

Navidad 2017

el
báñeario

BAÑOS DEL CARMEN EST. 1918

MENÚS PARA EMPRESAS Y GRUPOS



Menú 1

Plato a compartir cada 4 personas

Rusa con toque de Marisco

Boquerones fritos

Croquetas de puchero



Plato Principal

Arroz meloso de langostinos



Postre

Surtido de mini pastelería

Café e Infusiones

BEBIDAS: V. Tinto Morosanto (D.O Ronda),

V. Blanco La Goleta Verdejo (D.O Rueda), cervezas, refrescos y agua mineral.

1 copa de cava

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE

30 €/PERSONA (IVA INCLUIDO)



Menú 2

Plato a compartir cada 4 personas

Rusa con toque de Marisco

Paté de perdiz, Gel de Miel de caña tostas de especias

Croquetas de puchero



Plato Principal

Solomillo Ibérico salteado, Patatas a las

Finas Hierbas y Jugo de Setas



Postre

Surtido de mini pastelería

Café e Infusiones

BEBIDAS: V. Tinto Morosanto (D.O Ronda), V. Blanco

La Goleta Verdejo (D.O Rueda), cervezas, refrescos y agua mineral.

1 copa de cava

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE

34 €/PERSONA (IVA INCLUIDO)



Menú 3

Plato a compartir cada 4 personas

Ensalada de Queso de Cabra y Confitura de Higos

Croquetas de Carabineros y Ali Oli de Sepia

Boquerones fritos



Plato Principal

Carrillada Ibérica confitada sobre Patatas al Tomillo

y Salsa de Foie y Boletus



Postre

Negro, negro y Frutas Rojas

Café e Infusiones

BEBIDAS: V. Tinto Morosanto (D.O Ronda), V. Blanco

La Goleta Verdejo (D.O Rueda), cervezas, refrescos y agua mineral.

1 copa de cava

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE

36 €/PERSONA (IVA INCLUIDO)



Menú 4

Plato a compartir cada 4 personas

Surtido Ibérico

Ensalada de Queso de Cabra y Confitura de Higos

Croquetas de Carabineros y Ali Oli de Sepia



Plato Principal

Carrillada Ibérica confitada sobre Patatas al Tomillo y

Salsa de Foie y Boletus



Postre

Negro, negro y Frutas Rojas

Café e Infusiones

BEBIDAS: V. Tinto Morosanto (D.O Ronda), V. Blanco

La Goleta Verdejo (D.O Rueda), cervezas, refrescos y agua mineral.

1 copa de cava

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE

40 €/PERSONA (IVA INCLUIDO)



Menú 5

Plato a compartir cada 4 personas

Tartar de Salmón y Aguacate
Ensalada de Foie y Vinagreta de Mostaza
Calamaritos Fritos
Croquetas de Ibérico



Plato Principal

Lomo de Corvina, Parmentier de Anchoas y
Vinagreta de Tomate Seco y Piñones



Postre

Tarta fina de Manzana y su sorbete
Café e Infusiones

BEBIDAS: V. Tinto Morosanto (D.O Ronda), V. Blanco
La Goleta Verdejo (D.O Rueda), cervezas, refrescos y agua mineral.
1 copa de cava

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE

40€/PERSONA (IVA INCLUIDO)



Menú 6

Plato a compartir cada 4 personas
Ensalada de Pimientos Asados

Boquerones al Limón

Calamaritos

Cazón en Adobo

Jibia Frita



Plato Principal

Arroz Meloso Tierra y Mar



Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

Café e Infusiones

**BEBIDAS: V. Tinto Morosanto (D.O Ronda), V. Blanco
La Goleta Verdejo (D.O Rueda), cervezas, refrescos y agua mineral.**

1 copa de cava

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE

42 €/PERSONA (IVA INCLUIDO)



Menú 7

Plato a compartir cada 4 personas

Rusa con toque de Marisco

Espetos de Sardinas (1 para dos personas)

Chanquetes Fritos con Pimientos Asados

Cazón en Adobo



Plato Principal

Lomo de Lubina Mediterránea

ó

Carrillada de Ternera guisada con Puré de Aceite de Oliva



Postre

Negro negro con algo de Nueces

Café e Infusiones

BEBIDAS: V. Tinto Morosanto (D.O Ronda), V. Blanco

La Goleta Verdejo (D.O Rueda), cervezas, refrescos y agua mineral.

1 copa de cava

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE

43 €/PERSONA (IVA INCLUIDO)



Menú 8

Plato a compartir cada 4 personas

Surtido Ibérico

Tartar de Salmón y Aguacate

Chanquetes Fritos con Ensalada de Pimientos Asados

Croquetas de Brandada de Bacalao



Plato Principal

Arroz Meloso de Choco, Rape y Carabinero



Postre

Red Velvet con Mousse de Frambuesa

Café e Infusiones

BEBIDAS: V. Tinto Morosanto (D.O Ronda), V. Blanco

La Goleta Verdejo (D.O Rueda), cervezas, refrescos y agua mineral.

1 copa de cava

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE

48 €/PERSONA (IVA INCLUIDO)



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Dietas Especiales

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

Barra Libre

- 2 horas de barra libre: 13€/persona.
- 3 horas de barra libre: 17€/persona.

(* IVA incluido)

Bebidas Por Consumo/ Botellas

- Combinados no premium: 5€
- 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

- Menaje completo: vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, mesas y sillas.
- Parking para coches y autobuses standard (comprobar dimensiones).

Servicios Extras

- Recena para la madrugada (Pulguitas de Pringa, Perritos Calientes y mini hamburguesas): 5,50€/persona (IVA Incluido).
- 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.

www.elbalneariomalaga.com Móvil. 622805554 email.eventos@elbalneariomalaga.com

Parque del Balneario Ntra. Señora del Carmen S/A



- 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**

(*) 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% la semana 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 (ES35-0049-4434-2623-1003-1594).

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.
- El Balneario no se hace responsable del buen fin del evento por causas ajenas a la empresa: lluvia, oleaje, viento, avería general

www.elbalneariomalaga.com Móvil. 622805554 email.eventos@elbalneariomalaga.com

Parque del Balneario Ntra. Señora del Carmen S/A



Navidad 2017



MENÚS PARA EMPRESAS Y GRUPOS

www.elbalneariomalaga.com

Móvil eventos. 622 805 554

email. eventos@elbalneariomalaga.com

