

EVENTOS EN RELEVANTE

Pueden disfrutar en nuestras salas de la cocina de ReLevante by Miguel Barrera.

Consulte nuestros precios especiales en alquiler de salas para reuniones, habitaciones y parking.

Disponemos de diferentes opciones para diferentes ocasiones (reuniones de trabajo, empresas, celebraciones, etc.), siempre a partir de 10 personas*:

- Menús para eventos
- Cóctel
- Finger buffet (algo informal para tomar de pie)
- Menús celebraciones: Para celebrar ocasiones especiales como bautizos, comuniones, bodas...

*Todos nuestros menús pueden ser modificados ya que trabajamos con productos de temporada.

MENU EVENTOS 1

Centros de mesa:

Nuestra ensaladilla rusa con langostinos y huevas de salmón

Pulpo de roca confitado con cremoso de patata y pimentón

Coca de verduras a la brasa y caballa marinada

Plato principal:

Arroz de sepieta bruta y boletus edulis

Postre:

Leche, cacao, avellanas y azúcar...

Bodega y café incluido

Precio: 34€ IVA incluido

MENU EVENTOS 2

Centros de mesa:

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate del terreno
Ensalada de boletus edulis, langostinos y vinagreta de pistachos
Rillette de atún con alcaparras

Plato principal:

Rossejat de fideos con pulpo de roca del Grao

Postre:

Leche, cacao, avellanas y azúcar...

Bodega y café incluido

Precio: 34€ IVA incluido

MENU EVENTOS 3

Centros de mesa:

Tartar de atún con encurtidos y migas de sardina de bota
Ensalada de boletus edulis, langostinos y vinagreta de pistachos
Sepieta del grao con alcachofas y crema de marisco

Plato principal:

Carrillera ibérica, cremoso de chirivía y setas de la cesta

Postre:

Cremoso de calabaza, helado de queso y pipas garrapiñadas

Bodega y café incluido

Precio: 37€ IVA incluido

MENU EVENTOS 4

Centros de mesa:

Crema de setas y gambeta roja confitada
Jamón ibérico en pan de cristal con tomate del terreno
Tartar de atún, encurtidos y migas de sardina de bota
Secreto ibérico confitado, con crema de patata y mostaza antigua

Plato principal:

Merluza de pincho, verduras a la brasa y *romescu*

Postre:

Orxata y fartons, jugo de mango y frambuesas

Bodega y café incluido

Precio: 40€ IVA incluido

MENU EVENTOS 5

Centros de mesa:

Carpaccio de presa ibérica macerada, crema de queso de Castellón, remolacha y anchoas

Sepietas del Grao a la plancha con *romescu* y ajo escalibado

Pulpo de roca confitado con crema de patata y pimentón de la Vera

Coca de escalibada con caballa marinada

Primer plato:

Corvina al all i pebre de alcachofas

Segundo plato:

Carrillera de ternera, crema de setas y verduritas en aceite de brasas

Postre:

Cremoso de galletas, frutos rojos y jengibre

Bodega y café incluido

Precio: 48€ IVA incluido

CÓCTEL



NI PARA COMER NI PARA CENAR

Chips vegetales

Ensaladilla con huevas de salmón y anchoas

Bocadín de pollo en escabeche

Gazpacho verde

Algo dulce...

Agua mineral, Refrescos, Vino, Cerveza

Precio: 16€, IVA incluido



CÓCTEL



ALGO LIGERO PARA TRABAJAR LUEGO

Chips vegetales

Ensaladilla con huevas de salmón y anchoas

Tosta de morcilla, queso y membrillo

Salmorejo tradicional

Tosta de escalibada con tocineta ibérica

Brocheta de fruta fresca

Y algo dulce...

Agua mineral, Refrescos, Vino, Cerveza

Precio: 20€, IVA incluido



CÓCTEL



SATISFACCION EN COMIDA O CENA

Chips vegetales

Ensaladilla con huevas de salmón y anchoas

Tosta de morcilla, queso y membrillo

Bocadín de pollo de corral escabechado

Crema Vichyssoise

Suquet de langostino

Tosta de cordero con berenjena a la brasa

Fruta variada con crema de chocolate blanco

Algo dulce...

Agua mineral, Refrescos, Vino, Cerveza

Precio: 25€, IVA incluido



CÓCTEL



DEGUSTACION RELEVANTE PARA COMER O CENAR

Chips vegetales

Ensaladilla con huevas de salmón y langostinos de Castellón

Tartar de atún rojo del Mediterráneo

Crema Vichyssoise

Suquet de langostino

Pulpo con parmentier de patata y pimentón ahumado

Bocatín de pollo en escabeche

Bocatín de cordero y berenjena a la brasa

Bocatín de secreto ibérico con mantequilla de trufa

Ensalada de frutas

Algo dulce...

