

MENÚ EVENTOS CÓCTEL 2018



MENÚ BÁSICO

COCKTAIL

Selección de 10 aperitivos a elegir

**

Surtido de mini pastelería

Bebidas: V. Tinto Crianza (D.O. Rioja), V. Blanco Verdejo (D.O Rueda),
cervezas, refrescos y agua mineral

El precio de este menú es de 36€/persona (IVA Incluido)*

***La elección de aperitivos adicionales incrementará el precio del menú básico**

LISTADO DE APERITIVOS PARA ELEGIR

CHUPITOS

Ajoblanco con Manzana Verde
Gazpacho Andaluz
Gazpacho de Cerezas
Porra Antequerana
Semifrío de Melón con Crujiente de Ibérico

ENSALADAS

Ensalada Malagueña
Ensaladilla Rusa

OTRAS DELICIAS

Cigarrillos de Huevo Frito y Chorizo
Crocanti de Pato y Jengibre
Crujiente de Langostino y Menta con alioli de Lima
Crujientes de Queso de Cabra y Mermelada de Tomate
Gyoza de Carrillada Ibérica
Macarrón de Mousse de Foie de Pato y Frutos Secos
Macarrón de Salmón Ahumado
Milhoja de Queso de Cabra, foie de Pato y manzana caramelizada
Mini cono de Humus de Remolacha
Pincho de Pluma Ibérica Marinada
Tartar de Bacalao ahumado y mango
Tartar de Salmón Marinado al Eneldo
Tataký de atún rojo y mahonesa de wasabi
Uramaki de Espetos

MINI BROCHETAS

Mini Brocheta de Atún con mahonesa de Wasabi
Mini Brocheta de Buey al P.X.
Mini Brocheta de Pollo con salsa Satay
Mini Brocheta de Salmón Marinado y mahonesa de Kimchi
Mini Brocheta de Solomillo Ibérico a la moruna
Mini Brocheta de Solomillo Ibérico al P.X.
Mini Brocheta de Solomillo Ibérico con Chile Dulce
Mini Brocheta de Verduras

MINI HAMBURGUESAS

Mini Hamburguesa de Cerdo Ibérico y Cebolla caramelizada
Mini Hamburguesa de Pollo con Mahonesa de Curry
Mini Hamburguesa de Buey, mozzarella y cebolla caramelizada

TORTILLAS

Taco de tortilla española
Taco de tortilla de verduras
Taco de tortilla de Chistorra

FRITOS

Buñuelo de Bacalao con miel de caña
Tortillita de Camarones con miel de caña
Twister de Langostinos con Chutney de Mango
Surtido de croquetas variadas
(Boletus, cabrales, jamón de bellota)

CARTUCHITOS

Cartuchito de boquerones
Cartuchito de chanquetes (pez plata)
Cartuchito de adobo malagueño
Cartuchito de raba (calamares)
Cartuchito de calamaritos
Cartuchito de chanquete de monte (verduritas)

ARROCES

Arroz meloso de langostinos
Arroz meloso de monte
Cous-Cous
Fideos tostados con alioli de piquillos
Fideuá a la marinera
Risotto de setas del bosque

MENÚ INFANTIL

Porción de pizza

Mini hamburguesa de Ternera

Lagrimitas de pollo empanado

Croquetas y patatas fritas

**

Helados

Bebidas: refrescos y agua mineral

El precio de este menú es de 22€ por persona (IVA Incluido)

DIETAS ESPECIALES

Adaptamos nuestros menús para todo tipo de intolerancias alimentarias y dietas especiales: Celíacos, Alérgicos e Intolerantes.

BARRA LIBRE

- 2 horas de barra libre: 17€/persona.
- 3 horas de barra libre: 22€/persona.
- 4 horas de barra libre: 27€/persona.
- 5 horas de barra libre: 30€/persona.

(*) IVA incluido

BEBIDAS POR CONSUMO/ BOTELLAS

- Combinados no premium: 6€
- Whisky 5 años: 60€/botella (IVA Incluido)
- Ron añejo: 60€/botella (IVA Incluido)
- Ginebra: 60€/botella (IVA Incluido)
- Vodka: 60€/botella (IVA Incluido)

*Consultar nuestra Selección de Bebidas Premium

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

- Cocktail de una duración máxima de 1 hora.
- Menaje completo: vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, mesas de cocktail.
- Parking para coches y autobuses standard (comprobar dimensiones).

SERVICIOS EXTRAS*

- Recena para la madrugada (Pulguitas de Pringá, Perritos Calientes y mini hamburguesas): 5,50€/persona.
- Jamón Ibérico y Cortador de jamón: 600€.
- Mesa de Quesos: 6€/persona.
- Mesa de Ibéricos: 9€/persona.
- Mesa de Mini Ensaladas: 3€/persona.
- Mesa de Mini Hamburguesas: 4€/persona.
- Mesa de Ahumados: 7€/persona.
- Mesa de Mini Brochetas: 5€/persona.
- Mesa de *Pescaíto Frito*: 5€/persona.
- Mesa de Arroces: 5€/persona.
- Mesa de Sushi: 5€/persona.
- Barra de mini coctelería durante 2 horas: 3€/persona**
- Barra de mojitos durante 2 horas: 3€/persona**

(*) IVA incluido

(**) Durante la barra libre

ALQUILER

- Alquiler en Exclusiva del Balneario: consultar precios, condiciones y fechas.

FORMA DE PAGO

- Se abonará el 10% como depósito de reserva, para la formalización de la misma.
- Se abonará el 40% 7 días antes del evento.
- El resto el día del evento.

El pago se efectuará directamente y personalmente con el comercial responsable del servicio o por transferencia bancaria.

El depósito de reserva no se reembolsará en caso de anulación del evento por causas ajenas a la empresa.

CONDICIONES GENERALES

- El número de comensales quedará confirmado 7 días antes del evento.
- Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al evento.
- No podrá reproducirse música o producir cualquier tipo de contaminación acústica que supere la normativa municipal en las zonas exteriores del establecimiento, una vez pasadas las 23h.
- Está terminantemente prohibido el consumo de cualquier tipo de drogas en el establecimiento, reservándose la empresa el derecho de admisión.
- LEY ANTITABACO:

El cliente será responsable económicamente del incumplimiento de la Ley 42/2010 de 30 de diciembre de 2010 (Anti-tabaco), siendo recomendable que lo haga saber a sus invitados, pudiendo fumar en todos los espacios al aire libre. "A efectos de esta Ley, en el ámbito de la hostelería, se entiende por espacio al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos."

- El Balneario no se hace responsable del buen fin del evento por causas ajenas a la empresa: lluvia, oleaje, viento, avería general en suministro eléctrico y huelga, entre otras.
- Los presupuestos y condiciones expuestos en este documento tienen una validez de **un mes** contado desde la fecha de su entrega al cliente.