



M E N Ú D E  
C E L E B R A C I O N E S n º 1

**APERITIVOS CENTRO MESA**

Ensalada de Manzana Verde, Queso de cabra, Champiñón con bacon crujiente y crutons a la vinagreta de manzana

Tosta de Sobrasada Mallorquina con Cebolla caramelizada y queso Brie

Dúo de croquetas: Pollo con Puerro / de Morcilla con Pera

Puntillita a la Andaluza

**PLATO PRINCIPAL**

Solomillo de cerdo asado con patatas Gajo y Verduritas

O

Timbal codillo asado sobre patata panadera y manzana asada

O

Suprema de salmón al papillote con verduritas y patata sobre camita de hinojo

**POSTRES**

Coulant de Chocolate con helado de Vainilla

O

Tarta de celebración al gusto con Helado

**BODEGA**

Tinto Joven Roble D.O. Alicante

Blanco Verdejo D.O. Rueda

Agua Mineral , Refrescos, Cervezas

Café o Infusiones

Precio: 37,00€/persona (10% I.V.A. incluido)

\*surtido de ibéricos de Salamanca:4€ por pax.

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre



C E L E B R A C I O N E S n º 2

**APERITIVOS CENTRO MESA**

Bocaditos de Ensaladilla rusa con huevas de Salmón sobre Regañá

Ensalada de Salmón Ahumado, aguacate, naranja, Apio y frutos secos

Verrine de tabulé

Berenjenas a la Miel

Pincho de gambas al Ajillo con tomatitos Cherry

**PLATO PRINCIPAL**

Lagarto de cerdo Ibérico con ciruelas y la reducción de Moscatel con y crema de patata trufada  
O

Carrilleras de Ternera Estofadas al vino con Parmentier de Patata y tomatitos Cherry asados

O

Tiradito de Lubina en Vinagreta de Cítricos guarnición

**POSTRES**

Tarta de Manzana sobre crema Inglesa

O

Tarta de celebración al gusto con Helado

**BODEGA**

Tinto Joven Roble D.O. Alicante

Tarima Blanco D.O. Alicante

Agua Mineral , Refrescos, Cervezas

Café o Infusiones y Cava Brut Nature

Precio: 40,00€/persona (10% I.V.A. incluido)

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre



M E N Ú D E  
C E L E B R A C I O N E S n 3

**APERITIVOS CENTRO MESA**

Bocaditos de Ensaladilla rusa con huevas de Salmón sobre Regañá

Verrine crema de Puerros con escabeche de mejillones

Surtido de Quesos con Fuet y tomatitos Cherry

Cucharadita de Escalibada con Melva Canutera

Dúo de croquetas: Boletus con Jamón Ibérico / Queso Gorgonzola con Pera

**PLATO PRINCIPAL**

Confit de Pato en Salsa de Naranja y Soja

O

Pierna de cordero rellena c/ patata asada a las hierbas

O

Suprema de Merluza a la vinagreta de alcaparras con verduritas asadas a la llama

**POSTRES**

Eclair al gusto sobre tierra de chocolate

O

Tarta al Gusto c/ Brocheta de Frutas bañadas en Chocolate caliente.

**BODEGA**

Tinto Crianza D.O. Rioja

Blanco Verdejo D.O. Alicante

Agua Mineral , Refrescos y Cervezas

Café o Infusiones y Cava Brut Nature

Precio: 44,00€/persona (10% I.V.A. incluido)

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre



**M E N Ú D E**  
**C E L E B R A C I O N E S n 4**

**APERITIVOS CENTRO MESA**

Verrine gazpacho de remolacha con queso de cabra y frutos secos

Tosta de Sobrasada Mallorquina con Cebolla caramelizada y queso Brie

Croquetas de merluza con gambas // Croqueta de Morcilla y manzana (2u.)

Puntillita a la Andaluza

Cazón en Adobo

**PRINCIPAL**

Degustación de Arroces : Arroz Señoret y costillas de cerdo ibérico con verduras

**POSTRES**

Finger de mango y maracuyá

O

Tarta al Gusto c/ helado

**BODEGA**

Tinto Joven D.O. Alicante

Blanco D.O. Rueda

Cerveza, refrescos, Agua Mineral y Café o Infusiones

Precio: 36,00€/persona (10% I.V.A. incluido)

\*Suplemento Negro con Calamarcitos y Ajetes, Arroz de Rape y Almejas o Conejo con Caracoles: 3€

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre



## **MENU NIÑOS 1**

### **ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA**

Plato de jamón y queso , Croquetas de Pollo, Pinchos de tortilla española, cuadraditos de pizza

### **PLATO PRINCIPAL**

Arroz a Banda

O

Escalope de Pollo

O

Lasaña a la Boloñesa

### **POSTRE**

Tarta al Gusto

Refrescos

Precio: 20,00€/persona (10% I.V.A. incluido)

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre



### **ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA**

Nuggets de pollo , empanadillas de Jamón y Queso, cuadraditos de pizza, Nachos con Guacamole

### **PLATO PRINCIPAL**

Canelones de Pollo con paté y bechamel

O

Milanesa de Ternera

O

Arroz Señoret

### **POSTRE**

Tarta al Gusto

Refrescos

Precio: 24,00€/persona (10% I.V.A. incluido)

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre



## SUPLEMENTOS OPCIONALES

\*Precio especial copa combinados nacionales: 5€ . (tickets)

BARRA LIBRE

OPCIÓN A: (Precio barra libre por persona y hora, mínimo 50pax)

LAS DOS PRIMERAS HORAS: 15€/persona

3ª HORA: 6€/persona

SE SERVIRAN SOLO PRIMERAS MARCAS.(CONSULTAR PRESUPUESTO CON BEBIDAS PREMIUM)

OPCION B: (Precio por botella, mínimo 3 botellas)

PRECIO POR BOTELLA : 50€:

ESTA OPCIÓN LLEVA INCLUIDO 10 REFRESCOS, HIELO Y SERVICIO DE CAMAREROS.

MARCAS:WHITE LABEL, J&B,BEEFETER,LARIOS,BRUGAL,BARCELO,ABSOLUT,LICORES SIN ALCOHOL, PACHARAN, BAILEYS.

\* Decoración floral de mesas básica : Incluida. Consultar suplemento arreglo floral extra desde 16€.

\*Minuta: 1€

\*Los menús Incluye 2h Animación Gratuita a partir de 50 comensales adultos: Un animador cada 10 niños. Se puede escoger entre pintura facial con manualidades (grupos pequeños), talleres: mascarar, maquillaje, manualidades, fotocall, globoflexia, Jincana, búsqueda de tesoro, juegos infantiles, paracaídas, etc....

\*Animación 2h 1 animador (máximo 10 niños):110€, 2 Animadores 180€

Animación 3h 1 Animador: 140€, 2 Animadores 230€

\*Mesas dulces de chuches desde 16€/niño.

Disponemos de oferta alternativa: Photocall, Talleres, Mesas dulces, Disc-jockey, Decoración ambientes,

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre



Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre