

MENÚS BODAS COCKTAIL 2019

el
bañeario



BAÑOS DEL CARMEN EST. 1918



MENÚ BÁSICO

COCKTAIL

Selección de 18 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

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

LISTADO DE APERITIVOS

CHUPITOS
<p>Ajoblanco con Manzana Verde Caldillo de pintarola Gazpacho Andaluz Gazpacho de Cerezas Gazpacho Verde con sardina ahumada Porra Antequerana Semifrío de Melón con Crujiente de Ibérico Semifrío de Langostinos con crujiente de marisco</p>

ENSALADAS
<p>Ensalada César Ensalada Charcutier Ensalada de frutos secos Ensalada de Perdiz en escabeche Ensalada de queso de cabra con confitura de higos Ensalada de tomate seco, queso de cabra y brotes tiernos Ensalada Malagueña Ensaladilla Rusa Ensalada de tomate aguacate y ahumados</p>

OTRAS DELICIAS
<p>Blinis de mousse de anchoas Blinis de mousse de salmón Blinis de mousse de gambas Blinis de queso crema a las finas hierbas Canapés variados Ceviche de lubina Chups de queso camembert con mermelada de tomate Chups de queso de cabra y chutney de mango Cigarrillos de setas y foie de pato Colas de langostinos en pasta Kataiffi Crujientes de camembert Crujientes de gambas al ajillo Crujientes de Huevo Frito y Chorizo</p>

OTRAS DELICIAS

Crocanti de Pato y Jengibre
Crujientes de Langostino y Menta con alioli de Lima
Crujientes de Queso de Cabra y Mermelada de Tomate
Cucharita de pipirrana de gambas
Dados de pulpo a la gallega
Dátiles con bacon
Dátiles con queso azul
Delicia de foie de pato y nogatina de almendras
Hojaldritos de chistorra
Hojaldritos de queso y bacon
Hojaldritos de setas y gambas
Hojaldritos de ventresca de bonito a la vizcaína
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
Milhoja de pastel de membrillo y foie de pato
Milhoja de queso azul
Milhoja de queso de cabra y salmón ahumado
Milhoja de turrón de almendra y Foie de Pato
Mini Volován de Crema de Queso
Pollo al Curry con confitura de Cereza y ralladura de Coco
Rolls de Jamón Asado y Mostaza antigua
Rolls de Queso de cabra y Salmón ahumado
Rolls de Queso crema y Jamón York
Saquito crujiente de Setas y Langostinos
Steak Tartar de Buey
Tartaleta de Rabo de Toro
Tartar de Atún con Mango y Quicos
Tartar de Salmón Marinado al Eneldo
Tartar de Lubina con emulsión de Mostaza
Tartar de Salchichón de Málaga

MINI BROCHETAS

Mini Brocheta de Queso fresco y Tomate
 Mini Brocheta de Piparras, Anchoa, Oliva y Queso fresco
 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 Salchichón de Málaga
 Mini Hamburguesa de Atún Rojo y Mayonesa de Wasabi
 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

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
- 3 horas de barra libre
- 4 horas de barra libre
- 5 horas de barra libre

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

- Cóctel con una duración máxima de 2 horas.
- Tarta Nupcial testimonial, para corte e imagen (1kg).
- Menaje completo: vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, mesas y sillas.
- Centros de mesas standard.
- Degustación de menús para un máximo de 6 comensales siempre y cuando el evento sea para más de 50 comensales.
- Parking para coches y autobuses standard (comprobar dimensiones).
- Personal de limpieza en los servicios.

SERVICIOS EXTRAS*

- Recena para la madrugada (Pulguitas de Pringá, Sandwich vegetal y mini hamburguesas)
- Jamón Ibérico y Cortador de jamón
- Mesa de Quesos
- Mesa de Ibéricos
- Mesa de Mini Ensaladas
- Mesa de Mini Hamburguesas
- Mesa de Ahumados
- Mesa de Mini Brochetas
- Mesa de *Pescaíto Frito*
- Mesa de Sushi
- Mesa de mini pastelería
- Barra de mini coctelería durante 2 horas

CEREMONIA CIVIL

- Montaje de Ceremonia Civil

Incluye: mesa de ceremonia, arco de ceremonia standard, 80 sillas, alfombra (hasta un máximo de 15m) y decoración floral para la ceremonia.

- Extra de camino de alfombra más instalación.

ALQUILER

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

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 banquete.
- Con respecto al horario de inicio para el cóctel de bienvenida, los clientes dispondrán de un margen de cortesía de 30 minutos de retraso para la llegada de los invitados a partir de la hora estipulada por parte del cliente, a partir de ese momento se facturará el coste extra del personal.
- 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 (Antitabaco), 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 tres meses** contados desde la fecha de su entrega al cliente.