



**EVENTOS RESTAURANTE PÖPULI.
MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL. MÁS DE 20 PERSONAS.
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 puedes sufrir modificaciones debido a la estacionalidad de los productos.

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

Telf.: 965 616 425

Email: eventos@noumanolin.com

Menú I

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Burrata con su ensalada de rúcula

Paté de la campiña francesa

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Croqueta de cocido (1 por persona)

...

Arroz al horno

...

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

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 47'30€ IVA incluido

Menú 2

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Croqueta de cocido

Burrata con su ensalada de rúcula

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

...

Salmorejo cordobés

...

Arroz con verdura y magro

o

Merluza en salsa verde

o

Costillas Villena

...

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

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio (arroz) 51'70€ IVA incluido
Precio (pescado) 62'80€ IVA incluido
Precio (carne) 61'90€ IVA incluido

Menú 3

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoas

Tiradito de pargo con boniato asado

Patatitas de río

Paté de la campiña francesa

...

Txipirones rellenos en su tinta

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

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

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio (opción pescado) 56'80€ IVA incluido
(opción carne) 54'60€ IVA incluido

Menú 4

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Coppa ibérica Joselito

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Ajoblanco con tartar de denton y helado de aceite de oliva

...

Arroz con atún y gambas

o

Pescado de lonja

o

Entrecotte Villena

...

La torrija de Javier con helado de pera

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio (arroz) 59'00€ IVA incluido
Precio (pescado) 64'20€ IVA incluido
Precio (carne) 63'20€ IVA incluido

Menú 5

Plantón: martinis, cerveza, vino...

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Coppa ibérica Joselito con pan cristal

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz con verduras y magro

y

Arroz con atún y gambas

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café o infusión

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 62'80€ IVA incluido

Información adicional.

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

Menú

Consulte con nuestro personal las opciones de pescado de lonja.

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

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

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

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.

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

Horarios

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.

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.