



PÒPULI bistrò

PÖPULIbistrō

**MENÚ PLATO FUERTE INDIVIDUAL
PARA MÁS DE 20 COMENSALES
JUNIO - SEPTIEMBRE 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 pueden ser modificados debido a la estacionalidad de los productos. Los entrantes de estos menús son servidos al centro de la mesa, un plato cada 4 comensales.

Todos nuestros menús incluyen una bebida de bienvenida.

El precio del menú es por persona.

Telf.: 965.616.425

Email: eventos@noumanolin.com

www.grupogastronou.com

Vial Flora de España, 36

03016 Alicante

PŌPULI bistrō

Menú I

Plantón: cerveza, martini, vino...

Berenjenas fritas con salmorejo
Paté de la campiña francesa
Croqueta de cocido (1 por persona)
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz al horno

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.
Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja
Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:
36'60€ (IVA inc.)

Precio con bebida:
46'60€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 2

Plantón: cerveza, martini, vino...

Swarovski de ensaladilla rusa con anchoa (1 por persona)

Pulpo asado con salsa de Monastrell

Patatitas de río

Paté de la campiña francesa

...

Merluza en salsa verde

o

Magret de pato con salsa de uvas negras

...

Helado de turrón

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:

pescado 47'50€ (IVA inc.)

carne 43'70€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

pescado 57'50€ (IVA inc.)

carne 53'70€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 3

Plantón: cerveza, martini, vino...

Croqueta de cocido (1 por persona)
Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional
Quisquilla hervida de la bahía alicantina

...

Ajoblanco con tartar de gamba roja

...

Arroz con verdura y magro

o

Merluza en salsa verde

o

Entrecotte Villena

...

Brownie de chocolate con helado de mantecado

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:

arroz 47'00€ (IVA inc.)
pescado 58'00€ (IVA inc.)
carne 58'50€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 57'00€ (IVA inc.)
pescado 68'00€ (IVA inc.)
carne 68'50€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 4

Plantón: cerveza, martini, vino...

Quisquilla hervida de la bahía alicantina

Salchichón de Vic Riera

Pan cristal

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

...

Arroz con verdura y magro

y

Arroz con lechola y gambas

...

Biscuit glacée de turrón con chocolate caliente

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:

51'20€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

61'20€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

Menú 5

Plantón: cerveza, martini, vino...

Salchichón de Vic Riera

Pan cristal

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

...

Salmorejo

...

Arroz con lechola y gambas

o

Pescado de lonja

o

Entrecotte Villena

...

La torrija de Javier con helado de avellanas

...

Café o infusión

Cerveza, refrescos y agua.

Vino tinto. Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco. Verdejo, D.O. Rueda

Precio sin bebida:

arroz 47'80€ (IVA inc.)

pescado 53'00€ (IVA inc.)

carne 52'00€ (IVA inc.)

Precio con bebida:

arroz 57'80€ (IVA inc.)

pescado 63'00€ (IVA inc.)

carne 62'00€ (IVA inc.)

PÖPULI bistrō

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 fecha de la reserva.

Este menú ha sido especialmente diseñado para grupo 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 tipo 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 antelación de 5 días antes de la reserva.

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

Para un mejor funcionamiento del servicio y del evento en general, en el caso de existir algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia entre los clientes, el responsable del grupo deberá comunicarlo al restaurante con una antelación, mínima, de 5 días. Si no se cumple este plazo, el restaurante se reserva el derecho a no adaptar el menú a dietas especiales.

Horario

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

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

Otros servicios

No deje de consultarnos cualquier servicio que crea necesario para el éxito del 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.