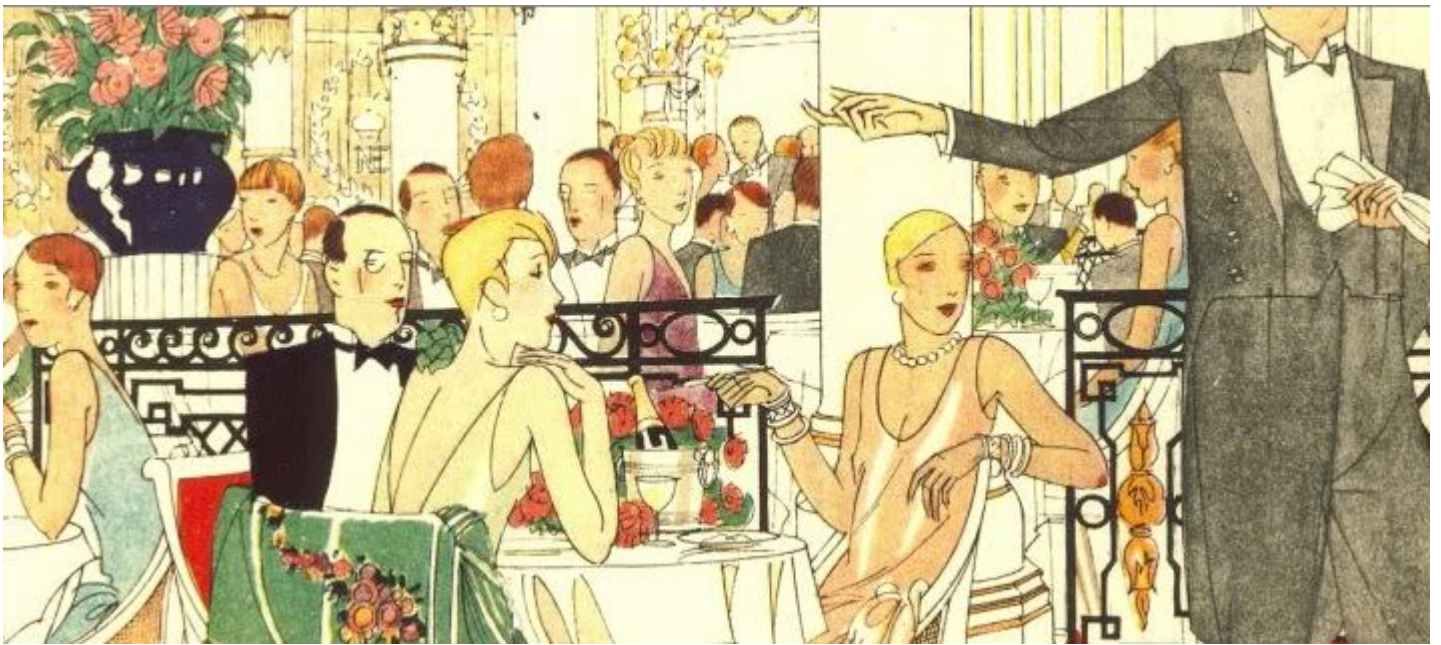


HOTEL ALBRET

NUESTROS MENÚS PARA BANQUETES Y CELEBRACIONES





MENU N° 1

Entrantes

Surtido de Ibéricos (al centro)
Ensalada de langostinos y pulpo (individual)
Brik de hongos y gambas con puré de calabacín (individual)

½ ración de merluza con gambas y almejas en salsa de marisco
y

½ ración de carrilleras al vino tinto con guarnición

Tarta de hojaldre con sorbete de mandarina

Vinos (tinto, blanco y rosado) D.O. Navarra y café

43,00€ (IVA incluido)

MENU N° 2

Entrantes individuales:

Ensalada de salmón marinado y langostinos con gulas
Hojaldre relleno de hongos y foie
Crema de marisco

½ ración de Rape al horno con ajetes fritos
y

½ ración de Solomillo a la plancha con salseras roquefort o pimienta y foie

Tarta imperial con brocheta de frutas y sorbete de mango

Vinos (tinto, blanco y rosado), D.O. Navarra y café

45,00€ (IVA incluido)

MENU N° 3

Entrantes:

Jamón ibérico (al centro)
Langostinos a la plancha flambeados con
Coñac (al centro)

Individuales:

Cogollos de Tudela con Espárragos y Pudding
de pescado
Brik de vieira con pisto

½ ración de Lubina al horno con parrillada de verduras
y

½ ración de cordero asado con patata panadera

Tarta Hojaldre con crema y miniatura de helado con
chocolate caliente

Vinos (tinto, blanco y rosado), D.O. Navarra y café

49,00€ (IVA incluido)

MENU N° 4

Entrantes:

Surtido de Ibéricos y paté con pan de pasas (al centro)

Individuales:

Ensalada de pato a la naranja
Brik de txangurro con gambas y crema de mar

½ ración de Solomillo al roquefort o a la pimienta con verduras
y

½ ración de rodaballo al estilo Orio

Tarta imperial con helado de canela y brocheta frutas

Vinos (tinto, blanco y rosado) D.O. Navarra, cava y café

55,00€ (IVA incluido)