

MENU BANQUETE Nº 1

42 €

ENTRADAS

Jamón de Jabugo

Queso Manchego

Croquetas de Bacalao

Tartaleta de Ensaladilla Rusa con Bocas de Mar

PRIMER PLATO

Ensalada Tropical con Langostinos y Aguacate Aderezada con Vinagreta de Mango

SEGUNDO PLATO

Dorada a la Roteña con Patata Risolada y Verduras Naturales

POSTRE

Crema de Nueces y Almendras con Salsa de Vainilla

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº 2

42 €

ENTRADAS

Jamón de Jabugo

Queso Manchego

Morcilla de Burgos

Croquetas Caseras

Berenjenas Fritas Con Miel

PRIMER PLATO

Ensalada Nicoise con Anchoas y Judias Verdes

SEGUNDO PLATO

Lomo de Bacalao a la Vizcaina Sobre Lecho de Pisoto y Patatas Risoladas

POSTRE

Mousse de Naranja y Chocolate

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº 3 46 €

ENTRADAS

Jamón de Jabugo

Salmón Marinado

Croquetas de Bacalao

Champiñones Rellenos con Bechamel y Jamón Serrano

PRIMER PLATO

Ensalada Rulito de Cabra,

(Varias Lechugas, Queso Fresco de Cabra, Orejones de Tomate y Vinagreta con Punto de Miel)

SEGUNDO PLATO

Lubina a la Espalda con Verduras Naturales y Patata Bella Molinera

POSTRE

Copa Goxua con Crema Pastelera, Galleta, Nata y Caramelo

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº 4 48 €

ENTRADAS

Jamón de Jabugo

Queso Curado

Croquetas Caseras

Tartaletas de Salmón con Vinagreta de Verduras

Dátiles Embarcados en Tempura

PRIMER PLATO

Ensalada Reina con Piña, Langostinos y Huevas de Lumpo

SEGUNDO PLATO

Suprema de Corvina con Manto de Setas y Almejas con Arroz Pilaff y Verduras

POSTRE

Deseos del Rey con Profiteroles y Salsa Chocolate

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº 5

50 €

ENTRADAS

Jamón de Jabugo

Queso Manchego

Pulpo a la Gallega

Tinao de Bacalao

Croquetas de Marisco

PRIMER PLATO

Ensalada San Cristóbal

(Con Cogollos de Lechuga, Salmón Marinado y Langostinos con dos Salsas)

SEGUNDO PLATO

Atún Rojo a la Almadraba con Verduras Parrilla y Patatas Torneadas

POSTRE

Copa "San Cristóbal"

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº 6

38 €

ENTRADAS

Jamón de Bodega

Queso Curado

Boquerones Fritos al Limón

Croquetas de Jamón

Salmón Marinado

PRIMER PLATO

Medallones de Solomillo Ibérico a la Andaluza con Patatas Nuevas y Verduras de Estación

POSTRE

Copa de Tiramisú

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº 7

40 €

ENTRADAS

Jamón de Bodega

Queso Manchego

Carpaccio de Salmón

PRIMER PLATO

Ensalada Mar de Plata con Piña y Langostinos

SEGUNDO PLATO

Medallones de Solomillo Ibérico al Vino Pulle, Patatas Risoladas y arroz a la Malagueña

POSTRE

Mousse de Frutos de la Pasión con Aroma de Vainilla

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº 8

41 €

ENTRADAS

Jamón de Bodega

Queso Manchego

Croquetas de Bacalao

Berenjenas Crujientes con Miel

Tostada Centro y Sur Pimientos y Gambas

PRIMER PLATO

Ensalada San Cristóbal

(Cogollos de Lechuga, Salmón Marinado y Langostinos)

SEGUNDO PLATO

Escalopines de Buey al Vino Málaga y Aroma de Trufa, Patata Ana y Ppurri de Verduras

POSTRE

Mousse de Arroz con Leche y Frambuesa

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº 9 42 €

ENTRADAS

Jamón de Bodega

Queso Curado

Tosta de Salmón y Anchoas

Croquetas de Marisco

Berenjenas Fritas con Miel

PRIMER PLATO

Ensalada Tropical con Langostinos y fruta

SEGUNDO PLATO

Tournedor de Ternera al Rosini con Patatas Risoladas y Verduras

POSTRE

Pudding de Almendras y Mango, Napeado de Crema Chantilly

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº10 46 €

ENTRADAS

Jamón de Jabugo

Salmón Marinado

Queso Manchego

Croquetas de Chipirones

PRIMER PLATO

Ensalada Antigua Marbella

(Bacalao, Naranja, Cebolleta y Tomate)

SEGUNDO PLATO

Escalopines de Buey al Vino Málaga y Aroma de Trufa, Patata Ana y Pupunri de Vedruras

POSTRE

Mousse de Arroz con Leche

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº 11

46 €

ENTRADAS

Jamón de Bellota

Queso de Oveja

Rollitos de Salmón y Aguacate

Croquetas Caseras

PRIMER PLATO

Ensalada Mimosa

(Marisco y Frutos Tropicales Montada sobre Timbal)

SEGUNDO PLATO

Entrecote de Cebon a la Parrilla con Salsa Diana, Patatas Risoladas y Verduras

POSTRE

Charlota de Pera Acaramelada

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

MENU BANQUETE Nº12

47 €

ENTRADAS

Jamón de Jabugo

Pulpo a la Gallega en Tartaleta

Croquetas Caseras

PRIMER PLATO

Ensalada Dos Aguas

(Salmón Marinado, Langostinos, Espárragos a la Vinagreta de Verduras)

SEGUNDO PLATO

Solomillo de Buey a la Favorita, Patata Diente de Ajo y Verduras Frescas

POSTRE

Crema de Nueces y Almendras con Lágrimas de Chocolate

Agua, Refrescos y Cervezas | Vinos Blancos Jóvenes | Vinos Tintos Crianzas

CONDICIONES GENERALES

Todos los precios son por persona.

10% IVA incluido.

Precios para grupos de 20 personas mínimo. Menos personas consultar.

En el momento de la confirmación del banquete deberá especificarse el menú elegido: por un lado los 5 entrantes seleccionados, y por otro el número de comensales que tomarán pescado y los que tomarán carne (segundo plato).

Hasta 48 horas antes de un evento pequeños cambios en el menú o en el número de comensales serán sin cargo. A partir de ese momento se cobrará por el número final de personas confirmadas. Este será el importe mínimo facturado aunque el número final de comensales sea inferior.

Tel. Reservas: 952 77 12 50

Email: info@hotelsancristobal.com

Dirección: Avda. Ramón y Cajal nº 3, 29601 Marbella (frente al Parque Alameda)

Web: www.hotelsancristobal.com

Síguenos en Facebook y Twitter.