



Estimado Cliente:

Es un placer para nosotros poderle presentar nuestra oferta de banquetes, avalada por diecinueve años de experiencia, garantizada por la marca Horus y atendida por un equipo humano especialmente sensibilizado y formado para hacer que su evento sea todo un éxito.

Nuestro objetivo es contar con la mejor calidad al mejor precio y para ello ofrecemos la máxima flexibilidad para adaptarnos a sus necesidades.

Elaboramos tanto cocina tradicional como cocina creativa y en ambos casos con una amplia variedad de platos a los que nuestro Chef, Vicente Fraile, añadirá los que Vd. nos pueda sugerir.

Antonio del Bien, nuestro Maitre, conocedor de todos los gustos salmantinos y con gran experiencia en grandes y diversos banquetes, pondrá a su disposición a todo su equipo para lograr un servicio exquisito y lleno de atenciones.

Por último Gloria Chaves y yo misma, estamos a su entera disposición desde el primer día para atenderle, asesorarle, aconsejarle, cuidar hasta el último detalle y organizar su evento, para lo cual ponemos toda nuestra experiencia y empeño.

Atentamente,

Susana Aguilar Cartón
Directora

Menú 1

Ensalada de Micuit de pato, queso fresco y nueces con aliño de miel

* * *

Blinis de tortita del Casar con jamón de Guijuelo y
vinagreta de tomate y orégano

* * *

Lechazo asado al estilo castellano con patata panadera

* * *

Tarta San Marcos con helado

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 47.00 € por persona IVA incluido

Menú 2

Crema de carabineros al Pernod con picastoste de langostinos

* * *

Tostas de pan de hogaza con bloc de foie,
cebolla confitada y laminado de jamón ibérico

* * *

Bacalao gratinado a la crema de ajo sobre emulsión de pimientos de piquillo

ó

Milhojas de carrilleras de buey con mermelada de cebolla y salsa en su jugo

* * *

Tarta Regina y helado

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 50.00 € por persona IVA incluido

Menú 3

Salpicón de langostinos y pulpo en saquito de salmón ahumado
y ensalada mezclum

* * *

Timbal de verduritas a la parrilla con gratén de queso y
langostinos en tempura

* * *

Cochinillo confitado con su piel crujiente y salsa de PX

* * *

Tarta de nata y trufa con helado

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 52.50 € por persona IVA incluido

Menú 4

Bolsita crujiente de langostinos y puerro sobre salsa de Marisco

* * *

Milhoja de foie, queso semicurado de cabra y manzana caramelizada

* * *

Sorbete de limón

* * *

Turbante de merluza y calabacín, relleno de vieiras con salsa de gambitas

ó

Lomo de ternera fina con gratén de torta de Ardua al orégano

* * *

Tarta Primavera con Helado

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 53.50 € por persona IVA incluido

Menú 5

Surtido de ibéricos de recebo

* * *

Salpicón de langostinos y pulpo en saquito de salmón ahumado
y ensalada mezclum

* * *

Lomo de merluza relleno de txangurro y piel crujiente de hojaldre
sobre salsa de naranja

ó

Tournedó de ternera blanca con escalope de foie sobre salsa de setas

* * *

Tarta de chocolate blanco y pistacho

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 60.50 € por persona IVA incluido

Menú 6

Cremoso de almendras tostadas, con virutas de jamón crujiente

* * *

Brocheta de rape y langostinos a la plancha con salsa al cava

* * *

Cordero lechal asado al tomillo limonero

* * *

Semifrío de avellana con fajín de chocolate marmoleado

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 60.50 € por persona IVA incluido

Menú 7

Rulo de cabra fundido al orégano con roseta de jamón ibérico de Guijuelo

* * *

Cuna de piña tropical rellena de cóctel de langostinos

* * *

Sorbete de cava

* * *

Rodaballo al horno con risotto de verduritas, patatas y gambas al ajillo

ó

Medallón de solomillo de ternera joven a las tres pimientos

* * *

Tarta de yema tostada y crema Saint Honoré con helado

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 64.50 € por persona IVA incluido

Menú 8

Crema de boletus con virutas de jamón de pato y cordón de Oporto

* * *

Turbante de merluza y calabacín, relleno de vieiras con salsa de gambitas

* * *

Sorbete de mandarina

* * *

Medallón de solomillo de ternera la plancha y a las tres pimientos

* * *

Espuma de dos chocolates con baño de cacao

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 65.50 € por persona IVA incluido

Menú 9

Abanico de langostinos cocidos, salmón ahumado,
espárragos blancos, caña de lomo y jamón ibérico

* * *

Filete de lubina rellena de Pudding de salmón
con salsa de mejillones

* * *

Pierna de cordero lechal braseada con frutos secos

* * *

Cúpula de melocotón con corazón de fruta de la pasión

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 69.50 € por persona IVA incluido

