



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 Granny Smith, Queso de cabra, Champiñón y crujiente de bacon 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 Ibérico asado con patatas Gajo y Verduritas

O

Timbal codillo estofado sobre patata panadera y gajos de manzana

O

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

POSTRES

Sol de Maracuyá

o

Tarta de Comunión al gusto c/ helado de Vainilla

BODEGA

Tinto Joven Roble D.O. Alicante

Blanco joven D.O. Alicante

Agua Mineral , Refrescos, Cervezas, Cava Brut Nature o Sidra

Café o Infusiones

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

(Precios sujetos a variaciones según mercado)

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



M E N Ú D E
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

Cecina Ahumada de vaca con queso curado de Oveja

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

Berenjenas a la Miel

Calamares a la andaluza

PLATO PRINCIPAL

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

Carrilleras de Ternera Estofadas al Oporto con Parmentier de Raíces y tomatitos Cherry asados

O

Tiradito de Lubina en Vinagreta de Cítricos y Verduras y patatas gajo

POSTRES

Sablé con cítricos y chocolate con leche

O

Tarta de celebración al gusto con Helado

BODEGA

Tinto Cza. D.O. Ribera Duero

Vino Blanco Joven Verdejo D.O. Ribera Duero

Agua Mineral, Refrescos, Cervezas

Café o Infusiones y Cava Brut Nature o sidra

Precio: 39,00€/persona (10% I.V.A. incluido)

(Precios sujetos a variaciones según mercado)

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



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

APERITIVOS CENTRO MESA

Verrine crema de Puerros con escabeche de mejillones

Croquetitas de boletus y croquetas de jamón

Surtido de Quesos con Fuet y tomatitos Cherry

Tosta de cebolla caramelizada con foie

Merlucitos en tempura con mayonesa de Ajo negro

PLATO PRINCIPAL

Confit de Pato en Salsa de Naranja y Soja

O

Medallón de 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

O

Entrecote de ternera al gusto con patata asada y espárragos trigueros

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. Rueda

Agua Mineral , Refrescos y Cervezas

Café o Infusiones y Cava Brut Nature

Precio: 43,00€/persona (10% I.V.A. incluido)

(Precios sujetos a variaciones según mercado)

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



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

APERITIVOS CENTRO MESA

Bocaditos de Ensaladilla rusa con huevas de Salmón sobre Regañá

Tosta de focaccia con escalibada y Ventresca de atún

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

Puntillita a la Andaluza

PRINCIPAL

Degustación de Arroces : Arroz negro con chipirón y ajetes y Lagarto de cerdo ibérico con verduras

POSTRES

Flor de coco con naranja

O

Tarta al Gusto c/ helado

BODEGA

BODEGA

Tinto Crianza D.O. Rioja

Blanco Verdejo D.O. Rueda

Agua Mineral , Refrescos y Cervezas

Café o Infusiones y Cava Brut Nature

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

(Precios sujetos a variaciones según mercado)

Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



MENU NIÑOS 1

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

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

PLATO PRINCIPAL

Arroz a Banda

O

Escalope de Pollo

O

Lasaña a la Boloñesa

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. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



MENU NIÑOS 2

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

Nuggets de pollo , , cuadraditos de pizza, Nachos con queso

PLATO PRINCIPAL

Canelones de Pollo con paté y bechamel

O

Milanesa de Ternera

O

Arroz Señoret

POSTRE

Tarta al Gusto

Refrescos

Precio: 25,00€/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. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



SUPLEMENTOS OPCIONALES

*Precio especial copa combinados nacionales: 5,50€ . (tickets)

BARRA LIBRE 2 HORAS

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 8 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 20€.

*Minuta: 1€

*Los menús Incluye 2h Animación Gratuita a partir de 50 comensales: 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):120€, 2 Animadores 180€

Animación 3h 1 Animador: 150€, 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. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.



Bodega: Se servirá al inicio del servicio, una vez los comensales se hayan sentado y finalizará con el servicio de postre. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva.