

CELEBRA TUS NAVIDADES CON SODEXO PRESTIGE

Sodexo Prestige te propone un menú de lujo, creado por su chef ejecutivo Pepe Rodríguez,

para que estas fiestas seas el perfecto anfitrión y tu mesa brille con luz propia

Madrid, 2014- Las navidades se convierten en las fechas perfectas para disfrutar de la alta gastronomía y para brillar con luz propia en todas y cada una de tus celebraciones. Para que seas el perfecto anfitrión y no falte de nada en tu mesa estas fiestas el equipo de **Sodexo Prestige**, liderado por el chef Pepe Rodríguez, proponen un menú basado en una sabia combinación de tradición navideña y modernidad.

Una selección de los mejores productos y el mejor servicio que hará que estas fiestas disfrutes de los mejores momentos con tu familia sin tener que preocuparte por nada gracias a la excelencia de **Sodexo Prestige** y el buen hacer de Pepe Rodríguez en los fogones.

“La Navidad es el momento perfecto para reunirse en torno a un menú especial, en este época se celebran las comidas y cenas más importante del año y no puede faltar detalle, desde los entrantes hasta el postre tienen que estar cuidados” comenta Pepe Rodríguez, chef ejecutivo de la marca que propone un menú que *“puede empezar con unas Ostras de Arcade sobre crema de la huerta y gelée de nuestro escabeche de perdiz, una Crema de castaña, con pichón y foie gras, una Ensalada de lombarda, pasas, y piñones con tartar de carabinero y caviar de arenque, un Caldo de navidad con regalo de pepitoria o Vieiras a la sartén sobre crema de turrón y boletus”*. *“En general, los mariscos y los caldos, son muy adecuados para comenzar”*, asegura Pepe.

Además, para estos primeros platos, Pepe sugiere que estén maridados con un Albariño, un vino con matices florales, fresca y muy redondo en boca, que *“aportará el punto justo de acidez para disfrutar de la exquisita materia prima”*, añade.

Los platos principales tienen como protagonistas los mejores pescados y carnes. *Rodaballo con foie gras asado, uva Gewurztraminer y mantequilla, Pez San Pedro con alcachofitas y langostinos, Besugo asado con mejillones y crema al hinojo confitado, Salmonete rojo coronado por su paté con patatas azafranadas*. Son las recetas de

pescado que el equipo de **Sodexo Prestige** recomienda, todo ello acompañado de un Albariño como el vino perfecto para estos platos.

Las propuestas para carnes se decantan *por la Pintada rellena de selección de frutas de Navidad con patata a la vainilla, el Cordero asado lacado acompañado de boletus y cebollitas, y Paletilla de cabrito glaseada con espuma de patata y ceviche de verduritas*

Para la Pintada Pepe Rodríguez propone un Rioja que *“nos ofrece una buena estructura, aromas de frutos del bosque y el toque avainillado del roble que aportan matices complementarios a los ingredientes del plato”* explica el chef.

El cordero o el cabrito ven potenciado su sabor por el Ribera del Duero que, si bien es más suave de inicio, tiene un buen paso en boca y con el justo punto de acidez y alcohol que contribuya a limpiar la untuosidad del asado.

Para finalizar este menú de fiesta, no puede faltar una selección de los mejores de postres, *Pestiños baby rellenos de crema de pasas y mandarinas con helado de café, Verbena de chocolates especiados y mouse de turrón, Sopa de limón con su borracho y esencia de coco, y Granizado de manzana con helado de requesón y gelè de miel alcarreña*

Para acompañarlos, lo mejor sería hacer una elección de cualquiera de los grandes vinos dulces de la vieja Europa: un Oporto Vintage, un Tokaji, el Sauternes...

Una propuesta de menú con la que sorprenderás a los paladares más exquisitos y les dejarás el recuerdo de unas navidades perfectas.

Sobre Sodexo Prestige:

Sodexo Prestige es la división de Sodexo dedicada a ofrecer servicios de alta restauración en eventos que van desde la gestión de restaurantes y espacios únicos, celebraciones corporativas, hasta la organización de grandes acontecimientos deportivos y culturales. A nivel internacional, Sodexo Prestige ha gestionado entre otros, grandes eventos como el Rally Dakar, las Olimpiadas de Londres 2012, las carreras de Ascot, el Tour de Francia, y durante los últimos 26 años, el Roland Garros. En nuestro país, la compañía ha gestionado eventos como los Juegos Olímpicos de Barcelona en 1992, el Mutua Madrid Open o la America's Cup de vela celebradas en 2006 y 2007 en Valencia.

Fundado en 1966 por Pierre Bellon Sodexo es el líder mundial en servicios que mejoran la Calidad de Vida, un factor esencial en el desempeño diario de las organizaciones y las personas. Presente en 80 países, Sodexo da servicio a 75 millones de consumidores cada día. El éxito de Sodexo y su desempeño se basan en su independencia, modelo de negocio sostenible y su habilidad para desarrollar y reforzar el compromiso de sus 428.000 empleados en todo el mundo.

Para más información sobre Sodexo Prestige:

GLOBALLY 91 781 39 87

Fatima Galán fatima.galan@globally.es

María Ruíz maria.ruiz@globally.es