



MENÚ DE NOCHEBUENA BUFFET ESPECIAL

**24
DIC**

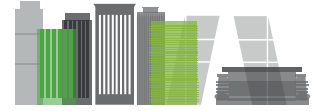
De 20:00 hrs a 22:30 hrs

Fecha de reservas hasta el día 23 de diciembre

Niños de 0 a 4 años *gratis*, de 4 a 12 años 30€ (50% de descuento) a partir de 12 años pagan el menú completo



Holiday Inn
MADRID - BERNABÉU



BUFFET DE ENTRANTES

Jamón, lomo, salchichón y chorizo ibéricos de bellota
Queso puro de oveja curado, Idiazábal ahumado, de tetilla y de Mahón D.O.
Selección de ahumados: salmón, bacalao y palometa roja y blanca
Langostinos cocidos con salsa rosa, mahonesa de lima y salsa tártara

BUFFET DE ENSALADAS

Mézclum de lechugas, tomate maduro, cebolleta tierna, espárragos blancos, huevo cocido, atún en aceite, remolacha y zanahoria rallada, aceitunas negras y verdes.
Perlas de mozzarella, mini mazorcas de maíz, frutos secos variados y picatostes.
Salsas: Vinagreta de Módena, vinagreta francesa de mostaza, vinagreta de lima con soja y mayonesa balsámica

ENSALADAS COMPUESTAS

De pollo marinado y mostaza antigua
De brotes con ahumados, huevo cocido y salsa tártara
De gulas y piñones

ENTRANTES CALIENTES

Crema de espárragos trigueros con jamón ibérico
Risotto de cabrales y menta
Gambones a la plancha con mahonesa de lima

SEGUNDOS PLATOS

Merluza de pincho sobre crema de patata y apio, huevas de salmón y ajada gallega
Lingote de pularda trufada
Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de boletus

POSTRES

Tarta de San Marcos de crema tostada, nueces y albaricoque
Tarta Selva Negra
Mini pastelería variada
Carpaccio de fruta
Surtido de dulces navideños

Bebidas

*Agua, Cerveza, Refrescos, café, Cava
vino blanco Conde Iznar Verdejo D.O. Rueda,
vino tinto Tresaras crianza D.O. Rioja*

60€
IVA incluido





REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.