

Menú Grupo nº1

Copa de Bienvenida

Aceitunas Gordales del Aljarafe Sevillano
Aliño de la Casa
Palitos de Hojaldre con Queso Parmesano

Entremeses Compartidos

Croquetas Caseras de Jamón sobre Patatas Pajas y Salsa de Tomate

Primer Plato

Salmorejo Cremoso con Guarnición
ó
Rulo de Salmón Ahumado Relleno de Gambas y Langostinos con Salsa Cocktail

Segundo Plato

Arroz Cremoso con Chipirones y Langostinos
ó
Carrillada Guisada al Oloroso con Patatas Confitadas

Postre

Suspiro Limeño con Dulce de leche
&
Copa de Cava

Café

Bodega: Vino Tinto D.O. La Rioja, Vino Blanco, Cerveza, Manzanilla, Refrescos, Copa de Cava y Agua Mineral

Precio por persona:
30,00 € (IVA Incluido)

Menú Grupo nº2

Copa de Bienvenida

Aceitunas Gordales del Aljarafe Sevillano
Aliño de la Casa
Palitos de Hojaldre con Queso Parmesano

Entremeses Compartidos

Surtido Ibérico (Jamón, Queso y Caña de Lomo)
Croquetones de la Casa

Primer Plato

Arroz Negro con Chipirones y Ali-Oli
ó
Lasaña de Rabo de Toro

Segundo Plato

Merluza en Salsa Verde con Langostinos
ó
Solomillo Ibérico con Taquitos de Jamón y Champiñones al Pedro Ximénez con Patatas asadas al Tomillo

Postre

Mousse de Chocolate con Galletas
&
Copa de Cava

Café

Bodega: Vino Tinto D.O. La Rioja, Vino Blanco, Cerveza, Manzanilla, Refrescos, Copa de Cava y Agua Mineral

Precio por persona:
36,00 € (IVA Incluido)

Menú Grupo nº3

Copa de Bienvenida

Aceitunas Gordales del Aljarafe Sevillano
Aliño de la Casa
Palitos de Hojaldre con Queso Parmesano

Entremeses Compartidos

Bastones de Berenjenas con Miel de Caña
Timbal de Aguacates y Gulas al Ajillo con Tomate de los Palacios y Lechuga
Parrillada de Verduras de Temporada
Huevos Rotos con Ibéricos

Plato Principal

Presa Ibérica a la Parrilla con Pimientos del Padrón y Patatas al Mojo
ó
Bacalao a la Reina con Langostinos y Pasas sobre Pisto Dulce
ó
Arroz Cremoso con Carrillada Ibérica

Postre

Tarta de la Abuela (Galletas y Chocolate)
&
Copa de Cava

Café

Bodega: Vino Tinto D.O. La Rioja, Vino Blanco, Cerveza, Manzanilla, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona:
38,00 € (IVA Incluido)

Menú Grupo nº4

Copa de Bienvenida

Aceitunas Gordales del Aljarafe Sevillano
Aliño de la Casa
Palitos de Hojaldre con Queso Parmesano

Entremeses Compartidos

Jamón Ibérico de Bellota
Terrina de Foie con Mermelada de Frutos Rojos
Corazones de Alcachofas con Langostinos al Ajillo

Primer Plato

Pulpo a Feira con Parmentier y Pimentón de la Vera
ó
Ventresca de Atún sobre Salteado de Verduras

Segundo Plato

Carrillada de Ternera en su Jugo con Patatas Panaderas
ó
Solomillo de Buey con Escalopa de Foie y Patatas Gratinadas

Postre

Brownie con Nueces y Helado de Vainilla
&
Copa de Cava

Café

Bodega: Vino Tinto D.O. La Rioja, Vino Blanco, Cerveza, Manzanilla, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona:
40,00 € (IVA Incluido)

Extras

Barra Libre

1 hora	10,00 €
2 horas	12,00 €
3 horas	14,00 €
4 horas	15,00 €

*Precio por persona (Número inicial de comensales adultos)

*IVA Incluido

Condiciones de Contratación

1. Se requiere un depósito de 500 € como formalización de la reserva. Dicha cantidad será descontada del precio final. Dicho importe podrá ser abonado en efectivo, tarjeta o transferencia bancaria.
2. El pago de la cantidad pendiente del presupuesto se abonará a la finalización del evento, antes de abandonar los salones.
3. La cancelación del evento supondrá la pérdida del depósito realizado como confirmación de la reserva.
4. El número final de comensales se realizará 10 días naturales antes de la realización del evento.
5. Hasta 5 días naturales antes se permite una variación del número de comensales que será el mínimo a facturar. Teniendo como mínimo 50 comensales garantizados, que en caso de no asistir tendrán que abonar la diferencia de precio con el menú de adultos.
6. La hora límite para permanecer en los salones, para eventos a mediodía será las 18:00 horas.
7. La empresa se reserva el derecho de asignar el salón en función del aforo del evento.
8. Todos nuestros menús incluyen: alquiler de la Hacienda, castillo hinchable, carrito de chuches y bebidas.
9. La contratación de la barra libre será por el número inicial de comensales adultos.