

Coctail de Bienvenida

• Todos los menús que ofertamos llevan incluido un pequeño cóctel de bienvenida que se detalla mas adelante pudiendo este ser ampliado y que se servirá en nuestras terrazas junto a los jardines.

• Por supuesto, en todos nuestros menús se pueden realizar pequeños cambios que el cliente nos proponga para adaptarlo a sus gustos. Si nuestra oferta no se ajusta a su idea, consúltenos e intentaremos complacerle.

▪ Asimismo, nuestra oferta incluye en el precio reflejado en cada menú los siguientes conceptos:

- Menús personalizados para cada invitado
- Fundas de silla para comensales adultos (solo en nuestra carpa)
- Decoración floral natural en las mesas
- Espada de Comunión para el niño protagonista
- Servicio de ANIMACIÓN INFANTIL (parque infantil, castillo, globoflexia)
- Verbena para los adultos (salones equipados con música de baile)

PRECIOS con IVA INCLUIDO

Cambios en tipos de Iva supone cambios en precio

Barra Libre

Botellas y Refrescos: 60 €/unid.

- En la barra libre no se incluyen bebidas de reserva.

- La hora de salida de la comida sera a las 7.00
- La hora de salida de la cena sera a las 3.00

* Consultar para otros horarios

Forma de pago:

A la reserva del evento 200 €. Esta cantidad servirá de indemnización en el supuesto de que el acuerdo no se llevase a su fin.

Pago del **50%** de la celebración la misma semana del evento.

El resto al finalizar el servicio

PRECIOS con IVA INCLUIDO

Cambios en tipos de Iva supone cambios en precio

Con todos nuestros menus servimos a su llegada bebidas y aperitivos (patatas, aceitunas y frutos secos) durante aproximadamente 15 minutos, si quiere puede ademas contratar los siguientes servicios:

- Coctail de Bienvenida 6 €/persona

Patatas Chips Artesanas

Aceitunas Gordales con Pepinillo

Almendra Marcona

Mojama de Almadraba

Surtido de Canapés

Cucharillas de Queso con Membrillo

Cucharillas de Salmón y Caviar

Cerveza, Vinos y Refrescos

- Coctail de Bienvenida 10 €/persona

Todo lo anterior más :

Bolitas de Queso

Dátil con Bacón

Croqueta de Ibérico

Lascas de Parmesano

Virutas de Jamón Ibérico

Menú Niños

En nuestras instalaciones contamos con un parque infantil y con un hinchable a disposición de los niños, ademas existe un quiosco donde los niños pueden pedir bebidas, helados, granizados y sándwich durante todo el tiempo que dure el evento. Todas estas actividades estan incluidas en el precio.

MENÚ

- Almendras Saladas

- Aceitunas Rellenas

- Patatas Fritas

- Jamón Serrano y Queso

- Caballitos, Jamoncitos y Croquetas -

- Hamburguesa con Patatas o Nugget con Patatas

- Helados y Refrescos

PRECIO: 30 €

Menú 1

Aperitivos

Carpaccio de Ahumados
Sepia con Pasas y Piñones
Revuelto de Gulas con Almejas
Jamón de Bodega y Queso Curado
Cogollos de Lechuga y Tomate con Ventresca

Primer plato

Carrillada de Ternera al Vino Tinto Monastrell

Postre

Brocheta de Fruta
Tarta de Merengue

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y Refrescos
Sidra y Cava
Café

PRECIO: 46 €

Menú 2

Aperitivos

Mojama con Almendras
Langostino Cocido
Calamar a la Andaluza
Revuelto de Setas y Trigueros

Primer plato

Salmón Hojaldre con Crema de Nécoras

Segundo plato

Jamón Asado al Oporto

Postre

Brocheta de Fruta
Tarta de Nata y trufa

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y Cava
Café

PRECIO: 46 €

Menú 3

Aperitivos

Carpaccio de Ahumados
Revuelto de Setas y Trigueros
Jamón de Bodega y Queso Curado
Cogollos de Lechuga y Tomate con Ventresca

Primer plato

Berenjenas a la Crema

Segundo Plato

Presa Ibérica a la Pimienta

Postre

Brocheta de Fruta
Tarta de Merengue

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y Cava
Café

PRECIO: 46 €

Menú 4

Aperitivos

Mojama con Almendras
Sepia con Pasas y Piñones
Revuelto de Chanquente con Gambas y Almejas
Cogollos de Lechuga con Tomate y Ventresca

