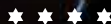


A hand is shown holding a lit sparkler, which is the central focus of the image. The sparkler is bright and glowing, with many sparks radiating outwards. The background is dark, and there are several out-of-focus lights in shades of blue, yellow, and red, creating a bokeh effect. The overall atmosphere is festive and celebratory.

EMPRESAS 2018



Hotel del Golf Playa
Castellón





Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

VERMUT TIME "GOLF PLAYA" - 5,00€

(30' ANTES DE CENAR)

Mini croquetas de jamón Ibérico.

Brocheta de higo y queso al crocante de almendra.

Queso manchego curado.

Bodega: Cervezas, vinos, refrescos y vermut.

APERITIVO "GOLF PLAYA" - 8,50€

Palitos crujientes rellenos de morcilla y manzana

Tartaleta de rabo de toro con mousse alioli gratinado.

Bombón de foie en compota de manzana Golden.

Mini ensaladilla de patata cremosa con surimi.

Saquito rellenos de marisco.

Bodega: Cervezas, vinos, refrescos y vermut.



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

ENTRANTES

Anillas de calamar patagónicos rebozados sobre textura cremosa de mojo rojo.

Tentáculos de pulpo a la brasa con puré de parmentier francés y aceite de pimentón de la vera.

Gabardina de langostinos en hilo de patata crujiente con salsa especial Golf Playa.

Croqueta de gamba al ajillo sobre berenjena cremosa al humo.

Ensaladilla rusa estilo Golf Playa con pollo campero, tostas caseras crujientes y mini mézclum.

Tabla de Ibéricos (Jamón, lomo, salchichón y chorizo).

Tabla de surtido de quesos variados con mermeladas casera y rosquilletas crujientes. (Queso curado, camembert).

Ensalada de queso azul, salmón ahumado, cogollos, aguacate, tomates y aliño de frutos secos.

Ensalada de berenjena asada con queso de cabra aliñada con vinagreta de frutos secos y robellones.

Tartar de salmón encevichado sobre remolacha y quinoa.

Canelón elaborado con pasta artesana de huevo relleno de pato confitado y foie bañado en salsa española al romero.

Canelón con pasta artesana de huevo rellena de pollo de corral con trufa bañado con salsa blanca a las finas hierbas.

Carpaccio de manitas de cerdo marinado con puré de piña-mango, tomate concassé y mini brotes.

MENÚ 29,90€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

(2 entrantes a elegir)

PARA SEGUIR (a elegir)

Bacalao al gratín con salsa a la vizcaína con puré de patata al natural.

- O -

Chuleta de cerdo ibérico del pirineo con su guarnición de verduritas
temporada.

PARA FINALIZAR

Tatín de manzana con helado de vainilla.

Surtido de dulces navideños.

Bodega: Vino Tinto Crianza D.O. Rioja.

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

Cava Brut D.O. Requena.

Refrescos, cervezas, pan, café y licores.

MENÚ 33€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

(3 entrantes a elegir)

PARA SEGUIR (a elegir)

Lubina plancha rellena de coctel de setas con base de berenjena texturizada al humo y veloute de marisco.

- 0 -

Medallones de solomillo ibérico sobre patatas panaderas, salsa al roquefort, crujiente de jamón y padrones al humo de carrasca.

PARA FINALIZAR

Coulant de chocolate con arándanos, cereales, frambuesa liofilizada y helado de dulce de leche.

Surtido de dulces navideños.

Bodega: Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

Cava Brut D.O. Requena.

Refrescos, cervezas, pan, café y licores.

MENÚ 35€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

(3 entrantes a elegir)

PARA SEGUIR (a elegir)

Nuestro arroz con carrillada ibérica tierna con alcachofas y verduras de la huerta valenciana

- o -

Fideuá especial con confite de pato, coctel de setas, boletus y lascas de foie.

- o -

Arroz meloso de calabaza con morcilla de burgos de denominación de origen y lascas de parmesano.

PARA FINALIZAR

Elaboración propia de la tarta esponjosa de almendra al estilo Carmencita con helado de turrón.

Surtido de dulces navideños.

Bodega: Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

Cava Brut D.O. Requena.

Refrescos, cervezas, pan, café y licores.



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★



MENÚ 36,50€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

(4 entrantes a elegir)

PARA SEGUIR (a elegir)

Salmón al horno con leche de arroz vaporizado al curry thai-coco, veloute de marisco a la americana y gambitas.

- 0 -

Crujiente de secreto ibérico a baja temperatura con cebolla confitada y jamón con guarnición de patata mil hojas al graten y verduras escabechadas caseras.

PARA FINALIZAR

Tatín de manzanas caramelizadas y pasta brisa crujiente sobre culis de frutos rojos.

Surtido de dulces navideños.

Bodega: Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

Cava Brut D.O. Requena.

Refrescos, cervezas, pan, café y licores.

MENÚ 46€

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

(3 entrantes a elegir)

PARA SEGUIR (a elegir)

Paletilla de cordero a baja temperatura con bresa de tomate, cebolla al estilo del chef con tatami de patatas panaderas y esparrago triguero.

- O -

Dorada del grao en nido de fideua con ajos tiernos, gamba pelada, alga wakame y tomatitos cherry.

PARA FINALIZAR

Lingote de chocolate blanco con frambuesa.

Surtido de dulces navideños.

Bodega: Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda.

Cava Brut D.O. Requena.

Refrescos, cervezas, pan, café y licores.



Hotel del Golf Playa
Castellón
★ ★ ★ ★

SUPLEMENTOS

Sala "Flamingo Eventos" con sesión DJ. Previa reserva.

Copas a precios reducidos. Combinados a 5,00 € /Cerveza 2,00 €

*Incluye centros de decoración.

*Minuta empresa.

*Iva incluido en todos nuestros menús.

Transporte: Servicio de autobús: 2,00€ ida y vuelta *(grupos mínimo de 28 personas)

Habitaciones: Ofertas especiales para las cenas de navidad.

María Andrés-Tlf: 644421829

eventos@hoteldelgolfplaya.com

www.hoteldelgolfplaya.com