Agua mineral, Refrescos, Vino, Cerveza

Precio: 30€ IVA incluido



FINGER BUFFET



Finger 1

Panes artesanales

Quesos variados con mermeladas, frutas y frutos secos

Surtido de ibéricos

Bocadín de pollo de corral escabechado

Bocadín de capellanets con pimientos verdes fritos

Brocheta de frutas con chocolate blanco

Cafés e infusiones

Agua mineral, Refrescos, Vino, Cerveza

Precio: 16€, IVA incluido





Finger 2

Panes artesanales

Gazpacho verde

Ensaladilla con huevas de salmón y anchoas

Ensalada tipo César

Pulpo con parmentier de patata y pimentón ahumado

Bocatín de secreto ibérico, manzana y cebolla caramelizada

Brocheta de frutas con chocolate blanco

Surtido dulce

Cafés e infusiones

Agua mineral, Refrescos, Vino, Cerveza

Precio: 22€, IVA incluido





Finger 3

Panes artesanales

Salmorejo con jamón ibérico

Ensaladilla con huevas de salmón y langostinos de Castellón

Ensalada tipo César

Rillete de atún con encurtidos

Arroz marinero

Bocadín de pollo de corral en escabeche

Bocadín de secreto ibérico con mantequilla de trufa

Ensalada de frutas

Surtido de dulces

Cafés e infusiones

Agua mineral, Refrescos, Vino, Cerveza

Precio: 25€ IVA incluido



Moyano 4. 12002 Castellón (España)
Tel. +34 96 422 23 00 - nhmindoro@nh-hotels.com

MENÚ BANQUETES 1

Snacks:

Chips de patata *violett* con crema de coliflor y salmón marinado
Crema de queso de Castellón, remolacha y anchoa
Coca de verduras a la brasa y foie

Centros de mesa:

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate de la zona
Rillette de atún con alcaparras
Pulpo de roca confitados, crema de patata y pimentón

Merluza con picada de *all i pebre* de alcachofas

O

Carrillera ibérica con chirivía y verduritas salteadas con aceite de brasas

Leche, cacao, avellanas y azúcar...

Tarta nupcial

BODEGA:

Vino blanco

Vino tinto

Aguas minerales

Cava

Café e infusiones

Precio: 50€, IVA incluido

MENÚ BANQUETES 2

Snacks:

Tortitas de hummus y sésamo
Coca de berenjena a la brasa y queso de Castellón
Capuchino de setas

Centros de mesa:

Tartar de atún con encurtidos y migas de sardina de bota
Ensalada de langostinos del Grao de Castellón, boletus edulis y vinagreta de pistachos
Secreto ibérico confitado, crema de chirivía y zanahoria baby
Pulpo de roca con cremoso de patata, ajos y pimentón de la vera

Corvina con bollit de ramallo de mar, clóchinas y ñoras

O

Carrillera de ternera nacional, alcachofas confitadas y chips de verduras

Cremoso de calabaza, helado de leche de cabra y pipas garrapiñadas

Tarta nupcial

BODEGA:

Vino blanco
Vino tinto
Aguas minerales
Cava
Café e infusiones

Precio: 60€, IVA incluido

MENÚ BANQUETES 3

Snacks:

Tartar de salmón marinado con pan de cristal
Nuestra ensaladilla rusa con langostinos del Grao de Castellón y huevas de salmón
Tosta de foie y manzana caramelizada
Crema de galeras y alcachofa

Centros de mesa:

Tabla de jamón ibérico y quesos nacionales con mermeladas de la zona
Rillette de atún con encurtidos y mostazas
Sepietas del Grao a la plancha con *romescu*
Pulpo de roca confitado con crema de patata y pimentón de la Vera

Rodaballo con jugo de gambitas rojas y puerros

Y

Paletilla de cordero con setas de la cesta y emulsión de ajo confitado

Orxata y fartons, jugo de mango, frambuesas y menta

Tarta nupcial

BODEGA:

Vino blanco

Vino tinto

Aguas minerales

Cava

Café e infusiones

Precio: 70€, IVA incluido

MENÚ BANQUETES INFANTIL

Primer plato:
Croquetas de pollo
Jamón y queso
Calamares

Plato principal (a elegir previamente por el organizador):

Pollo asado con patatas
Hamburguesa con patatas
Fideuà del senyoret

Postre (a elegir previamente por el organizador):

Helado de vainilla y chocolate
Brownie

Tarta nupcial

BODEGA:

Aguas minerales
Refrescos

Precio: 23€ IVA incluido