

Menús para grupos

En [Mongastronomic](https://mongastronomic.com) nos especializamos en menús para grupos, así que, si estás buscando un lugar en Madrid donde compartir y a la vez degustar buena comida con tus amigos, familiares o compañeros, este es el lugar indicado.

Lo imprescindible para nosotros no es la elegancia en la comida, sino que se sientan bienvenidos, amados y bien alimentados en nuestro restaurant.

Es por esta razón que te daremos a conocer algunas opciones de menús de grupos para que vengas a disfrutar de una buena comida junto a tus acompañantes, en nuestras instalaciones.

10 opciones de menús para grupos ¡Deliciosas!

Ya sean grupos de secundaria, estudiantes universitarios, compañeros de la empresa, familiares o grupos de amigos, a continuación, te mostraremos varias opciones de cocina que de seguro te encantarán.

1- Pasta Penne horneada abundante



Este plato alimenta a un ejército. A casi todo el mundo le gusta la pasta cordial, fornida y con queso. Se sirve con un poco de pan de ajo y una ensalada.

2- Cacerola de desayuno con tocino y queso gruyere

¡A todos les gusta comer el desayuno también en la cena! Es ideal para tu próxima reunión de empresas. Su profundo sabor y hermoso color proviene del tocino, cebollas, ajo, col rizada, pimientos rojos asados y quesos gruyere y parmesano.

Información adicional importante

Es naturalmente libre de gluten.

3- Carne jugosa picada en trozos pequeños

Esta carne de cocción lenta es una de las cenas favoritas, y adicionalmente económicas, para grupos grandes. Son fáciles, asequibles, deliciosas y pueden ser personalizadas según las preferencias de cada persona.

4- Espagueti de pollo

Es cremoso, sabroso y llena bastante al comensal. Esta receta hace fácilmente dos platos de 8x8 o un plato muy completo de 9x13. ¡Es una gran idea para la cena que alimentará a un grupo de personas!



5- Deslizadores (pan) de jamón y queso

Estas son realmente una de nuestras recetas de grupo preferidas. Son económicas para los que la degustan y perfectas para hacer en cantidades masivas.

Lo mejor de esta receta es que a los adultos le encanta, y a los niños ¡mucho más!

6- Albóndigas italianas al horno

Las albóndigas son bastante sencillas pero deliciosas. Se pueden usar sobre espaguetis, o bien, estirarlas más y hacer sándwiches exquisitos.

7- Sándwiches de queso a la parrilla con salsa francesa de cocción lenta

Esta receta es bastante elaborada. Aunque se puede hacer la carne con antelación, los sándwiches deben comerse por los grupos, poco después de ser ensamblados.

8- Sopa de papas con queso cheddar y tocino en olla de cocción lenta

Esta maravillosa y reconfortante sopa de patatas con queso cheddar y bacon, hace que rápidamente todo el restaurant huela increíble y sea muy acogedora la visita, después de que se cocine lentamente todo el día. **Llena y complace a la multitud.**

9- Cazuela de pollo parmesano

Esta receta es una de las más populares del restaurant desde hace bastante. Probablemente porque a pesar de no ser tan elaborada, a todos les gusta.



¿Cómo se sirve al grupo?

Después de hornear la cazuela, se sirve sobre un poco de pasta.

10- Envoltorios de pollo y tocino del suroeste

Tocino, pollo marinado a la parrilla, dos tipos de queso, lechuga y tomates envueltos en una tortilla con [salsa ranchera](#). **¿Qué es lo que no les puede gustar del Envoltorio de Tocino y Pollo del Suroeste? Es una explosión de sabores.**

Otras opciones de menús grupales para disfrutar

Además de las opciones que proporcionamos anteriormente, **también tenemos para ti un apartado con otras un poco distintas, pero igual de exquisitas en cuanto a sabor y contenido.**

1- Ravioles carnosos horneados (lasaña falsa)

¡Esta lasaña falsa es deliciosa, se puede hacer con días de antelación, y alimenta a muchas personas! Es una de las favoritas para la cena de amigos o compañeros de trabajo.

