

MENÚ EVENTOS CÓCTEL 2019

el
báñeario

BAÑOS DEL CARMEN EST. 1918



MENÚ COCKTAIL 1

Ajoblanco malagueño con manzana verde

Ensaladilla Rusa

Taquito de tortilla de verduras

Crujiente de huevo frito y chorizo

Mini brocheta de verduras

Surtido de croquetas variadas

Mini Brocheta de solomillo ibérico al P.X.

Mini Hamburguesa de Pollo con mayonesa de curry

Cartuchito de cazón en adobo

Cazuelita de risotto de setas del bosque

**

Surtido de mini pastelería

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

MENÚ COCKTAIL 2

Porra antequerana
Blinis de mousse de salmón
Tartar de salmón marinado al eneldo
Crujiente de queso de cabra y mermelada de tomate
Colas de langostinos en pasta Kataiffi
Surtido de croquetas variadas
Mini Brocheta de atún con mayonesa de wasabi
Mini Hamburguesa de Buey, mozzarella y cebolla caramelizada
Cartuchito de raba (calamares)
Cartuchito de cazón en adobo
Cartuchito de boquerones
**
Surtido de mini pastelería

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

MENÚ COCKTAIL 3

Semifrío de melón con crujiente de ibérico

Ensalada Malagueña

Milhoja de Queso de Cabra, foie de Pato y manzana caramelizada

Tartar de lubina con emulsión de mostaza

Twister de langostinos con chutney de mango

Mini brocheta de verduras

Saquito crujiente de setas y langostinos

Mini Brocheta de solomillo ibérico a la moruna

Mini Hamburguesa de Pollo con mayonesa de curry

Cartuchito de cazón en adobo

Cartuchito de boquerones

Cazuelita de fideos tostados con alioli de piquillos

**

Surtido de mini pastelería

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

MENÚ COCKTAIL 4

Porra antequerana

Ensaladilla Rusa

Blinis de mousse de gambas

Crujiente de camembert

Twister de langostinos con chutney de mango

Mini Brocheta de buey al P.X.

Mini Hamburguesa de atún rojo y mayonesa de wasabi

Surtido de croquetas variadas

Cazuelita de arroz meloso de verduras

**

MESA DE PESCAÍTO FRITO*

**

Surtido de mini pastelería

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

**MESA DE PESCAÍTO FRITO: cartuchito de adobo, cartuchito de raba,
cartuchito de boquerones, cartuchito de chanquetes (pez plata) y espetos de
sardinas.*

MENÚ COCKTAIL 5

Gazpacho de cerezas
Cucharita de pipirrana de gambas
Blinis de mousse de anchoas
Ceviche de lubina
Tartar de salchichón de Málaga
Hojaldritos de chistorra
Crujiente de queso de cabra y mermelada de tomate
Colas de langostinos en pasta Kataiffi
Surtido de croquetas variadas
Mini brocheta de solomillo al P.X.
Mini brocheta de atún con mayonesa de wasabi
Mini Hamburguesa de buey con mozzarella y cebolla caramelizada
Cartuchito de boquerones
Cazuelita de fideuá a la marinera

**

Surtido de mini pastelería

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

MENÚ COCKTAIL 6

Porra de naranja con crujiente de ibéricos

Ensalada malagueña

Nachos con guacamole

Blinis de mousse de anchoa

Mini volován de crema de cabrales

Tartar de salmón marinado al eneldo

Milhoja de queso de cabra, foie de pato y manzana caramelizada

Crocanti de pato y jengibre

Colas de langostinos en pasta kataifi

Hojaldritos de queso y bacon

Brocheta de solomillo ibérico al P.X.

Mini hamburguesa de buey con mozzarella y cebolla caramelizada

Cartuchito de boquerones

Cartuchito de adobo

Cazuelita de cous cous de pollo y verduras

**

Surtido de mini pastelería

BEBIDAS: V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (D.O. Rioja),
cervezas, refrescos 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 de cocktail.

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.