

MENU TORRE TAKE AWAY

1- OBJETIVO

Servicio de comida de calidad a empresas del entorno que necesitan cubrir la necesidad de alimentarse sin salir de la empresa. Será aplicable a los clientes habituales y concertados del Hotel Torre Zumeltzegi.

2- PLANTEAMIENTO DEL MENU

El planteamiento es ofrecer un menú personalizado al comensal en un envase hermético adecuado a ello. El menú se compone de productos elaborados y de calidad. Estarán elaborados al momento, justo antes del envío. Son platos que se pueden comer de forma simple en entornos de oficina. También se ofrecerá la carta de vinos que esta atemperado a la temperatura correcta.

3- PROCESO A SEGUIR

- El proceso a seguir debe de ser simple y eficiente y consistirá en los siguientes pasos.
- El interlocutor de la empresa dispondrá previamente una plantilla del menú. Este menú será estable en el tiempo. Se realizaran cambios mejoras 2-3 veces al años que serán comunicados previamente.
- Ofrecerá a los comensales el menú para que cada uno elija los platos e indicara su nombre. Cada comensal elije sus platos con una X.
- Esta plantilla se envía por email al Hotel y se indica la hora exacta de entrega. La idea es que exista mínimamente una 30-45 min entre el envío del email y la entrega de los menus personalizados. Es decir, si se quiere entregar a las 13 h, tendríamos que tener la plantilla hacia las 12:15.
- Dependiendo de la hora de entrega, se prepararan los menús de forma personalizada en unos fiambres herméticos y se indicara el nombre del comensal en el fiambre. El postre al ser frio, ira aparte. Cada fiambre lleva sus cubiertos.
- La entrega se realizara a la hora indicada con las servilletas del hotel y servicio de pan. La entrega se realizara en una bolsa hermética y adecuada para mantener el calor.
- La recogida del material (no tienen porque estar limpios) : fiambres, servilletas, etc, se realizara al final del dia. La limpieza corre a nuestro cargo.
- El precio será de 15 € por comensal.
- Ejemplo de un servicio



Nota : el poste no esta en la foto.

SE ADJUNTA PLANTILLA

PLANTILLA MENU TORRE TAKE AWAY

HORA DEL SERVICIO :

NOMBRE								
PLATOS MENUS								
ENTRANTES								
Raviolis caseros rellenos de hongos con salsa de Idiazabal								
Croquetas de jamon								
Verduras salteadas con jamón								
Arroz con rape y verduras								
Revuelto de hongos								
Crepes de txanguro y salsa americana								
PLATO PRINCIPAL								
Salmon noruego								
Lomos de Rape a con su refrito								
Chipirones con cebolla confitada								
Carrilleras ibéricas en salsa								
Solomillo de vaca								
Confit de pato y manzana salteada								
GUARNICION								
Patatas fritas								
Pure de patatas								
Verdura								
Arroz								
POSTRES								
Tarta de queso con arándanos								
Tarta de avellana								
Goxua Zumeltzegi								
Crema de yogurt con arandanos								

VINOS / ARDOAK / WINES / VINS

Rioja Crianza Pierola 3/8	11
Rioja Crianza Campillo 0,5 Lt	13
Rioja Crianza Ederra. (Menu)	11
Rioja Crianza Viña Real	15
Rioja Crianza Pierola	17
Rioja Crianza Amaren Luis cañas	19
Rioja Crianza Alberdi	19
Rioja Crianza Campillo	19
Rioja Crianza Muga	23
Rioja Reserva Contino	34
Rioja Reserva Marques de Riscal	32
Rioja Reserva Tondonia	34
Rioja Reserva Viña Ardanza	35
Ribera Duero Trus Roble	16
Ribera Duero Crianza Pago de Carraovejas	37
Ribera Duero Mauro Crianza	37
Ribera Duero Alion Vega Sicilia	67
Ribera Duero Valbuena Vega Sicilia	114
<hr/>	
DO Bierzo La escucha	16
DO Toro Picaro	16
DO San Roman	35
<hr/>	
Rosado Rioja Muga	17
Rosado Cresta Rosa	13
Rosado Castillo Mojardin DO Navarra	11
<hr/>	
Rueda Verdejo Castillo de Aza	11
Marqués de Riscal Verdejo	15
Blanco Barrica Rioja Muga	19
Chardonnay Enate	17
Martin Codax	17
<hr/>	
Upain	14
Gañeta	14
<hr/>	
Benjamin Codorniu	6
Anna Codorniu	16
Moet Chandon	44