Ventajas de los ravioles carnosos horneados

Es muy fácil de hacer, tiene un muy buen relleno, y es amigable con el congelador. **A los niños les encanta esta comida. ¡A quién engañamos, a todas las edades les encanta esta comida!**

2- Deslizadores (pan) de queso parmesano, con cocción lenta

Aquí hay otra opción de comida con un súper sabor, para grupos de personas. **Con esta tendrás una de tus comidas favoritas para una noche ocupada.** Convertirlos en sándwiches es una gran manera de estirar la mezcla de pollo y alimentar a más personas.

3- Enchiladas de pollo con queso y frijoles negros

Si quieres ir hacia lo nutritivo, estas enchiladas son realmente muy buenas para ti. **Con el pollo, el queso, los frijoles, las verduras y las tortillas de trigo integral, obtendrás proteínas magras, fibra, vitaminas y minerales.**

¿Cómo se sirve para niños?

En caso de que también asistan niños, es probable que se les deba quitar un poco de sabor en cuanto a las especias, para que su comida no sea tan cargada.

4- Asado de olla, de cocción lenta

Este asado es maravilloso de verdad, y su sabor te dejará con ganas de más. Junto con un poco de pan de sándwich de trigo casero para mojar la salsa, podría ser la comida favorita de todos los comensales.

¿Con que se puede acompañar este asado de olla?

Una de las bebidas que más combinan con el asado de olla es la “Crock pot calabaza especias latte” y te aseguramos que es un placer total para la multitud. Sin mencionar que hace que el restaurante huela de maravilla.

5- Avena horneada con manzana y canela



¡Este platillo siempre será divertido para un grupo! La avena horneada con manzana y canela es un gran aperitivo para empezar. **No sólo los ingredientes son accesibles y las instrucciones de montaje simples, sino que a la gente le encanta esta receta.**

6- Sopa de tortilla vegetariana

¡Esta maravilla es una olla que está llena de sabor! Y adicionalmente también tiene la ventaja de que es vegetariana, y de esta manera se complace a todas las preferencias gastronómicas.

Esta combinación rica en ingredientes y sabores de seguro impresionará a tus compañeros de trabajo, tu familia y tus amigos.

7- Carne balsámica desmenuzada, con cocción lenta

Todos, desde los 5 a los 70 años, devoran este tierno y sabroso plato de carne. **Se puede servir con puré de papas o patatas (y por supuesto verduras y fruta), lo cual resulta perfecto para toda esa salsa extra restante.**

También, se puede jugar fácilmente con la Carne Balsámica Desmenuzada de Cocción Lenta, presentándola en mini rollos de trigo, como sándwiches de "salsa francesa". Una gran idea para lograr que un grupo grande deguste de este increíble sabor.

8- Mini pizzas de frutas

¿Buscas opciones para el postre? Esta es una de ellas, y es fabulosa si se quiere servir a una gran multitud. **Son bastante fáciles de preparar, y lo mejor de ellas es que sin importar la edad, todas las edades las disfrutan.**



¿Cómo se sirven las mini pizzas de frutas?

Cada persona hace de las suyas para poder elegir lo que va en su pizza de frutas. ¡Es una forma divertida de envolver una reunión de grupo!

¿Dónde asistir para disfrutar menús de grupos?

Finalmente, te invitamos a que asistas a nuestras instalaciones con tu grupo de trabajo de tu empresa, tus amigos, tu familia, o cualquier grupo que quiera pasar un buen momento y comer algo delicioso con nuestros menús para grupos.

No te arrepentirás, ya que sin duda pasarán un rato agradable, mientras disfrutan de todas estas comidas que te hemos comentado, o bien, de cualquier otro de nuestros platillos.