

MENÚ INFANTIL

**A ELEGIR UN PRIMER PLATO Y UN SEGUNDO*

PRIMEROS

- Croquetas de jamón.
- Pasta boloñesa.

SEGUNDOS

- Escalope de ternera con patatas.
- Hamburguesa de ternera con beicon y patatas.

BEBIDA + POSTRE

PRECIO: 21,00 €/pax. (+ 10% IVA)

MENÚ BAUTIZOS #UNO

DE ENTRADA (OPCIONAL)

- Espuma de aguacate con gambas y petazeta.
 - Lingote de foie sobre pan genovés.
 - Cesta de tacos de queso manchego.
 - Brocheta de encurtidos.
 - Bombas de queso con frambuesa.
 - Saquitos de marisco con salsa tártara.
- Torpedo de langostino con salsa romescu.
 - Burritos de cochinita pibil.

PRIMER PLATO DEGUSTACIÓN

- Ensalada de queso de cabra con frutos.
 - Risotto de boletus.
- Hojaldre de salmón, puerros y setas.

SORBETE DE MOJITO

SEGUNDO PLATO DEGUSTACIÓN

- Timbal de verduras con queso parmesano.
- Hojaldre de lubina con farsa de gambas.
- Medallón asado de cordero relleno de jamón.

PARA TERMINAR

- Tarta tres chocolates y helado tropical.
- Café e infusiones.

BODEGA

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino tinto D.O. Rioja.
- Cerveza, agua mineral, refrescos.

PRECIO: 38,00 €/pax. (+ 10% IVA).

PRECIO CON CÓCTEL DE RECEPCIÓN: 48,00 €/pax. (+ 10% IVA).

** Duración de 120 min.*

** Suplemento de cava: 3,00 €. por persona (obligatorio para todos los comensales).*

MENÚ BAUTIZOS #DOS

DE ENTRADA (OPCIONAL)

- Espuma de aguacate con gambas y petazeta.
 - Lingote de foie sobre pan genovés.
 - Cesta de tacos de queso manchego.
 - Brocheta de encurtidos.
 - Bombas de queso con frambuesa.
 - Saquitos de marisco con salsa tártara.
- Torpedo de langostino con salsa romescu.
 - Burritos de cochinita pibil.

PRIMER PLATO DEGUSTACIÓN

- Salpicón de marisco.
- Nuestro pulpo a feira.
- Arroz meloso de marisco.

CHUPITO ALTO DE SORBETE DE MOJITO

SEGUNDO PLATO DEGUSTACIÓN

- Soldaditos de Pavia con salsa tártara.
- Calabacín con cebolla caramelizada y patata paja.
- Solomillo de ibérico con salsa española.

PARA TERMINAR

- Tarta tres chocolates y helado tropical.
 - Café e infusiones.

BODEGA

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino tinto D.O. Rioja.
- Cerveza, agua mineral, refrescos.

PRECIO: 42,00 €/pax. (+ 10% IVA).

PRECIO CON CÓCTEL DE RECEPCIÓN: 52,00 €/pax. (+ 10% IVA).

* Duración de 120 min.

* Suplemento de cava: 3,00 €. por persona (obligatorio para todos los comensales).

MENÚ BAUTIZOS #TRES

DE ENTRADA (Seleccionar DOS de cada grupo)

GRUPO A - FRÍOS

- Cogollos de Tudela con bonito del norte.
- Ensalada de queso de cabra y vinagreta mil flores.
 - Ensalada de bacalao al estilo del Chef.
 - Surtido de ibéricos.
- Espuma de aguacate con langostinos.

GRUPO B - CALIENTES

- Hojaldre de salmón, puerros y setas.
- Brandada de bacalao sobre patata con frambuesa.
- Atillo de frutos del mar con salsa mediterránea.
 - Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.
 - Croquetas de boletus y langostinos.
 - Calamares a la andaluza.

SORBETE DE MOJITO

CARNE & PESCADO (ELEGIR UNO)

- Lomo de salmón con salsa tártara, y su guarnición.
- Láminas de cordero lechal relleno con su guarnición.

PARA TERMINAR

- Tarta tres chocolates y helado tropical.
 - Café e infusiones.

BODEGA

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino tinto D.O. Rioja.
- Cerveza, agua mineral, refrescos.

PRECIO: 45,00 €/pax. (+ 10% IVA).

* Duración de 120 min.

* Suplemento de cava: 3,00 €. por persona (obligatorio para todos los comensales).

MENÚ BAUTIZOS #CUATRO

DE ENTRADA (Seleccionar DOS de cada grupo)

GRUPO A - FRÍOS

- Cogollos de Tudela con bonito del norte.
- Ensalada de queso de cabra y vinagreta mil flores.
 - Ensalada de bacalao al estilo del Chef.
 - Surtido de ibéricos.
- Espuma de aguacate con langostinos.

GRUPO B - CALIENTES

- Hojaldre de salmón, puerros y setas.
- Brandada de bacalao sobre patata con frambuesa.
- Atillo de frutos del mar con salsa mediterránea.
 - Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.
 - Croquetas de boletus y langostinos.
 - Calamares a la andaluza.

SORBETE DE MOJITO

CARNE & PESCADO (ELEGIR UNO)

- Lubina gratinada con salsa de cava, y su guarnición.
- Entrecot a la parrilla de carbón, con su guarnición.

