

HOTEL JAZZ

MENÚ EMPRESA 2019

ENTRANTE

Crema de temporada
Ensalada de pasta con verduritas
Verduras a la plancha con germinados de soja y tofu
Tortellones cuatro quesos con salsa de setas y parmesano
Ensalada de langostinos, mango, guacamole y salsa de yogurt (Supl. 3€)

PLATO PRINCIPAL

Paella Marinera
Fideuá
Muslo de pollo relleno con patatas panadera
Salmón fresco a la plancha con cous cous y aceite de frutos secos
Secreto de cerdo ibérico, corona de patatas y cebollitas (Supl. 3€)

POSTRE

Tarta Selva negra
Tiramisú
Mousse de limón con crumble de galleta
Yogurt cremoso con coulis de frutos rojos
Macedonia

BODEGA

Agua
Vino blanco o tinto
Café e infusiones

35€/ por persona, IVA incluido

15 comensales mínimo

El menú consiste en entrante, plato principal, postre y bodega
Por favor informar de la opción elegida, número de comensales y alérgenos o intolerancias con 7 días de antelación

Todos los comensales deben elegir un mismo menú
(NO SE ACEPTARÁN CAMBIOS POSTERIORES)



HotelJazzBCN

· www.hoteljazz.com ·

935 52 96 96