantábrico

Calamarcitos de Denia encebollados a la manera tradicional

Ostra escabechada con granizado de manzana y vodka

...

Ajoblanco con tartar de gamba y helado de aceite

...

Arroz con atún y gambas

y

Arroz al horno

[solo disponible en el servicio de comida o para mesa completa]

...

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 61'30€ IVA incluido

Menú 4 [más de 40 pax]

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Salmón de Alaska marinado con yogurt cítrico y wakame

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Ajoblanco con tartar de gambas y helado de aceite

...

Merluza con crema untuosa de espárragos

o

Solomillo con salsa de boletus y foie

...

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] 68'40€ IVA incluido
[con carne] 71'90€ IVA incluido

Menú 5 [más de 40 pax]

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Ostra escabechada con granizado de manzana y vodka

...

Tartar de atún rojo con crema de pistacho

...

Colmenillas con foie y huevo a baja temperatura

...

Merluza con crema untuosa de espárragos

...

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 **77'40€ IVA incluido**

Menú 6 [más de 40 pax]

Plantón: Cervezas, martinis, vinos.

Jamón ibérico de bellota Joselito

Pan catalana

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Tomate, variedades y texturas con sardina ahumada

...

Degustación de arroz con verdura y magro

...

Cordero de Castilla al horno

...

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 78'90€ 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 40 y 90 comensales, estamos a su disposición para cualquier modificación al respecto.

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 anterioridad a su llegada.

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

Lomejordelagastronomía

Anuario gastronómico de Antonio Vergara

Restauradores