

MENUS GRUPOS CONCERTADOS CON ANTELACIÓN

MENU AVELLANA

Entrantes a compartir:

Puntaletes con huevo poché y aroma de trufa

Surtido de ibéricos

Croquetas de rabo de toro

Segundo a elegir:

Bacalao en tempura con ali oli de miel

Ó

Abanico ibérico a la brasa

Surtido de postres caseros

Café

BEBIDA: Vino tinto Rioja cza y Agua mineral.

(cervezas y refrescos no incluidos)

33€ por persona (IVA INCLUIDO)

El menú es para mesas enteras, a partir de cuatro personas y confirmado con antelación.

MENU BELLOTA

Entradas a compartir:

Rulo de queso de cabra con cebollita confitada

Surtido de ibéricos

Calamarcitos fritos

Segundo plato a elegir:

Bacalao al horno con ajitos tostados

Ó

Jarrete de cordero al horno de carbón

Surtido de postres al centro

Café

BEBIDA: Vino tinto Rioja cza y Agua mineral.

(cervezas y refrescos no incluidos)

36€ por persona (IVA incluido)

El menú es para mesas enteras, a partir de cuatro personas y confirmando con antelación

MENU ALMENDRA

Entradas a compartir:

Foie fresco con confitura de frutos rojos

Surtido de ibéricos

Carpaccio de pulpo sobre mahonesa de cangrejo

Segundo plato a elegir:

Lubina rellena al hojaldre

Ó

Solomillo Kercus

Surtido de postres al centro

Café

BEBIDA: Vino tinto Rioja cza y Agua mineral

38€ por persona (IVA incluido)

(cervezas y refrescos no incluidos)

El menú es para mesas enteras, a partir de cuatro personas y confirmando con antelación

MENU KERCUS

Entradas a compartir:

Surtido de ibéricos

Rulo de queso de cabra con cebollita confitada

Parrillada de verduras

Croquetas de boletus y langostinos

Segundo a elegir:

Solomillo Kercus

Ó

Lubina rellena al hojaldre

Surtido de postres caseros

Café

Vino tinto Rioja cza y Agua mineral

40€ (IVA INCLUIDO)

(no incluye refrescos y cervezas)

El menú es a mesa completa a partir de cuatro personas y confirmando con antelación.

(Las raciones son adaptadas según el número de comensales y siempre en mesas completas, si se añade cervezas y refrescos hay que aumentar 3€ el precio del menú durante la comida)

Se puede añadir ½ hora de cocktail con 4 pintxos que sumaría al precio del menú 6€ por persona y entraría cervezas y refrescos durante la comida:

Está totalmente prohibido bengalas, cohetes y todo lo que tenga que ver con pólvora y fuego)

Está totalmente prohibido tirar confeti o explotar globos con confeti

Los niños tienen que estar siempre vigilados por adultos.

(Estos menús no son válidos para comuniones)

MENÚ INFANTIL

Spagettis con tomate o sopa de fideos

Postre: helado+ bebida 10€

Con segundos:

Filete empanado 18€

Chuletillas 25€

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

-En todos los menús se puede añadir media hora de cocktail, por un importe de 6€ adicional al precio del menú por persona, incluyendo así durante el cocktail y la comida refrescos y cervezas además del agua el vino.

***Pintxos cocktail adultos:**

Brocheta pularda

Tartaletas rellenas

Tabla de quesos

Mini hamburguesas

-En los menús de niños se puede añadir también la media hora de cocktail por un importe de 3€ adicional al precio del menú por niño, incluyendo así durante cocktail y comida toda la bebida.

***Pintxos niños:**

Mini hamburguesas

Brochetas de pularda

-La reserva se hará efectiva previo pago de 10€ por persona en concepto de señal que se descontará del precio final.

-La anulación por parte del cliente la señal no será devuelta.

-Una vez finalizado el evento no se admite reclamaciones pasadas 24 horas.

-El importe total del evento será abonado como muy tarde al finalizar el mismo mediante efectivo, tarjeta de crédito o transferencia 3 días antes del evento. El fallo de comensales superior a un 10% se penalizará.

-La Empresa manifiesta que está totalmente prohibido en todo el recinto bengalas, petardos, cohetes y todo lo relacionado con pólvora por motivos de seguridad, el cliente será responsable ante las Autoridades Civiles.

Está prohibido tirar confeti o explotar globos llenos de confeti.

Los niños tienen que estar siempre vigilados por adultos, la Empresa no se hace responsable de los incidentes que pudieran ocurrir.

Disponemos de un dossier de alérgenos, aún así pueden contener trazas de la manipulación, que hay que tener en cuenta.

No se puede traer tarta ó alimentos de fuera (salvo casos especiales de alergias, consultar)

Los muebles Candy se montan el mismo día del evento y no se deja ni mesas ni material para el mismo.

Si desean contratar alguna empresa colaboradora en este tema, les facilitaremos el contacto.

Los objetos o regalos que se dejen, la empresa no se hace responsable de pérdida o deterioro de los mismos.

-RESPONSABLE DE LA PROTECCIÓN DE DATOS: Negocios Ansaiz S.L.