Primer plato

Berenjenas con Setas y Jamón

Segundo plato

Cordero a la Almendra con Patatas y Champiñon

Postre

Brocheta de Fruta
Tarta de Tiramisu

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y Cava
Café

PRECIO: 48 €

Menú 5

Aperitivos

Carpacio de Ahumados
Revuelto de Chanquete con Gambas y Almejas
Surtido Ibérico
Ensalada Mixta de Cogollitos

Primer plato

Suprema de Dorada a la Murciana

Segundo plato

Paletilla Rellena

Postre

Brocheta de Fruta
Tarta de la Abuela con Chocolate

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y Refrescos
Sidra y Cava
Café

PRECIO: 48 €

Menú 6

Aperitivos

Quisquilla Cocida
Sepia con Pasas y Piñones
Surtido Ibérico
Ensalada de Canónigos con Frutos Secos y Módena

Primer plato

Suprema de Lubina al Ajo Pescador

Segundo Plato

Solomillo Ibérico a la Pimienta

Postre

Brocheta de Fruta
Tarta de Merengue

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y refrescos
Sidra yCava
Café

PRECIO: 50 €

Menú 7

Aperitivos

Quisquilla Cocida
Ensalada de Ahumados
Revuelto de Setas y Trigueros
Chipirón Frito con Pimientos de Padrón

Primer plato

Milhoja de Merluza con Salpicón de Marisco

Segundo Plato

Pata de Cabrito a la Murciana con Patatas

Postre

Brocheta de Fruta
Tarta de la Abuela con Helado de Turrón

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y Refrescos
Sidra y Cava
Café

PRECIO: 52 €

Menú 8

Aperitivos

Mojama con Almendras
Gamba Roja a la Plancha
Chipirón con Pimientos de Padrón
Jamón de Bodega y Queso Manchego
Cogollos de Lechuga y Tomate con Ventresca

Primer plato

Pata de Cabrito a la Murciana
con Patatas al Horno

Postre

Brocheta de Fruta
Tarta de Queso con Mermelada de Frambuesa

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y Refrescos
Cava y Sidra
Café

PRECIO: 54 €

Menú 9

Aperitivos

Quisquilla Cocida
Chipiron con Pimientos de Padron
Surtido de Ibericos
Cogollos de Lechuga y Tomate con Ventresca

Primer plato

Bacalao a la Huertana con Habitas Baby

Segundo Plato

Entrecot de Ternera Lechal con Setas y Jamón

Postre

Brocheta de Fruta
Tarta de Nata y Trufa

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y Refrescos
Cava, Sidra y Café

PRECIO: 54 €

Menú 10

Aperitivos

Ensalada de Ahumados
Gamba Roja a la Plancha
Revuelto de Chanquete con Ajetes y Almejas
Calamares a la Andaluza

Primer plato

Merluza Kosquera con Almejas y Gambas

Segundo Plato

Entrecot de Ternera a la Pimienta

Postre

Brocheta de Fruta
Tarta de la Abuela con Chocolate

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y Refrescos
Sidra y Cava
Café

PRECIO: 58 €

Menú 11

Aperitivos

Hueva y Mojama con Almedras
Marisco de Bahía Cocido
Surtido Ibérico con Queso Curado
Cogollos de Lechuga y Tomate con ventresca

Primer plato

Rape al Chef con Delicias Marineras

Segundo plato

Solomillo de Ternera al Foie con salsa al P.X.

Postre

Brocheta de Fruta
Milhoja de Nata y Crema con chocolate

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y Refrescos
Sidra y Cava
Café

PRECIO: 62 €

Menú 12

Aperitivos

Hueva de Mújol y Mojama de Almadraza
Gamba Roja a la Plancha
Chipiron Frito con Pimientos de Padrón
Jamón y Lomo Ibérico con Parmesano

Primer plato

Rodaballo la Vino Blanco

Segundo plato

Paletilla de Cabrito a la Murciana

Postre

Brocheta de Fruta
Milhoja de Nata y Crema con Chocolate Caliente

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y Cava
Café

PRECIO: 70 €