

Menús Eventos 2019



MENÚ 1

PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Paté de ave sobre bizcocho de especias y gelatina de miel de caña

Croquetas de jamón ibérico

Cazón en adobo frito

Boquerones fritos

**

PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de langostinos

**

POSTRE

Tocino de Cielo con Frutos Rojos y Chantilly

**

BEBIDAS

Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza (D.O. Rioja), Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

MENÚ 2

PLATOS A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Ensaladilla rusa con langostinos

Tartar de lubina con emulsión de mostaza

Gambas cristal fritas

Croquetas de bacalao

**

PLATO PRINCIPAL

Redondo de ternera en su mismo jugo, timbal de verduras y patatas cerilla

**

POSTRE

Pecado de chocolate con helado de vainilla y hojaldre caramelizado

**

BEBIDAS

Vino Blanco Marqués de Cáceres (D.O. Rioja), Vino Tinto Celeste Crianza (D.O. Ribera del Duero), Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

MENÚ 3

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Ajoblanco con Manzana Verde

Taquito de Tortilla de Chistorra

Milhoja de Queso de Cabra y Foie de Pato

Mini Volován de Queso Azul

Cartuchito de Boquerones

**

PRIMER PLATO

Tartar de Aguacate y Langostinos con Salsa Agropicante

**

SEGUNDO PLATO

Carrillada de Ibérico a baja temperatura con Salsa de Setas y Puré de Aceite de Oliva

**

POSTRE

Mousse de Chocolate Blanco con Confitura de Fresas

**

BEBIDAS

Vino Blanco Verdejo (D.O. Rueda), Vino Tinto Crianza Celeste (D.O. Ribera del Duero), Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

MENÚ 4

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Gazpacho de Cerezas

Delicia de Foie de Pato y Nogatina de Almendras

Blini de Mousse de Salmón

Colas de Langostino en Pasta Kataifi

Cartuchito de Chanquetes (pez plata)

**

PRIMER PLATO

Milhoja de Bacalao y Langostinos

**

SEGUNDO PLATO

Centro de Solomillo Ibérico al Roquefort

**

POSTRE

Tocino de Cielo con Frutos Rojos y Chantilly

**

BEBIDAS

Vino Blanco Marqués de Cáceres (D.O. Rueda), Vino Tinto Celeste Crianza (D.O. Ribera del Duero), Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

MENÚ 5

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Porra de Naranja

Pastel de Perdiz y Gelatina de Miel de Caña

Tartar de Lubina

Ensaladilla Japonesa

Cartuchito de Cazón en Adobo

Croquetitas de Ibéricos

**

PRIMER PLATO

Colas de Langostinos al Jerez con Arroz Negro

**

SEGUNDO PLATO

Presa Ibérica a la Parrilla, Verduritas Salteadas y Patatas Cerilla

**

POSTRE

Torrijas Caramelizadas con Sopa de Leche Merengada y Helado de Turrón

**

BEBIDAS

Vino Blanco Martín Codax (D.O. Albariño), Vino Tinto Celeste (D.O. Ribera del Duero), Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

MENÚ 6

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Jamón Ibérico

Tartaletas Variadas

Tartar de Atún

Milhoja de Foie de Pato y Pastel de Membrillo

Cartuchito de Calamaritos

Cartuchito de Boquerones

**

PRIMER PLATO

Darne de Merluza en Salsa Verde

**

SEGUNDO PLATO

Suprema de Cochinillo Deshuesado, Patatas al Tomillo y Col al Comino

**

POSTRE

Tocino de Naranja Sobre Bizcocho de Naranja y su Teja

**

BEBIDAS

Vino Blanco Martín Codax (D.O. Albariño), Vino Tinto Marqués de Cáceres (D.O. Rioja), Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

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

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Menaje completo: vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, mesas y sillas.

Soporte para lista de invitados.

Centro de flores estándar.

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

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 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.