



2025

HOTELES SERVIGROUP

Menu de Noël

Amuse-bouches du Chef

Bouchée de saumon fumé
Mini tartelette de poulet karaage
et mayonnaise au soja
Canapés assortis « Servigroup »
Toast de jambon ibérique
Dattes rôties au lard croustillant
Mini feuilletés variés
Mini croquettes gourmandes

Entrée

Velouté de carotte parfumé
au curry et à l'orange

Premier plat

Filet de saumon de Norvège,
légumes glacés et sauce aux poireaux

Second plat

Ballotine de volaille, poitrine de dinde confite dans son jus,
accompagnée de rösti de pommes de terre,
choux de Bruxelles, carottes fondantes
et sauce aux airelles

Dessert

Christmas pudding et crème anglaise chaude,
gâteau aux carottes et glace à la vanille
Douceurs et confiseries de Noël traditionnelles
Crackers surprise



Vins

Rouge, Nebla roble, Ribera del Duero

Blanc sec, Nebla Chardonnay sobre Lias

Blanc semi doux, Castillo de Liria, Utiel-Requena

Cava, Art de Luna Brut