
HOTEL

*Ciudad de
Móstoles*

Menús Navidad



Aperitivo de bienvenida

16€
(IVA incluido)

Chupito de temporada

Brocheta de cherry y mozzarella con aceite de albahaca

Palomitas de pollo crujiente con salsa de mostaza y miel

Mini brochetas de cerdo al pimentón rojo de la Vera

Saladitos variados

Guiozas de gambas y pollo con salsa teriyaki



Menú N°1

50€
(IVA incluido)

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás
Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos
Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)
Revuelto de morcilla con cebolla caramelizada y manzana

Platos Principales

Taco frito de bacalao con verduras asadas
ó
Medallones de solomillo ibérico al PX con parmentier de patata

Postre

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino blanco Solar de vega (D.O. Rueda)
Vino tinto Viña Ederra crianza (D.O. Ca. Rioja)
ó Ederra roble (D.O. Ribera del Duero)
Café e infusiones
Copa de cava



Menú N°2

55€
(IVA incluido)

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás
Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos
Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)
Ensalada de ahumados con vinagreta de cítricos

Platos Principales

Lomo de salmón gratinado con sanfaina de verduras
ó
Carrillera de cerdo confitada con puré de patata trufada

Postre

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino blanco Solar de vega (D.O. Rueda)
Vino tinto Viña Ederra crianza (D.O. Ca. Rioja)
o Ederra roble (D.O. Ribera del Duero)
Café e infusiones
Copa de cava



Menú N°3

59€
(IVA incluido)

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás
Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos
Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)
Timbal de ensaladilla rusa con atún, huevas de AOVE
y picada de piparra

Platos Principales

Lomo de lubina al horno sobre cama de verduras
ó
Entrecot de ternera con papas canarias y padrones

Postre

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino blanco Legaris (D.O. Rueda)
Vino tinto Viña Paceta crianza (D.O. Ca. Rioja)
o Ederra roble (D.O. Ribera del Duero)
Café e infusiones
Copa de cava



Menú N°4



64€
(IVA incluido)

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de cebo con picos y regañás
Nuestra tabla de quesos variados con membrillo y frutos secos
Combo de croquetas rústicas (jamón, txangurro y boletus)
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao

Platos Principales

Lomo de corvina asada con trigueros
Ó

Solomillo de ternera a la parrilla
con con patatas panadera al romero

Postre

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino blanco - Viña Esmeralda (D.O. Penedés)
Vino tinto Cune (D.O Rioja Crianza)
o Legaris (D.O. Ribera del Duero)
Café e infusiones
Copa de cava





Tartas

Mini tarta de chocolate blanco con con praliné y frutos secos

Medallón de tarta Sacher

Tarta Tiramisú

Nube de queso sobre base de galleta

Tarta fina de manzana

Sorbetes y Digestivos · 4,50€

Sorbete de limón al cava

Sorbete de mandarina

Licores (orujo blanco, hierbas, crema de orujo, pacharán)

Todos nuestros menús incluyen con el postre nuestros turroneos y dulces navideños.



Cocktail Navideño

45€
(IVA incluido)

Surtido de ibéricos (jamón, caña de lomo, salchichón y chorizo)

Surtido de quesos con regañás

Cecina de León con almendras fritas

Emparedados de salmón y queso ricotta

Cucharita de tataki de atún con sésamo y soja

Brocheta de tomate cherry y mozzarella con pesto y rúcula

Chupito de salmorejo con mimosa de huevo y polvo de jamón ibérico

Hummus con berenjena ahumada y torreznos ibéricos

Cazuela de risotto de boletus, parmesano y trufa negra

Cazuelita de puntas de solomillo de ternera estofadas

Brocheta de pollo Yakitori

Langostino crocante con mayonesa japonesa

Croquetas de chipirones

Croquetas de Jamón ibérico

Croquetas de boletus

Calamaritos a la andaluza sobre tártara

Cucharita de espetos de sepia con picada de ajitos y perejil

Vasitos de fruta fresca

Pastelería variada

Mini dulces navideños

Bodega

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino blanco (D.O Rueda)

Vino tinto crianza (D.O Ribera del Duero)



Tu fiesta

Discoteca

2 horas de discoteca móvil* / 750€

Hora extra* / 180€

El servicio de discoteca ha de ir siempre acompañado por barra libre.

Preparamos cualquier tipo de espectáculo o fiesta temática.

No dejes de solicitarnos presupuesto y opciones.

Barra libre

2 Horas / 20€

3ª Hora / 9€

4ª Hora y sucesivas / 7€

Se facturará la barra libre siempre por el número total de comensales confirmados para el banquete.

Servicios de bebidas por copas

Precio copa estándar* / 11€

Para consumos mayores de 100 copas 20% de descuento.



SERVICIOS ADICIONALES DE CONTRATACIÓN

- Parking exterior gratuito (bajo disponibilidad) con cargador para 2 coches eléctricos.
- Parking cubierto con coste.
- Espacio al aire libre para aperitivo de bienvenida.
- Salones privados según la necesidad del montaje de la sala.
- Mantelería, sillas enfundadas y centros decorativos.
- Minutas impresas.
- Tarifas especiales de alojamiento para invitados.
- No dude en pedirnos presupuesto para servicios como: candy bar, fuente de chocolate o animación infantil.

CONDICIONES PARA FORMALIZAR LA RESERVA

Para formalizar la reserva, se solicitará un depósito del 25% del total previa recepción de factura proforma. El resto del pago se habrá de completar al menos con 15 días de antelación a la fecha del evento.

Con al menos 15 días de antelación a la fecha del evento el cliente tendrá que confirmar:

- Número de comensales.
- Menú seleccionado.
- Horarios previstos para la celebración.

En caso de cancelación por parte del cliente, no se devolverá la cantidad entregada a cuenta, destinada a las gestiones previas al evento.

Un mes antes del evento se agendará cita con el hotel para ultimar los detalles de la celebración (menú, nº aproximado de comensales, horarios, montaje, distribución de las mesas, etc).

Con al menos 7 días de antelación a la fecha del evento, se ha de confirmar el número definitivo de comensales, siendo este número el mínimo a facturar y pudiendo variar a la alza en no más de 3 comensales.. En caso de no reconfirmar este número de comensales en los plazos establecidos, el hotel no garantizará los productos y/o servicios elegidos por el cliente.





Hotel Ciudad de Móstoles

Ctra. Móstoles · Villaviciosa de Odón Km. 0.200 · 28931 Móstoles

☎ 91 614 06 69 · ✉ comercial@h-ciudadmostoles.com