

Origin Group Menu

Celebrate the season with our specially curated Christmas menu, perfect for groups of 9 or more. Whether it's a reunion of friends or an end-of-year staff party, enjoy a festive dining experience with a delicious selection of seasonal dishes, crafted to make your gathering unforgettable.

STARTER

Roasted Celeriac Soup (VG)

Apple, Sage Oil, Toasted Almonds, Truffle Oil

Duck & Pistachio Terrine

Fig Chutney, Pickled Onions, Watercress, Brioche Cracker

Beetroot Cured Salmon

Gin Cured Salmon, Horseradish, Pickles

MAIN

Roast Turkey Roulade

Duck Fat Roast Potatoes, Honey Glazed Parsnips, Brussel Sprouts, Pigs In Blankets, Cranberry Sauce, Homemade Gravy

Grilled Cod

Bisque, Mash Potatoes, Buttered Vegetables

Beef Wellington (supp. €5)

Duck Fat Roast Potatoes, Tenderstem Broccoli, Asparagus, Red Wine Sauce

Roast Goose Leg

Braised Red Cabbage With Apple And Bacon, Mashed Potato, Cranberry Red Wine Gravy

Pumpkin & King Oyster Mushroom Nut Roast (VG)

Roast Potatoes, Brussel Sprouts, Maple Glazed Parsnips, Cranberry Sauce, Vegan Jus

DESSERT

Festive Dessert Selection

Apple And Blackberry Crumble, Lemon Meringue Tart, Dark Chocolate Orange Tart, Selection of Spanish Turrón

Vegan Option: Poached Pear (VG)

Mulled Wine

add freeflowing beer, wine, soft drinks (2hrs) for €20pp

GROUP MENU
€48 PER PERSON

email info@originpalmanova.com for availability



Origen Menu Para Grupos

Celebra la temporada con nuestro menú navideño especialmente diseñado, perfecto para grupos de 9 personas o más. Ya sea una reunión de amigos o una fiesta de fin de año con el equipo, disfruta de una experiencia festiva con una deliciosa selección de platos de temporada, creados para hacer que tu reunión sea inolvidable.

PRIMEROS

Sopa de Apio Nabo Asado (VG)

Manzana, aceite de salvia, almendras tostadas, aceite de trufa

Terrina de Pato y Pistacho

Chutney de higo, cebollas encurtidas, berros, crujiente de brioche

Salmón Curado con Remolacha

Salmón curado en ginebra, rábano picante, encurtidos

SEGUNDOS

Roulade de Pavo Asado

Papas asadas en grasa de pato, chirivías glaseadas con miel, coles de Bruselas, pigs in blankets, salsa de arándanos, salsa casera

Bacalao a la Parrilla

Bisque, puré de papas, verduras con mantequilla

Solomillo Wellington (supp. €5)

Papas asadas en grasa de pato, brócoli tierno, espárragos, salsa de vino tinto

Pierna de Ganso Asada

B Repollo rojo estofado con manzana y tocino, puré de papas, salsa de vino tinto con arándanos

Nut Roast de Calabaza y Setas King Oyster (VG)

Papas asadas, coles de Bruselas, chirivías glaseadas con jarabe de arce, salsa de arándanos, jus vegano

POSTRE

Selección de Postres Festivos

Crumble de manzana y mora, tarta de merengue de limón, tarta de chocolate negro, selección de turrónes españoles

Opción Vegana: Pera Escalfada (VG)

agrega cerveza, vino y refrescos ilimitados (2 horas) por 20 € por persona

MENÚ PARA GRUPOS

€48 por persona

Envía un correo a info@originpalmanova.com para consultar las fechas



ORIGIN GRUPPENMENÜ

Feiern Sie die Saison mit unserem speziell zusammengestellten Weihnachtsmenü, perfekt für Gruppen ab 9 Personen. Ob ein Treffen mit Freunden oder eine Jahresend-Feier mit Kollegen – genießen Sie ein festliches kulinarisches Erlebnis mit einer köstlichen Auswahl an saisonalen Gerichten, die Ihre Zusammenkunft unvergesslich machen.

ERSTER GANG

Gebratener Knollensellerie Knollensellerie-Suppe (VG)

Apfel, Salbeiöl, geröstete Mandeln, Trüffelöl

Ente und Pistazienterrine

Feigenchutney, eingelegte Zwiebeln, Brunnenkresse, Brioche-Crisp

Gepökelter Lachs mit Roter Bete

Gin-gepökelter Lachs, Meerrettich, Essiggurken

ZWEITER GANG

Gebratene Putenroulade

Bratkartoffeln in Entenfett, mit Honig glasierte Pastinaken, Rosenkohl, "Pigs In Blankets", Preiselbeersauce, hausgemachte Soße

Gegrillter Kabeljau

Biskuit, Kartoffelpüree, gebuttertes Gemüse

Lendensteak Wellington (zzgl. €5)

Bratkartoffeln in Entenfett, zarter Brokkoli, Spargel, Rotweinsauce

Gebratene Gänsekeule

Geschmorter Rotkohl mit Apfel und Speck, Kartoffelpüree, Rotweinsauce mit Preiselbeersauce

Kürbisbraten und Austernpilzbraten (VG)

Bratkartoffeln, Rosenkohl, glasierte Pastinaken mit Ahornsirup, Preiselbeersauce, veganer Jus

DESSERT

Ferien-Dessert-Auswahl

Apfel-Brombeer-Streuselkuchen, Zitronen-Baiser-Torte, Zartbitterschokoladentorte, spanische Nougatauswahl

Vegane Option: Pochierte Birne (VG)

inklusive unbegrenzt Bier, Wein und Softdrinks (2 Stunden) für 20 € pro Person

GRUPPENMENÜ

€48 pro Person

E-Mail an info@originpalmanova.com für Verfügbarkeiten

