



Accede a los apartados...

- [Inicio](#)
- [Recetario](#)
- [Aprende a cocinar](#)
- [Cultura gastronómica](#)
- [Restaurantes](#)
- [* Webs que alimentan](#)
- [Actualidad](#)
- [Especiales](#)
- [Boletín](#)
- [Foro](#)
- [Publicidad](#)

Nuevos usuarios

ser usuario registrado
tiene muchas
ventajas
Regístrate!

FORO *hey*
aprende, comparte,
participa!!



Vuela cuando quieras

lastmi

RESTAURANTES

ØLSEN: NAVIDADES CON CALOR ESCANDINAVO

Disfruta de sus noches nórdicas y sus sesiones musicales en la zona de en el lounge de la planta inferior

El restaurante Ølsen (c/ Prado, nº 15. Tel. 91 429 36 59) nos invita a pasar unas navidades diferentes, en pleno centro de Madrid, disfrutando de la gastronomía de los países nórdicos: Dinamarca, Noruega, Suecia, Finlandia e Islandia. Además del restaurante, que incorpora una zona de relax y un espectacular Vodka-Bar donde elegir entre 80 vodkas diferentes y una gran variedad de cócteles, Ølsen cuenta en la planta inferior con dos salones independientes con barra propia y con capacidad entre 15 y 70 personas.

De cara a la Navidad, Ølsen presenta sus noches-nórdicas: se trata de sesiones musicales para que los clientes disfruten, en la zona de relax, situada a la entrada del restaurante y en el lounge de la planta inferior, de la música seleccionada en un ambiente cosmopolita. Se puede solicitar el programa en el restaurante.

También, pensando en las próximas fiestas y en los almuerzos y cenas que tendremos que organizar, Robert Schlaefle y Germán Martitegui, propietario y chef del restaurante respectivamente, proponen, además de la carta, menús a partir de 15 € al mediodía y a partir de 30 € por la noche, que incluyen dos platos y un postre a elegir entre tres opciones. También han diseñado un menú navideño Ølsen compuesto por un blini de maíz con salmón ahumado, nata agria y ensalada de mache y manzanas; pavo glaseado al vino tinto con frutas secas y puré de batatas; y tarta de peras al vino tinto con almendras y helado. Este menú que se puede encargar para un máximo de 25 personas (en el salón privado) incluye vino blanco, vino tinto, refrescos, cervezas, agua y café por 40 €.

Para un máximo de 70 personas existe la posibilidad de organizarlo tipo cóctel, empezando por un surtido de todos los smorebrods, patés, blinis, sushi, etc. presentados en bufé. Como platos principales podemos elegir entre cuatro propuestas calientes servidas en cazuelas como: risotto con hongos, aceite de trufas y pickles de mango; bondiola de cerdo con batatas; salmón ahumado sobre ragmunk; y pollo al estragón sobre puré de patata y naranja. Este menú se puede enriquecer con unos canapés de recepción que se servirían antes del bufé y que nos permitirán probar más sabores nórdicos, especialidad de Ølsen, y con una mesa de postres con 7 especialidades para que cada uno elija la que más le guste. Este menú se puede contratar a partir de 25 €. Y para seguir la fiesta se puede contratar barra libre.

Ølsen abre todos los días de la semana, excepto los lunes, de 12:00 del mediodía a 2:00 de la mañana. Los viernes y sábados la cocina permanece abierta hasta las 12:30 horas. Además tanto en Nochebuena como en Nochevieja, Ølsen estará abierto al público y sus reservados preparados para albergar cualquier celebración.

Fuente: Acción y Comunicación