Menú 10

Surtido de ibéricos de bellota

* * *

Langostinos a la parrilla en brocheta con ensalada mezclum

* * *

Sorbete de mojito cubano

* * *

Entrecôte de añejo a la parrilla con pimientos rojos y verdes

* * *

Pétalo de chocolate blanco con mousse de yogur y
frutas de primavera

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 72.50 € por persona IVA incluido

Menú 11

Gazpacho de bogavante con guarnición de gambitas

* * *

Blinis de tortita del Casar con jamón ibérico de Guijuelo y
vinagreta de tomate

* * *

Lomo de merluza relleno de txangurro y piel crujiente de hojaldre
sobre salsa de naranja

* * *

Granizado de limón y menta

* * *

Pierna de cordero lechal braseada al horno con frutos secos

* * *

Enrejado de chocolate relleno de requesón con
macedonia de frutos rojos

Bodega

Veliterra (D.O. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Precio: 79.50 € por persona IVA incluido

... y para los Peques:

Embutidos Variados y Surtido de Fritos

ó

Sopa de la Abuela

ó

Spaghetti Boloñesa

* * *

Escalopines de Ternera a la Madrileña

ó

Pechugas de Pollo a la Villeroi

ó

San Jacobo

ó

Hamburguesa Tipo Burguer

ó

Merluza a la Romana

ó

Pizza al Gusto

* * *

Postre

Aguas Minerales
Refrescos

Precio: 25,00 € IVA incluido

Composición del Vino Español:
(Sujeto a variación)

Vino blanco y tinto
Refrescos
Cerveza
Aguas minerales,
Cóctel seco, cóctel semiseco

* * *

Bocaditos fríos de:

Cono de tartar de gambas y pepinillos
Canapé de salmón ahumado
Tortita de jamón ibérico y gelatina de tomate
Chupito de Gazpacho Andaluz
Cucharilla de foie y frambuesa
Salmorejo con perla de melón
Cucharilla de pulpo y puré de patata
Tartaleta de queso fresco y nueces a la miel
Bocaditos de langostino cocido y caviar de trucha

* * *

Bocaditos calientes de:

Caramelos de farinato y morcilla
Quenefa de boletus y langostinos
Croqueta de jamón ibérico
Tempura de cherry y calabacín
Triangulo de cebolla confitada y calabacín
Bolsita de queso de cabra y verduras
Mini rollito de primavera
Brocheta de pollo macerado en soja
Langostino en tempura con semola

Precio: 8,75 € por persona IVA incluido

(Mínimo 25 personas)

(Este cóctel / aperitivo sólo se sirve acompañado de un menú)

CAMBIO DE PLATOS Y BODEGA EN CUALQUIERA DE LOS 11 MENÚS

Si desea cambiar algún plato de los diferentes menús que le hemos detallado anteriormente, le ofrecemos la posibilidad de hacerlo con el listado que le presentamos a continuación.

Vd. sólo debe cambiar el plato que quiera, seleccionar otro de la lista y añadir o restar la cantidad de Euros que le indicamos.

Sólo puede cambiar platos del mismo grupo o tipo de comida, es decir que para sustituir una crema sólo lo puede hacer con otra crema, un pescado con otro pescado o un postre con otro postre, etc. Así de fácil, para que su menú sea el que más se ajuste a sus preferencias.

Todos los menús se ofrecen con la bodega básica de vinos jóvenes. Si desea cambiar esos vinos por otros de mayor calidad le ofrecemos a continuación del listado de platos las diferentes posibilidades de incluir en su menú otra bodega.

Para cualquier duda, sugerencia de algún plato que no tengamos en carta u otras inquietudes que pudieran tener a cerca de la celebración de un banquete en el Horus Salamanca, por favor no dude en comunicárnoslo, ya que estaremos encantados de atenderle y resolver cualquiera de estas cuestiones.

Cremas

Diferencias

Creroso de almendras tostadas, con virutas de Jamón crujiente	0,00
Crema suave de langosta con picatoste de gambas	0,50
Crema de carabineros al Pernod con picatoste de langostinos	0,50
Crema de boletus con virutas de jamón de pato y cordón de Oporto	0,50
Crema fría de centolla con dados de langostino cocido	0,50
Gazpacho de bogavante con guarnición de gambitas	1,00

