



Menús Empresa 2010 Company Menus 2010

Coffee Breaks

Duración aproximada 30 min. / Approximately 30 min.

Fenicia 1 – Básico (Basic)

11 € / persona (person)

Café, Selección de Infusiones, Bollería Variada, Pastas de Te, Agua con y sin Gas
Coffee, Herbal Teas Selection, Assorted Pastries, Tea Cakes, Mineral and Sparkling Water
Zumo de Naranja / Orange Juice / 1 € extra por persona (per person)

Fenicia 2 – Intermedio (Mild)

16 € / persona (person)

Café, Selección de infusiones, Hojaldres Rellenos de Crema y Chocolates, Pastas de Te, Fruta Fresca Cortada, Zumo de Naranja, Agua con y sin Gas
Coffee, Selection of Herbal Teas, Custard- and Chocolate-filled Puff Pastries, Tea Cakes, Fresh Cut Fruit, Orange Juice, Water and Sparkling Water

Fenicia 3 – Reforzado (Reinforced)

22 € / persona (person)

Café, Selección de Infusiones, Hojaldres Rellenos de Crema y Chocolate, Surtido de Mini Bocadillos, Fruta Fresca Cortada, Pastelería Variada, Zumo de Naranja Natural, Agua Con y Sin Gas
Coffee, Selection of Herbal Teas, Custard- and Chocolate-filled Puff Pastries, Our Assortment of Mini Sandwiches, Tea Cakes, Fresh Cut Fruit, Orange Juice, Water and Sparkling Water

Menús - Menus

Aperitivo - Aperitif



Canapés de Jamón York, Queso y Paté, Pincho de Tortilla Española, Chupito de Gazpacho, Calamares en Tempura, Croquetas de Ceps y Foie, Buñuelos de Bacalao. **Bebidas:** Cava Primer Cuvée, Cerveza, Fino, Vermouth, Refrescos.

Assorted Canapés (Cheese, Pâté), Spanish Omelet Pintxo, Gazpacho's Shot, Tempura Squid, Ceps & Foie Croquettes, Cod Fritters. Drinks: Sparkling Wine Primer Cuvée, Beer, Vermouth, Dry Sherry, Soft Drinks.

Entrantes a elegir – Starters (make your selection)

Carpaccio de Atún Rojo con Bouquet de Canónigos y Crujiente de Parmesano
Red Tuna Fish Carpaccio with Lamb's Lettuce Bouquet and its Crunchy Parmesan Cheese

Ensalada Prestige
Prestige Salad

Ensalada de Endivias con Salmón y Salsa de Roquefort
Endive's salad with Salmon and Roquefort's Sauce

Entremeses Cinco Estrellas (Tortilla, Jamón, Calamares y Gazpacho)
Five Stars assorted starters (Spanish omelette, Iberian ham, squid and gazpacho)

Ensalada Templada de Mollejas y Setas con Tiras Crujientes de Jamón Ibérico
Warm Gizzard and Wild Mushrooms Salad with Crunchy Iberian Ham Strips

Blinis de Queso Fresco y Albahaca con Ahumados Nórdicos
Fresh Cheese and Basil Blini with Smoked Fish

Lasaña de Espinacas con Queso de Cabra y Jamón Ibérico
Goat's Cheese and Spinach Lasagne with Iberian Ham

Risotto de Ceps y Trigueros al Aroma de Trufa Negra
Porcini Mushroom and Wild Asparagus Risotto Black Truffle Flavoured

Tagliatelle con Nueces y Gorgonzola
Gorgonzola and Walnuts Tagliatelle

Crema de Champiñones y Setas con Crujiente de Parmesano
Mushroom and wild mushroom Cream with Crunchy Parmesan Cheese





Menús Empresa 2010

Company Menus 2010

Plato Principal a elegir – Main Courses (make your selection)

Lomo de Bacalao Confitado en Aceite Ahumado con Coulis de Ajo y Pil Pil de su Gelatina

Confit of Cod in Smoked Oil with Garlic Coulis and its own Jelly Pil Pil

Merluza del Pincho Gratinada con Alioli de Mango y Milhojas de Patata

Hake Fillet from the Cantabric Sea au Gratin with Mango's Ali Oli and Potatoes Millefeuille

Suprema de Lubina con Salsa de Puerros y Espuma de Parmesano

Grilled Sea Bass with Leek Sauce and Parmesan Scum

Lomo de Emperador con Salsa de Soja Dulce y Patatas Confitadas al Comino

Swordfish Fillet with Sweet Soy Sauce and Cumin Confit Potatoes

Dorada Braseada con Muselina de Patata y Verduras de Temporada

Grilled Gilthead Fillet with fine Potatoes Sauce and Season Vegetables

Salmon Poche con Salsa de Pimenta Rosa y Patatas Fondant

Poached Salmon with Rose Pepper Sauce and Fondant Potatoes

Escalopines de Solomillo de Cerdo a la Mostaza de Dijon con Arroz Especiado

Pork Fillet with Dijon's Mustard Cream and Spicy Rice

Meloso de Carrillera de Ternera con confitura de Zanahoria a la Vainilla de Tahití

Sweet Veal Check with Tahiti Vanilla Flavoured Carrot Confit

Pierna de Cordero Asada con Miel y Chutney de Manzana

Baked Lamb Leg with Wild Honey and Apple Chutney

Suprema de Pularada Rellena de Espinacas con Salsa de Queso Cremoso y Arroz Pilaf

Chicken Breast filled with Spinach and Creamy Cheese Sauce and Pilaf Rice

Entrecot de Buey con Salsa de Ajos Confitados y Patata Panadera

Beef Entrecote with Confit Garlic Sauce and "Panadera Style" Potatoes

Magret de Pato con Salsa de Lima Kéfir y Verduritas Salteadas

Duck's Magret with Kefir Lime Sauce and Crispy Vegetables



Postres a elegir – Desserts (make your selection)

Panna- Cotta con Salsa de Fresas

Panna Cotta with Strawberry Sauce

Tarta Fina de Manzana con Helado de Leche Merengada

Apple Pie with Cinnamon Milky Ice Cream

Sensaciones de Mango y Piña

Mango and Pineapple Sensations

Delicia de Pasionaria con Salsa de Coco

"Pasionaria" Delight with Coconut Sauce

Tarta de Yogurt con Geleé de miel y Pimienta de Schezuan

Yogurt Cake with Honey Gelée and Schezuan Pepper

Plátano Flambeado al Ron con Helado de Dulce de Leche

Rum Flambéed Banana with Sweet Milky Ice Cream

Flan de Chocolate con Salsa de Café

Chocolate Cream Caramel with Coffee Sauce

Torrijas de Queso Fresco con Salsa de Leche Merengada y Helado de Turrón

Sweet Pastries with Fresh Cheese, Cold Cinnamon Milk and Almonds Ice Cream

Crepes de Banana, Nueces y Crema de Chocolate con Fresas a la Pimienta

Banana Crepe, Walnuts and Chocolate Cream with Strawberries

Brownie con Helado de Menta y Salsa de Chocolate Caliente

Brownie with Mint Ice Cream and Hot Chocolate Sauce



Paquete de Bebidas – Drinks Package

Vino Blanco Fray Germán (D.O. Rueda) – White Wine Fray Germán (D.O.Rueda)

Vino Tinto Solar Viejo Cza (D.O.Rioja) – Red Wine Solar Viejo Cza (D.O. Rioja)

Agua Mineral y Cafés – Mineral Water and Coffee



Menús Empresa 2010

Company Menus 2010

Opción 1 – Option 1

Light Lunch

44 € / Persona (Person)

Duración aproximada 75 min. / Approximately 75 min.

Entrante, Plato Principal y Postre. Paquete de Bebidas.

Starter, Main Course and Dessert. Drinks Package.



Opción 2 – Option 2

Gala Dinner

59 € / Persona (Person)

Duración aproximada 120 min. / Approximately 120 min.

Aperitivo, Pescado, Carne y Postre. Paquete de Bebidas.

Aperitif, Fish Course, Meat Course and Dessert. Drinks Package.



Especialidades – Special Features

- Barbacoa Party en Grill Tanit hasta 100 personas/ *BBQ Party at Grill Tanit Restaurant till 100 people*
- Buffets a partir de 50 personas desde 45 € por persona con paquete de bebidas / *Buffet available from 45 € for minimum 50 people including drinks package at Fenicia Restaurant.*
- Cocktail reforzado para cenas en terrazas desde 28 € por persona con paquete de bebidas / *Reinforced cocktail for dinners on the terrace from 28 € including drinks package.*
- Paquete de bebidas especial desde 15 € extras por persona (incluye cava, Vino Tinto reserva, vino blanco Albariño y copa de licor / *Special drinks package from 15 € extra per person (includes Sparkling wine, Red Wine Reserve, White Wine Albariño and shoot of liquor after dinner.*
- Selección de comida oriental / *Asiatic food selection available*
- Menú express (2 platos) desde 25 € / *Express menu (2 courses) from 25€*

Extras

- Decoración floral en mesa modelo estándar incluida para más de 50 comensales / *Standart decoration on table included for menus for at least 50 people*
- Tenemos a su disposición menús para vegetarianos y celíacos. También menú infantil / *Consult our options for Vegetarian and Celiac. Children menu available.*
- Aperitivo media hora 16 € por persona / *Appetizer 30 min 16 € per person*
- Carro con licores 3 € por persona / *Liquor after meal 3 € per person*
- Barra Libre en Bar Bes desde 20 € / persona 3 horas. / *Open Bar at Bar Bes from 20 € per person 3 hours.*
- 7% de IVA incluido en los precios / *7% VAT included in prices*



INSOTEL PRESTIGE

HOTELS & RESORTS

Buffet n°1

32€ por persona. Bebidas no incluidas. Mínimo 50 personas. IVA incluido.

Entrantes fríos

Crudités
Encurtidos
Gazpacho al estilo andaluz
Ensalada de pasta
Ensalada Capresse
Ensalada de patata payesa
Selección de embutidos
Selección de quesos
Selección de patés

Entrantes calientes

Crema de calabaza y naranja
Sopa de Ave

Estación de pastas

Ravioli con tres quesos
Pasta del día al pesto

Estación wok

Fideos chinos con verduras
Ternera con bambú y setas

A la plancha show Cooking

Panceta de Cerdo
Escalopines de ternera
Brochetas de pavo y cherry
Dorada
Salmón
Caballa

Platos cocinados

Paella valenciana
Bacalao a la vizcaína
Goulash a la húngara
Calamares encebollados

Vegetarianos

Menestra vegetariana de temporada
Verduritas a la parrilla

Guarniciones

Patatas fritas
Arroz pilaf
Guisantes a la francesa
Coles de Bruselas con bacon

Postres

Fruta fresca de temporada
Surtido de helados
Tartas del día



Salsas

Ajo y perejil
Jugo De Carne
Salsa Roquefort
Salsa Pimienta
Mayonesa
Vinagreta
Salsa Rosa
Tártara
Mojo Picón Rojo



INSOTEL PRESTIGE

HOTELS & RESORTS

Buffet n°2

38€ por persona. Bebidas no incluidas. Mínimo 50 personas. IVA incluido.

Entrantes fríos

Crudités y encurtidos
Gazpacho al estilo andaluz
Ensalada de pasta
Ensalada de salmón y piña
Selección de embutidos
Selección de quesos
Selección de pates
Huevos rellenos de atún
Pan con tomate
Pulpo a feira

Entrantes calientes

Sopa de ajo a la manera de la abuela
Crema de puerros

Estación de pastas

Ñoquis con salsa aurora
Pasta del día a la carbonara
Lasagna de la casa

Estación wok

Fideos chinos con verduras
Ternera con bambú y setas

A la plancha show Cooking

Solomillo de cerdo
Entrecot de buey y churrasco
Pollo de corral
Lubina
Salmón
Calamar

