



**EVENTOS RESTAURANTE PÓPULI BISTRÓ.
CÓCTELES BIB GOURMAND NOCHE. OCTUBRE 2019 – ABRIL 2020.**

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.

Estos menús han sido especialmente creados para grupos de 20 comensales o más solo en horario de cena.

Alba Revert Guill
Coordinadora de eventos
Grupo Gastronou
Móvil.: 620 30 78 09
Teléfono: 965 15 49 05
Email: eventos@noumanolin.com

Cóctel Bib Gourmand noche
Opción I

Tosta con guacamole y granada

Crema de calabacín

Croqueta de cocido

Láminas de alcachofas fritas

Patatitas de río

Albóndigas al vino

Crujiente de rabo de vaca

...

Sorbete de cereza

Incluido en el menú:
Refrescos, cerveza y agua.

Bodega
Vino tinto. Crianza D.O. Rioja
Vino blanco. Verdejo D.O. Rueda

Precio **28'00€ (IVA incluido)**

Cóctel Bib Gourmand noche
Opción 2

Salchichón

Swarovski de ensaladilla con anchoa

Vichyssoise

Croqueta de cocido

Hojaldritos de foie con reducción de PX

Buñuelo de bacalao

Pajaritos de la huerta

...

Brownie de chocolate

Incluido en el menú:
Refrescos, cerveza y agua.

Bodega
Vino tinto. Crianza D.O. Rioja
Vino blanco. Verdejo D.O. Rueda

Precio **30'00€ (IVA incluido)**

Menú picoteo Bib Gourmand noche

Opción I

(platos servidos al centro de mesa. 1 plato cada 4 personas)

Pajaritos de la huerta

Swarovski de ensaladilla con anchoa

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Burrata con su ensalada de rúcula

Boquerón a la espalda

Albóndigas al vino

...

Brownie de chocolate

Incluido en el menú:

Refrescos, cerveza y agua.

Bodega

Vino tinto. Crianza D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo D.O. Rueda

Precio 30'00€ (IVA incluido)

Menú picoteo Bib Gourmand noche

Opción 2

(platos servidos al centro de mesa. 1 plato cada 4 personas)

Ensaladilla rusa

Croqueta de calamar

Mejillones con salsa verde aromática y curry

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Paté de la campiña francesa

Degustación de arroz de verduras y magro

...

Brownie de chocolate

Incluido en el menú:

Refrescos, cerveza y agua.

Bodega

Vino tinto. Crianza D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo D.O. Rueda

Precio 30'00€ (IVA incluido)

Información de interés

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

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.

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.