PARA TERMINAR

- Tarta tres chocolates y helado tropical.
 - Café e infusiones.

BODEGA

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino tinto D.O. Rioja.
- Cerveza, agua mineral, refrescos.

PRECIO: 48,00 €/pax. (+ 10% IVA).

* Duración de 120 min.

* Suplemento de cava: 3,00 €. por persona (obligatorio para todos los comensales).

MENÚ BAUTIZOS #CINCO

DE ENTRADA (Seleccionar DOS de cada grupo)

GRUPO A - FRÍOS

- Cogollos de Tudela con bonito del norte.
- Ensalada de queso de cabra y vinagreta mil flores.
 - Ensalada de bacalao al estilo del Chef.
 - Surtido de ibéricos.
- Espuma de aguacate con langostinos.

GRUPO B - CALIENTES

- Hojaldre de salmón, puerros y setas.
- Brandada de bacalao sobre patata con frambuesa.
- Atillo de frutos del mar con salsa mediterránea.
 - Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.
 - Croquetas de boletus y langostinos.
 - Calamares a la andaluza.

SORBETE DE MOJITO

CARNE & PESCADO (ELEGIR UNO)

- Merluza al estilo Bermeo con su guarnición.
- Solomillo a la parrilla de carbón, y su guarnición.

PARA TERMINAR

- Tarta tres chocolates y helado tropical.
 - Café e infusiones.

BODEGA

- Vino blanco D.O. Rueda.
- Vino tinto D.O. Rioja.
- Cerveza, agua mineral, refrescos.

PRECIO: 52,00 €/pax. (+ 10% IVA).

* Duración de 120 min.

* Suplemento de cava: 3,00 €. por persona (obligatorio para todos los comensales).

CONDICIONES

EL PRECIO QUE SE ENCUENTRA DEBAJO DE CADA MENÚ INCLUYE:

- Gastronomía, Bodega y Menaje (fijada en los menús). Este servicio es en exclusividad.
- Servicio de Sala y Cocina.
- Los precios anteriormente descritos se refieren a menús con un mínimo de 50 personas.
Para eventos de menos de 50 invitados, se cobrará un suplemento de 5,00 €/pax. + IVA.
- Estos precios se aplicarán en condiciones generales. Dependiendo del espacio y de las peculiaridades del evento, estos precios podrán sufrir modificaciones.
- Montaje estándar en mesas de 10 comensales, para menús sentado.

OTRAS PARTIDAS NO INCLUIDAS EN LOS PRECIOS ANTERIORES:

- Combinados de alcohol, coctelería o barra libre (en hoja anexa).
- Servicio de Barra de copas post almuerzo/cenas sin barra libre.
- Servicio Camarero: 150,00 €. + IVA/camarero (sujeto a disponibilidad del espacio post almuerzo/cena).
- Estancia mínima de 1 hora y máximo 3 horas: 300,00 €. + IVA. Cada hora adicional será de 100,00 €/hora + IVA (sujeto a disponibilidad del espacio post almuerzo/cena).
- Servicio de DJ- 150€/hora (sujeto a disponibilidad del espacio post almuerzo/cena).
- 7.27 €/Combinado + IVA.
- 3.18 €/Refresco + IVA.
- Servicio de tickets: Mínimo 50 unds. 318.18 €. + IVA.
*NOTA: Dicho servicio tendrá que ser autorizado por su gestor comercial.
- Canon de espacio (si no se llega al mínimo de personas).
- Días de montaje previo.
- Fotógrafo.
- Disc jockey y otros espectáculos.
- Centros florales.
- Minutas, meseros y protocolos.

Todos estos conceptos deberán pedir presupuesto a la hora de contratar cualquier servicio de gastronomía.

CONFIRMACIÓN DEL EVENTO

Mediante mail indicándonos sus datos de facturación, o el envío de un primer presupuesto que deberán devolvernos firmado junto con el justificante de pago de 500,00 €. (IVA incluido) en concepto de señal aceptando dicho servicio.

FORMA DE PAGO:

- 500 €. en concepto de pago y señal a la firma del contrato.
- Resto mediante transferencia bancaria 3 días antes del evento.
*En caso de anulación del evento/servicio no se devolverá el importe de la señal.
- Fecha límite para la confirmación del menú, y número de comensales: 10 días antes de la realización del acto. Dicha cantidad confirmada 10 días antes, será la mínima a facturar.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

El cliente podrá cancelar la celebración del evento con anterioridad a la celebración del mismo de acuerdo con la siguiente política de cancelaciones:

- 1) Diez días o más de anterioridad del evento: Pérdida de la fianza o señal abonada por el cliente.
- 2) Entre diez y cinco días de anterioridad al evento: Penalización equivalente al 50 % del evento contratado, calculado sobre las bases de los datos suministrados por el cliente.
- 3) Cinco días o menos de anterioridad al evento: Penalización equivalente al 75% del evento contratado.

INFORMACION IMPORTANTE

- Los espectáculos con fuego, pirotecnia, animales salvajes o que pongan en riesgo la seguridad de los invitados, no están permitidos bajo ningún concepto y no se hacen excepciones.
- Todo el material dejado después del evento será desechado.