Platos cocinados

Paella valenciana
Merluza en salsa verde
Strogonoff
Sofrito pagés (típico ibicenco)

Vegetarianos

Berenjenas rellenas
Verduras salteadas al estilo oriental

Guarniciones

Patatas fritas
Arroz pilaf
Patatas asadas
Setas al ajillo

Postres

Fruta fresca de temporada
Surtido de helados
Tartas del día

Muestra de postres ibicencos (graixonera, flaó, orelletes)



Salsas

Ajo Y Perejil
Jugo De Carne
Salsa Roquefort
Salsa Pimienta
Mayonesa
Vinagreta
Salsa Rosa
Tártara
Mojo Picón Rojo

Insotel Fenicia Prestige Thalasso SPA

Información y reservas +34 971 807 000
feniciaprestige@insotel.com





INSOTEL PRESTIGE

HOTELS & RESORTS

Entrantes fríos

Crudités y encurtidos
Gazpacho al estilo andaluz
Ensalada de pasta
Ensalada de frutos de mar
Ensalada de roquefort y nueces
Espárragos blancos
Selección de pescados ahumados
Selección de embutidos ibéricos
Selección de patés
Selección de quesos con denominación de origen
Escalibada
Pan con tomate

Entrantes calientes

Cremita de verduras de temporada
Bullabesa de pescados y mariscos

Estación de pastas

Tagliatelle con almejas y gambas
Pasta del día a la carbonara
Lasaña de la casa

Estación wok

Fideos chinos con verduras
Ternera con bambú y setas

A la plancha show Cooking

Solomillo de Buey
Lomo de ternera
Chuletitas de cordero
Pollo de corral
Atún al grill
Lubina /Salmón
Calamar a la plancha

Platos cocinados

Paella de pescado y mariscos
Estofado de ciervo
Rape a la marinera
Frita de pulpo (típico ibicenco)

Vegetarianos

Revuelto de ajetes y setas
Variado de verduras a la plancha con salsa al curry

Guarniciones

Patatas asadas
Espinacas a la catalana
Tomates al grill
Setas salteadas

Postres

Fruta fresca de temporada
Surtido de helados y tartas del día
Fresas salteadas al cognac con helado de la pasión
Muestra de postres ibicencos (graixonera, flaó, orelletes)



Buffet n°3

53€ por persona. Bebidas no incluidas. Mínimo 50 personas. IVA incluido.

Insotel Fenicia Prestige Thalasso SPA

Información y reservas +34 971 807 000
feniciaprestige@insotel.com





INSOTEL PRESTIGE
HOTELS & RESORTS

Paquetes de bebidas

➤ **Paquete de bebidas Fenicia Classic** (+ 5 € por persona)

- Cerveza nacional
- Refrescos y aguas minerales
- Café e infusiones
-

➤ **Paquete de bebidas Fenicia Gold Classic** (+ 8 € por persona)

- Sangria
- Cerveza nacional
- Refrescos y aguas minerales
- Café e infusiones

➤ **Paquete de bebidas alcohólicas Fenicia De Luxe** (+ 10 € por persona)

- Vino blanco y tinto de la casa (1/2 botella por persona)
- Cerveza nacional
- Refrescos y aguas minerales
- Café e infusiones

➤ **Paquete de bebidas alcohólicas Fenicia Prestige** (+ 15 € por persona)

- Vino blanco y tinto (1/2 botella por persona)
- Cerveza nacional
- Copa de cava en postre + copa de licor
- Café e infusiones



Sugerencias:

➤ **Aperitivo en terrazas (30 minutos - + 16 € por persona):**

- Aceitunas
- Pincho de tortilla española
- Croquetas caseras de jamón
- Tartaletas de atún y puerro
- Rulo de cecina con queso de cabra
- Selección de mini sushies y sashimis
- Ceviche al estilo Fenicio
- Bebidas Fino, vermouth, Cava Primer Cuveé, vino blanco y tinto de la casa, refrescos y cerveza

➤ **Tarta personalizada (+ 4 € por persona)**

➤ **Langostinos a la plancha en cualquiera de los menús (+ 6 € por persona)**