



COMIDAS Y CENAS DE EMPRESA

NAVIDAD EN ARABELLA GOLF MALLORCA

+34 971 783 000 | +34 689 189 032 (WHATSAPP)

GOLF.MALLORCA@ARABELLAGOLF.COM

ARABELLAGOLFMALLORCA.COM



COCKTAIL DE EMPRESA

39€
/PERSONA

APERITIVO FRÍO & CALIENTE

- Montadito de solomillo de cerdo confitado con queso de cabra gratinado
- Tradicional falafel con salsa de curry de Madrás
- Bocaditos de roastbeef rellenos de pepinillos agrídulces y vinagreta de mostaza
- Samosa de pollo y curry
- Tartar de salmón ahumado con crema suave de aguacate ligeramente picante
- Variación de croquetas de la casa
- Tosta de semillas con queso mahonés y pate de anchoas

DULCE

- Mini brownie de chocolate belga
- Tartita de zanahoria
- Smoothie de kéfir con frutos rojos
- Surtido de turrónes y dulces navideños

Paquete de bebidas incluido* (Servido durante 60 min.)

20%
DESCUENTO
DE DOMINGOS
A MIÉRCOLES

01 TEULERA

54€
/PERSONA

PARA COMPARTIR EN CENTRO DE MESA:

- Roast-beef de ternera con mayonesa trufada, pimienta de Sichuan y láminas de parmesano curado
- Salmón ahumado sobre crema de aguacate, "pico de gallo" y vinagreta de cilantro

MENÚ

A ELEGIR:

- Suprema de corvina sobre patata panadera, confitura de tomate de nuestro huerto y salsa de marisco
- Meloso de ibérico marinado en cerveza Paulaner sobre arroz cremoso de castañas

Y ADEMÁS...

- Tarta templada de manzana sobre galleta de hojaldre y helado de vainilla
- Surtido de turrónes y dulces navideños
- Paquete de bebidas*

Confirmar con 5 días de antelación

02 MILANA

56€
/PERSONA

PARA COMPARTIR EN CENTRO DE MESA:

- Coca de piquillos asados, lascas de bacalao confitado y vinagreta de aceitunas negras
- Queso de cabra al horno con cebolla confitada acompañado de pan de mantequilla de hierbas

MENÚ

- Crema de setas de temporada con un toque de trufa

A ELEGIR:

- Suprema de gallo de San Pedro sobre corona de patata a la mantequilla, compota de cebolla y coulis de hierbas
- Carrillada de ternera a baja temperatura, crema ligera de boniato, salsa de mostaza dulce y chips de verduras de invierno

Y ADEMÁS...

- Coulant de chocolate negro con corazón cremoso de ganache y chantilly de vainilla
- Surtido de turrónes y dulces navideños
- Paquete de bebidas*

Confirmar con 5 días de antelación

03 ARABELLA

59€
/PERSONA

PARA COMPARTIR EN CENTRO DE MESA:

- Calabacín a la parrilla con mozzarella de búfala, pesto de lima y pipas tostadas
- "Vitello tonnato" con salsa cremosa de alcarrones de Menorca y brotes de rúcula tierna

MENÚ

- Coca de salmón ahumado sobre guacamole ligero, vinagreta de eneldo y brotes de cebolla

A ELEGIR:

- Lomo de bacalao confitado sobre puré de apio cremoso y gratén provenzal
- Brick de buey asado sobre pastel de patata, bechamel de foie y reducción de oporto

Y ADEMÁS...

- Crème brûlée de turrón de Jijona
- Surtido de turrónes y dulces navideños
- Paquete de bebidas*

Confirmar con 5 días de antelación

04 NA CAPITANA

69€
/PERSONA

PARA COMPARTIR EN CENTRO DE MESA:

- Foie de pato sobre confitura de higos de Son Caló y sus tostas de pan ácimo
- Pata de pulpo asada con cremoso de patata y aceite de Tap de cortí

MENÚ

- Crema suave de pescado de roca y marisco, espuma de hinojo y chips de puerro.

A ELEGIR:

- Guiso de rodaballo al Albariño sobre lecho de patata al horno y tomates asados
- Carré de cordero en corte francés sobre puré de patata y ajo confitado con salsa de Pedro Ximénez

Y ADEMÁS...

- Milhojas de ensaimada con crema de almendra tostada
- Surtido de turrónes y dulces navideños
- Paquete de bebidas*

Confirmar con 5 días de antelación

PAQUETE DE BEBIDAS 2022 INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS

- Ari Goitia, D.O Rueda, Verdejo
- Ari Goitia, D.O Rioja, garnacha tinto
- Cava Blau de Mar, Brut Nature
- Agua, refrescos, cerveza y café.

DESTILADOS Y COMBINADOS PRECIO ESPECIAL

- Copa de digestivo: 5
- Combinado: 8
- Copa Premium: 11

OPCIÓN BARRA LIBRE STANDARD (2HS INCLUIDAS) 45€ /PERSONA

- Ginebras – Gordon´s, Beefeater, Seagram´s
- Vodka- Smirnoff, Moskovskaya
- Whisky & Bourbon – J&B, Ballantine´s, Jack Daniel´s
- Ron- Bacardí White, Barceló Añejo
- Cerveza: Paulaner
- Cava Blau de Mar Brut Nature
- Refrescos

* El paquete de bebidas estará disponible desde la llegada de los invitados hasta el servicio de café. Una vez retirado el servicio de café, las bebidas se facturarán según consumo.

** Precio horas sucesivas barra libre 12.00 por persona y hora. Se facturará por todos los invitados asistentes al evento. Si se desea alargar la barra libre, se deberá confirmar con antelación al evento.