Entrantes

Ensalada de Micuit de pato, queso fresco y nueces con aliño de miel	0,00
Salpicón de langostinos y pulpo en saquito de salmón ahumado y ensalada mezclum	0,00
Bolsita crujiente de langostinos y puerro sobre salsa de Marisco	0,50
Blinis de tortita del Casar con jamón ibérico de Guijuelo y vinagreta de tomate	1,00
Timbal de verduritas a la parrilla con graten de queso y langostinos en tempura	1,00
Rulo de cabra fundido al orégano con roseta de jamón ibérico de Guijuelo	1,00
Abanico de langostinos cocidos, salmón ahumado, espárragos blancos, caña de lomo y jamón ibérico	2,50
Tostas de pan de hogaza con bloc de foie, cebolla confitada y laminado de jamón ibérico de Guijuelo	2,50
Milhoja de foie, queso semicurado de cabra y manzana caramelizada	2,50
Surtido de ibéricos de recebo	4,00
Cuna de piña tropical rellena de cóctel de langostinos	4,50
Surtido de ibéricos de bellota	6,00

Pescados

	Diferencias
Popietas de salmón y langostinos cocidos al azafrán	0,00
Langostinos a la parrilla en brocheta con ensalada mezclum	1,00
Bacalao gratinado a la crema de ajo sobre emulsión de pimientos de piquillo	1,00
Filete de lubina rellena de pudding de salmón con salsa de mejillones	2,00
Brocheta de rape y langostinos a la plancha con salsa al Cava	2,00
Turbante de merluza y calabacín, relleno de vieiras con salsa de gambitas	2,00
Lomo de merluza relleno de txangurro y piel crujiente de hojaldre sobre salsa de naranja	3,00
Rodaballo al horno con risotto de verduritas, patatas y gambas al ajillo	5,00
Bogavante al vapor con ensalada de hortalizas y muselina de langosta	14,00

Carnes

Milhojas de carrilleras de buey con mermelada de cebolla y salsa de su jugo	0,00
Cochinillo asado con ensalada verde y patata panadera	1,00
Cochinillo confitado con su piel crujiente y salsa de PX	1,00
Entrecôte de añejo a la parrilla con pimientos rojos y verdes	3,00
Lomo de ternera fina con gratén de torta de Ardua al orégano	3,00
Tournedó de ternera blanca con escalope de foie sobre salsa de setas	5,00
Cordero lechal asado al tomillo limonero	5,00
Medallón de solomillo de ternera a la plancha y a las tres pimientos	5,00
Pierna de cordero lechal braseada con frutos secos	6,00

Sorbetes

	Diferencias
Cava	0,00
Frambuesa	0,00
Menta	0,00
Grosella	0,00
Lima-limón	0,00
Limón verde	0,00
Mandarina	0,00
Mango	0,00
Manzana verde	0,00
Maracuyá	0,00
Melocotón	0,00
Melón	0,00
Piña	0,00
Granizado de naranja con frambuesas	0,50
Granizado de limón y menta	0,50
Sorbete de Mojito Cubano	0,50

Añadir un sorbete a un menú que no lo incluye tiene un coste extra de 2.50 €

Postres

	Diferencias
Tarta San Marcos	0,00
Tarta de nata y trufa	0,00
Tarta de chocolate blanco y pistacho	0,50
Tarta de yema tostada y crema Saint Honoré con helado	0,50
Tarta Regina	1,00
Tarta Primavera	1,00
Ponche de crema tostada y almendras	1,00
Espuma de dos chocolates con baño de cacao	1,00
Semifrío de avellana con fajín de chocolate "marmoteado"	1,50
Enrejado de chocolate relleno de requesón con macedonia de frutos rojos	1,50
Cúpula de melocotón con corazón de fruta de la pasión	1,50
Pétalo de chocolate blanco con mousse de yogur y frutas de primavera	1,50

Con el postre se incluye siempre un helado.

Todos los precios de los menús y platos que aparecen en esta carta tienen el IVA incluido.

Bodega básica (sin suplemento)

Veliterra (DO. Rueda)
Recorba (D.O. Ribera del Duero)
Cava Marqués de Monistrol
Aguas minerales
Café y licores

Bodega crianzas (suplemento de 3.00€ por persona)

Fray Germán Verdejo (DO. Rueda)
Prado Rey Roble (DO. Ribera Duero)
Freixenet Gran Carta Nevada
Aguas minerales
Café y licores

Bodega crianzas + (suplemento de 6.00€ por persona)

Cuatro Rayas Verdejo (DO. Rueda)
Viña Pomal Crianza (DO. Rioja)
Freixenet Brut Nature Vintage
Aguas minerales
Café y licores

Bodega reservas (suplemento de 10.50€ por persona)

Oro de Castilla Verdejo (DO. Rueda)
Bordón Reserva (DO. Rioja)
Anna de Codorniu
Aguas minerales
Café y licores

o

Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)
Cune Reserva (DO. Rioja)
Cava Segura Viudas Lavit Rosado
Aguas minerales
Café y licores