

MENÚ MICE

— 2027 —



URHPALACIO DE ORIOL

COFFEES

(IVA INCLUIDO)



Bebidas 9,00 €

Café
Cacao
Leche
Infusiones
Aguas minerales
Zumos de frutas
Galletas caseras



Coffee 1 11,50 €

Cafés
Cacao
Leche
Infusiones
Aguas minerales
Zumos de frutas
Surtido mini bollería



Coffee 2 14,50 €

Cafés
Leche
Infusiones
Aguas minerales
Zumos de frutas
Surtido mini bollería
Fruta fresca
Bocaditos salados

ALMUERZOS & CENAS

(IVA INCLUIDO)



Menú 1

39 €

Crema de calabaza y zanahoria con jengibre y crujiente de jamón ibérico

Lomo de bacalao al horno sobre compota de tomatitos marinados y aceitunas negras

Nuestra tarta de queso al horno

Vino Crianza, agua y café



Menú 2

39 €

Ensalada de burrata con tomates de temporada y pesto

Pollo al horno especiado sobre patata panadera y salsa de champiñones al vino dulce

Flan de pistacho casero

Vino Crianza, agua y café



Menú especial

57 €

Ensalada de atún marinado, tomatitos semisecos y mayonesa de ostras al sésamo

Gyoza de verdura con salsa de mango al curry

1/2 suprema de salmón glaseado con nuestra salsa Thai y wok de verduras y almendras tostadas

1/2 lingote de ternera con salsa de vino al Oporto sobre crema de patata trufada

Cremoso de chocolate blanco y lima con base de galleta

Vino Crianza, agua y café

COCKTAILS

(IVA INCLUIDO)

Cocktail 1

43 €

Mini croquetas variadas

Milhoja de patata con salsa brava al chili Thai

Crujiente de langostino con cremoso escabechado

Mini focaccia de donostiarra

Tartar de atún marinado y crema de aguacate sobre pasta frita

Migas de bacalao sobre tartar de verdura picante y emulsión de piquillos asados

Mini burger de la casa

Cheesecake con compota de frutos del bosque

Mousse de chocolate con mango al punto de sal

Vino, cerveza, refresco y agua

Duración: 45 minutos



Cocktail 2

56 €

Tabla de ibéricos con panes variados y tomate

Tabla de quesos con mermeladas y confituras

Tartar de atún marinado y crema de aguacate sobre pasta frita

Milhoja de patata con salsa brava al chili Thai

Crujiente de langostino con cremoso escabechado

Gyozas de cerdo fritas

Mini croquetas variadas

Mini focaccia de donostiarra

Migas de bacalao sobre tartar de verdura picante y emulsión de piquillos asados

Mini burger de la casa

Cheesecake con compota de frutos del bosque

Mousse de chocolate con mango al punto de sal

Mini pastelito de nata

Vino, cerveza, refresco y agua

Duración: 75 minutos

OBSERVACIONES

Este presupuesto incluye 10% de IVA.
Para grupos de 30 a 60 comensales, consulta
suplemento de sala para los servicios
de restauración.

El menú se debe confirmar 10 días hábiles
antes del evento, así como el número final
de comensales. Disponemos de gastronomía
para dietas especiales. Consultar alérgenos
y necesidades especiales.

Si se desea contratar algún servicio con
alguna empresa o profesional externo,
deberá hacer una petición por escrito
y con autorización previa del hotel.

URH PALACIO DE ORIOL

Avda. Cristóbal Murrieta 27, 48980 Santurtzi
comercial@urh-hoteliars.com
944 934 100